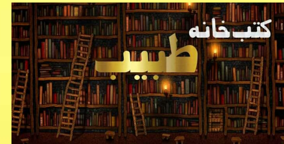


خزینۃ الادویہ

جلد دوم







باب باے فارسی

پاپڑ (ھم)

بفتح باے فارسی وسکون الف وفتح باے فارسی دوم وسکون راے ثقیل۔

صفات اہل ہند کی اصطلاح مین یہ ہے کہ مونگ یا اُڑد یا چنے کی مقشر دالون کے آٹے کو پانی مین گوندھکر اور زیرہ و لونگ دارچینی اور دانہ الائچی شرخ بیسکر ملاکر نمک مرچ ملاکر کسی چیز پر پھیلاکر چوڑی چوڑی اور پتلی پتلی روٹیان تیار کرلیتے ہین سجی بھی داخل کی جاتی ہے اور جس چیز پر چوڑا کرتے ہین اُسے روغن سے چلنا کر لیتے ہین تاکہ چپٹ نہ جائے اور سایہ مین سکھا لیتے ہین اور حاجت کے وقت آگ پر بھونکر یا گھی یا تیل مین تل کر کھاتے ہین بعض اس مین تھوڑی سی ہینگ اور سیاہ مرچ بھی رفع نفخ کے لیے داخل کرتے ہین جو مکا کے آٹے سے بناتے ہین وہ پاپڑی کہلاتی ہے۔

منافع سبک اور قابض اور ہاضم اور مقوی ہے قوت گویائی بڑھاتا ہے ذکا لاتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے مگر اُرد کا دیر ہضم ہے اور نفاخ ہوتا ہے مکا کا بھی خراب ہوتا ہے۔

پاپڑی (ھم)

بباے فارسی والف وباے فارسی دوم وکسر راے مہملہ و یاے تحتانی۔

صفات وشناخت تالیف شریف اور محیط وغیرہ مین ہے کہ بعض کہتے ہین کہ درخت شمشاد کا نام ہے مؤلف کہتا ہے کہ پاپڑی دوسری باے فارسی کے وقف اور راے ثقیل کے کسرے اور یاے معروف سے ایک اور درخت ہے پیاپڑی جس کو شہرون مین سڑکون کے آس پاس بھی لگاتے ہین پتے چوڑے اور طولانی ہوتے ہین اُن مین چھوٹی سی نوک بھی ہوتی ہے اوپر کا رنگ زیادہ سبز اور تلے کا ہلکا سبز ہوتا ہے تلے رگین اُبھری ہوئی ہوتی ہین پتا پاکھڑ کے پتے کی طرح چوڑا ہوتا ہے مزہ چابنے کے بعد تلخ معلوم ہوتا ہے پھلی آتی ہے خامی مین اُس کا



رنگ سبز اور پک کر سوکھ کر سفید ہو جاتا ہے اندر ایک بیج ہوتا ہے چپٹا چوڑا اور سیم کے بیج سے بہت چوڑا ہوتا ہے اور اوس پر جھریان ہوتی ہین رنگ بعض کا گہرا عنابی بعض کا ہلکا عنابی مغز اندر سے ہلکا سبز اور بہت کڑوا پیڑ تنہ دار ہوتا ہے بعض بعض پیڑ بڑے سے نیم کے پیڑ کے برابر ہوتا ہے پھلی سوکھ کر سخت اور چکنی ہوجاتی ہے چپٹی اور چوڑی اور دو تین انگل لمبی ہوتی ہے سوکھی کے اندر بیج بجتا ہے وسط مین ڈیڑھ انگل کے قریب چوڑی ہوتی ہے پھول لمبی ڈنڈے مین چارون طرف سفید آتے ہین اول غنچہ بند ہوتا ہے پھر کھل جاتا ہے چھوٹے چھوٹے پھل ہوتے ہین بو ناگوار ہوتی ہے خامی مین پھول پر بنفشے اودے رنگ کی جھائین ہوتی ہے اور ڈنڈی یعنے بال لمبی ہوتی ہے۔

خواص و فوائد اسکے تمام اجزا صفرا اور بلغم اور خون کا فساد دفع کرتے ہین چہرے کا رنگ نکھارتے ہین

پاڑہ (دھ)

باے فارسی مفتوح الف ساکن دال ہندی مکسور وہاے ساکن۔

صفات و فوائد دواے ہندی ہے گرم و تیز و تلخ و سبک ہے فساد بلغم اور جذام کو اور تپ اور رتھے اور استسقا اور امراض دل اور سوزش اعضا کو نافع ہے ہچکی کو فساد زہر کو دمے کو پیٹ کے کیڑون کو شافی ہے بادگولہ اور پھوڑے پھنسی کو نافع ہے دست بند کرتی ہے تالیف شریف۔ نسخۂ سعیدی اور محیط وغیرہ مین اس سے زیادہ نہین لکھا میرا خیال یہ ہے کہ یہ پاڈھ ہے جسکو پنجابی مین پاڈا کہتے ہین اور کالی پہاڑ مین ذکر کرونگا ان لوگون نے اسکے بیان کو مجمل اور رمل اور گڈ مڈ کر دیا ہے۔

پاڈھل (دھ)

بفتح باے فارسی وسکون الف وفتح دال ثقیل مخلوط بہا وسکون لام یہی محاورہ پنجابی کا ہے مرہٹی اور مارواڑی مین باڈل بغیر ہا کے بولتے ہین سنسکرت مین پاٹلا کہتے ہین پاٹلی اور سپاٹل بھی آیا ہے۔

صفات و شناخت یہ درخت چھتیس سے ساٹھ فٹ تک اونچا ہوتا ہے اس کا تنہ لمبا سیدھا تیس فٹ تک بڑھ جانے پر اسکی شاخین پھوٹنے لگتی ہین تنے کی گولائی چھ فٹ کی ہوتی ہے اسکی ایک سے دو فٹ لمبی ٹھنیو نپر دو تین کبھی چار جوڑے پتون کے لگتے ہین جس مین انتہا کا پتا تین سے چھ انچ لمبا ہوتا ہے اس مین خوشبودار پھول کوئی سفید کوئی سرخ کوئی سیاہ مائل بزردی آتے ہین دن کو کھلتے ہین اسکے پرانے پتے چیت مین گر جاتے ہین اور اسی مہینے کے آخر تک یا بیساکھ کے آغاز مین نئے پتے نکل آتے ہین اس مین ایک قسم کا گوند لگتا ہے اسکی پھلی آدھ گز تک طویل اور چار انگل کی مقدار مین عریض ہوتی ہے اور یہ پھلی تربتہ ہوتا ہے اندر سے روئی کی طرح ایک شے نکلتی ہے اس مین چیت مین پھول آجاتے ہین اور کاتک مگسر تک پھلیان پک جاتی ہین جن مین بیج سرس کے بیجون کی طرح ہوتے ہین جیسا کہ ان بھوت چکتا ساگر مین ہے۔

آئین اکبری مین لکھا ہے کہ اسکے پھول بارش مین کھلتے ہین یاسمین (چمبیلی) کے پھول سے مشابہت رکھتے ہین رنگ دو طرح کا ہوتا ہے سفید اور زرد اس درخت کی کئی قسمین ہین جو سب خواص مین



قریب قریب ہین مزہ اسکا بکسا اور کسی قدر شیرینی دار ہوتا ہے تالیف شریف اور محیط مین اسی طرح لکھا ہے ہندی کی کتابون مین لکھا ہے کہ پاڈل کسیلی کڑوی رس مین چرپری سے ہے پیدائش اس کی ہندوستان کے نمناک حصے مین ہمالیہ کی ترائی تریون کو ترشیے سرہم تک اور سیلون مین ہوتی ہے
طبیعت گرمی و سردی مین معتدل ہے بعض گرم اور بعض سرد بتاتے ہین پھول سرد و خشک ہے اور پھلی سرد ہے۔

خواص و فوائد یہ دوا اعضا کا ورم دور کرتی ہے خون کے فساد کو دفع کرتی ہے دمے اور تشنگی کو کھوتی ہے بھوک بڑھاتی ہے اسکا پھول بلغم اور خون اور صفرا کی اصلاح کرتا ہے صفراوی دستون کو روکتا ہے معدے کی سوزش کو نافع ہے اسکی پھلی ہچکی دور کرتی ہے فساد خون و صفرا کو نافع ہے اسکے پھولون کے سفوف کو شہد مین ملاکے چٹانے سے ہچکی مٹتی ہے پھلی اسکی مقوی ہے اسکی راکھ سے کھاری پانی بنایا جاتا ہے چمڑے کو چلانے والے پیپون مین اسکی راکھ ملائی جاتی ہے اسکی کچی پھلیون کو پھلکر پانی نکالکر اُس مین شہد اور ناگ کیسر کی راکھ ملاکے پلانے سے سب قسم کی ہچکی بند ہوتی ہے اُس کی پھلیون اور پھولون کو پیسکر ہچکی والے مریض کو پھنکانے سے بہت نفع ہوتا ہے۔ اسکے ساتھ سونٹھ پیسکر کچھ گرم کرکے اور ٹھنڈا کرکے پلانے سے حاملہ عورت کا بادی کا درد دفع ہوتا ہے اسکو پانی مین جوش کرکے اور اُس پانی کو صاف کرکے کڑوے تیل مین ملاکر جوش دین کہ پانی سوکھ جائے اُس تیل کو لگانے سے جلے ہوے عضو کا زخم اور زخم کا مواد اور گرمی اور پھوڑے پھنسی دفع ہوتے ہین دھنونتری مین لکھا ہے کہ جس قسم کے پھول سفید ہین وہ مستعمل ہے اور دوسری قسمون سے بہتر ہے اور صاحب تذکرۃ الہندنے بیان کیا ہے کہ اسکی ایک قسم ایسی ہے کہ اُسکے تمام اجزا سفید ہوتے ہین اور وہ قسم جسکے پھول سیاہ مائل بزردی ہوتے ہین نہایت ترش ہے سفید پھول کی قسم کلانی تخم اور کھانسی اور بے مزگی دہن اور فساد خون اور ہچکی اور تشنگی کو بے حد نافع ہے اسکا لیپ پیشانی پر کرنا درد سر کو مفید ہے اسکا پھول فساد خون و صفرا کو دور کرتا ہے تیسری قسم یعنے وہ جسکا پھول سیاہ مائل بزردی ہوتا ہے متروک الاستعمال ہے حلق اور نرخرہ اور پھیپھڑہ کو نقصان پہونچاتی ہے مضر قابض ونفاخ ہے مصلح جوش دینا اور گرم مصالح۔

پاتا اور پاتھا (دھر)

بفتح بائے فارسی والف ساکن وفتح تائے فوقانی وسکون الف دوسرے لفظ مین تائے فوقانی کے بعد ہائے خفی ہے۔

صفات وشناخت صاحب قاسمی لکتا ہے کہ اسکو فرید بوٹی بھی کہتے ہین اسلیے کہ حضرت شیخ فرید الدین گنج شکر اس بوٹی کو بہت عظیم النفع جانتے تھے اور اکثر امراض بدن مین اس سے معالجہ کرتے تھے یہ چیز اکثر ویرانون مین پیدا ہوتی ہے جڑسے پتلی پتلی شاخین نکلتی ہین اور پتے چھوٹے چھوٹے چھدرے ہوتے ہین اسکی شاخین پھولون سے بھری ہوئی ہوتی ہین جو خوشے کے مثل لگے ہوتے ہین اور رنگ



پھولونکا سفید ہوتا ہے مزہ اسکا تلخ ہوتا اسکو پکا کر روٹی سے کھاتے ہین ہمارے ملک مین گاندل پتے سرسون کے پتون کے ساتھ بھی ملتا ہے جسکو نکال ڈالتے ہین اور بعض نے یہ خیال کیا ہے کہ یہ جعدہ کی قسم سے ہے مگر یہ صحیح نہین معلوم ہوتا اسلیے کہ جعدہ مین باریک باریک کانٹے ہوتے ہین اور اسمین نہین ہوتے اور دوسرا بھی فرق ہے اسکو بچھار بھی کہتے ہین جس مین باے فارسی مفتوح مخلوط بہا اور الف ساکن اور راے حطہ موقوف ہے اہل اللہ کی تکملۂ ہندی مین آخر مین باے موقوف بھی ہے۔

طبیعت دوسرے درجہ مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد دیرہضم ہے گرمی پیدا کرتا ہے ریاح دفع کرتا ہے رطوبات کو خشک کرتا ہے پرانے دستون اور سنگ رہنی کو مفید ہے درد شکم اور امساک منی کے لیے نافع ہے بلغمی پتون کو دفع کرتا ہے ٹوٹی ہوئی ہڈی کے جوڑنے کے لیے نافع ہے جریان اور سوزاک کو مفید ہے یہ بوٹی عموماً مثانے اور گردے کیلیے نافع ہے اور زخمونکو جلد مندمل کرتی ہے تکملہ مین لکھا ہے تپ بادی اور صفراوی اور حرارت کو دفع کرتا ہے سب سے حیرتناک اسکا یہ اثر دریافت ہوا ہے کہ بہت جلد پانی کو فالودے کی طرح جما دیتی ہے **مضر** درد سر پیدا کرتا ہے **مصلح** سکنجبین۔

پارا (ھ)

بفتح باے موحدہ وسکون الف وفتح راے حطہ وسکون الف اور آخر مین ہا کے ساتھ بھی لکھتے ہین ہیڈ رارجرم (ل) مرکیوری (ش) سیماب (ف) جیوہ وثریوہ (ت) زیبق وزاووق وزووق (ع)

صفات وشناخت تمام دھاتون مین پارہ ایک عجیب چیز ہے چاندی سا اُجلا پانی سا پتلا ذرا حرکت دی اور ادھر سے اودھر بھاگا اسواسطے بیتابی اور بے قراری مین پارے کی مثال دیتے ہین وہ معمولی حرارت مین سیال ہوتا ہے لیکن زیادہ سردی پاتا ہے تو منجمد ہو جاتا ہے اُس وقت اور دھاتون کی طرح کوٹنے پیٹنے کے قابل ہوتا ہے جب زیادہ گرمی پاتا ہے تو ہوا ہو جاتا ہے پانی کی طرح بخار بنکر اُڑ جاتا ہے اور پانی سے ساڑھے تیرہ گنا وزنی ہے یہ دھات اکثر گندک کے ساتھ ملی ہوئی بصورت سلفائڈ آف مرکیوری قدرتی پایا جاتا ہے جسے شنجرف کہتے ہین اس مین سے آگ کے ذریعہ سے نکال لیتے ہین اور سُرخ شنجرفی رنگ کے سنگریزون مین سے بھی نکلتا ہے۔ اسپین مین ایک کان ہے اُس مین شنگرف نکلتی ہے وہان سنگریزون مین سے پارہ بھی برآمد ہوتا ہے جب اُن سنگریزون مین دھول اور خاک نہین ملی ہوتی تو اس وقت مین رنگ اُنکا شنگرف کی طرح لال ہوتا ہے پس کبھی ایسا کرتے ہین کہ کان کے اندر ہی پتھر کے ڈلون کو چھوٹے چھوٹے کاٹ کر آگ کے ذریعہ سے اُنمین سے پارہ حاصل کر لیتے ہین اور کبھی کبھی ایسا بھی کرتے ہین کہ شنگرف معدنی سے پارہ اُڑا لیتے ہین اور کبھی ابرک سے نکالتے ہین ابرک کے بڑے بڑے ٹکڑون مین ملتا ہے اور کبھی خالص پارے کے قطرے پارے کی کان مین ملتے ہین اُنکو جمع کر لیتے ہین کبھی چاندی کی کان کے اوپر پانی کے قطرون کی شکل مین ملتا ہے۔ کہتے ہین کہ پارہ نقرۂ خام یا مریض ہے جب اُسکا مرض دور ہو جاتا ہے تو صحیح سالم چاندی بن جاتی ہے

جالینوس کا گمان یہ ہے کہ وہ مرداسنگ کی طرح مصنوعی چیز ہے اُسکی پیدائش کی یہ صورت ہے کہ جب گندک کے دخان سے بخار ممتزج ہوتا ہے تو پارہ بن جاتا ہے اور بعض کہتے ہین کہ پانی کے اجزا سے مٹی کے اجزا ملکر پارہ پیدا ہوتا ہے یہ مٹی کے اجزا ہی کی وجہ ہے کہ پارہ کا ہر ایک جز جدا جدا رہتا ہے اور ہاتھ کو نہین چپٹ سکتا۔ اسکے خواص مین سے یہ بات ہے کہ دوسرے دھاتون کو فنا کردیتا ہے اسی لیے اسے کسی دھاتی چیز مین نہین رکھتے لکڑی یا کانچ یا ناریل کے ظرف مین رکھتے ہین اگر سونے چاندی یا تانبے وغیرہ کے ظرف مین رکھا جائے تو اُسکے اندر گھسکر خراب کردے اسکی کانین چین امریکہ اور یورپ مین بھی ہین بہتر پارہ زندہ غیر مستعمل ہے کہ جب اُسے کپڑے مین رکھکر نچوڑین تو کپڑے کا رنگ سیاہ کردے کبھی پارے مین رانگ کا میل کردیتے ہین اور صاف کرنے سے فرق ہوجاتا ہے سونے کے ورق پر لگانے سے سفید داغ ہوتا ہے اگر کچھ میل ملا ہوا ہے تب خلا مین کی یا ملائم چمڑے کی تھیلی مین بھرکر دبانے سے سب میل رہجاتا ہے اور خالص پارہ نکل آتا ہے ہمیشہ رانگ اور جست وغیرہ دھات مین ملا ہوا رہتا ہے اسلیے گندک کے تیزاب مین ڈالکر خوب طرح ہلاکر پیچھے پانی سے دھولیتے ہین اور اس مرکب کو چونے یا لوہے کے برادے کے ساتھ ملاکر مٹی یا لوہے کے برتن مین رکھکر جلانے سے پارہ ملتا ہے یہ دھات کئی ایک مرکب دوا مین استعمال کیا جاتا ہے لیکن خالص پارہ علاج مین کم استعمال کیا جاتا ہے طبیب نہایت قبضیت مین جب کسی طرح کے مسہل یا پچکاری سے دست نہ آوے پارہ یہ یا انگوٹھی چاندی کی قسم سے نگلی ہو تب اُسکو استعمال کرتے ہین تاکہ اسکے وزنی ہونے کے سبب سے باہر نکل آوے پارہ سب دھاتون کو خراب کردیتا ہے بھاو پرکاش مین بیان کیا ہے کہ پارہ چار رنگ کا ہوتا ہے سفید سیاہ لال زرد سفید پارہ امراض مین کام آتا ہے لال پارہ دوا بنانے مین استعمال ہوتا ہے زرد کیمیا بنانے مین اور سیاہ پارے سے اُڑنے والی چیزون مین لاگ دیجاتی ہے۔ رَش رتن سمچیہ مین لکھا ہے کہ پارے مین چار خرابیان ہین دو خود اُسکی ذات سے اور دو سیسے اور رانگ کی وجہ سے جو اس مین مخلوط ہوتے ہین پیدا ہوتی ہین۔ ہند کے کیمیاگرون نے پارے مین سات عیب بیان کیے ہین۔ جنکے نام یہ ہین (۱) ناگ بفتح نون و سکون الف و کاف فارسی موقوف (۲) ونگ بفتح واو و سکون نون و کاف فارسی موقوف (۳) مل بفتح میم و سکون لام (۴) اگن بفتح الف و سکون کاف فارسی و کسر نون (۵) چنچل بفتح ہر دو جیم فارسی و سکون نون و لام (۶) پروت بکسر بائے فارسی و سکون رائے مہملہ و فتح واو و سکون تائے فوقانی (۷) [illegible] نہین سہنا اور بعض نے ساتوین عیب کا نام بش لکھا ہے۔

ان ساتون عیبون کے دور کیے بغیر پارہ کھانے سے بہت قسم کے امراض پیدا ہوتے ہین چنانچہ جس پارے مین ناگ نامی عیب رہجائے اُسکو کھائے تو بدن سے پیپ آنے لگتی ہے ونگ نامی عیب سے آدمی نامرد ہوجاتا ہے مل نامی عیب سے کچھ کچھ باہ ضعیف ہوجاتی ہے اگن نام عیب سے گرمی بڑھ جاتی ہے چنچل نامی عیب سے جذام ہوتا ہے پروت نامی عیب سے چلنے کے وقت گرمی لگتی ہے بش نامی عیب سے جو چیز کھائی جائے وہ کڑوی معلوم ہوتی ہے پس پارے کو اس ترکیب سے صاف کرکے کھانا چاہیے۔

ناگ۔ عیب دور کرنے کے لیے پُرانی خشک اینٹ اور ہلدی کے سفوف کے ساتھ پیسنا چاہیے۔ **ونگ عیب**



دور کرنے کے لیے اندرائن اوپانکول کے سفوف کے ساتھ پیسنا چاہیے اور بعض نے سیندھے لون کے ساتھ پیسنا لکھا ہے مل عیب مٹانے کے لیے مغز فلوس خیار شنبر کے ساتھ پیسنا چاہیے اگنی عیب دور کرنے کے لیے چترک یعنی چیتا کی چھال کے ساتھ پیسنا چاہیے اور بعض نے چترک کی چھال کی جگہ لیمو کا رس لکھا ہے چنچل عیب مٹانے کے لیے دھتورے کے رس کے ساتھ پیسنا چاہیے اور بعض نے لکھا ہے کہ آگ کے پھول اور جڑ سایہ میں خشک کرکے پیس کر اسکے ساتھ پارے کو رگڑنے سے چنچل پن کا عیب جاتا رہتا ہے پروت کا عیب مٹانے کیلئے سونٹھ سیاہ مرچ دار فلفل اور ترپھلے کے سفوف کے ساتھ پیسنا چاہیے آگ کا نہیں سہنا دفع کرنے کے لیے گوکھرو کے سفوف کے ساتھ پیسنا چاہیے - اور گوکھرو کے سفوف کے ساتھ پیسنے سے وش عیب دور ہو جاتا ہے - اور جس کھرل میں پارے کو پیستے ہیں وہ اس طرح درست کیا جاتا ہے کہ زمین میں گڑھا کھود کے اُس میں بکری کی مینگنیاں اور اناج کی بھوسی ڈالکے اُن کی بھوبل پر لوہے کا کھرل رکھ دیتے ہیں جب وہ گرم ہو جاتا ہے تو اُس میں پارے کو گھوٹتے ہیں اسکو اصطلاح میں تپت کھرل کہتے ہیں جن دواؤں کے ساتھ پارہ گھوٹا جاوے اُن میں سے ہر ایک دوا پارے کا سولھواں حصہ لینی چاہیے اور مذکورہ بالا کھرل میں پارہ اور وہ دوا رکھ کر جمبیری لیمو کا رس ڈال ڈالکر ایک ایک دن گھوٹنا چاہیے اور گرم آب کامہ یعنی کانجی یا گرم سرکے کے ساتھ دھوتے جانا چاہیے یا گھیکوار پوست بیخ شیطرج چیتا، کھٹ کٹائی رائی اور ترپھلا لیکر ان سب کو پانی میں جوش دیکر اس جوشاندے کے ساتھ پارے کو تین دن تک گھوٹ کر مذکورہ بالا قاعدے کے مطابق دھو لینے سے اس کے سب عیب دور ہو جاتے ہیں وید سیماب کو رسائن کہتے ہیں جس نسخے میں سیماب یا وہ اجزا کہ جن میں سیماب ہے ڈالا جاے اسے رس بولتے ہیں قوت رس کی بہت دنوں تک قائم رہتی ہے جس قدر یہ کہنہ ہو جاتا ہے اُسی قدر عمدہ ہوتا ہے بلکہ نیا بنایا ہوا گری کرتا ہے - چونچھا ایک بوٹی ہے سرخ و سفید کہ ایک بالشت کے برابر اُسکا قد ہوتا ہے بعض کا قد سات آٹھ انگل اور زیادہ بھی ہوتا ہے اور ساق بھی اُسکی سرخ ہوتی ہے اس بوٹی کے پانی سے سیماب بستہ ہو جاتا ہے - بھاو پرکاش میں لکھا ہے کہ پارے کے مزے میں شیرینی ترشی تلخی شوریت چرپراہٹ اور کسیلاپن یہ چھ چیزیں موجود ہیں - سنسکرت کے بعض ناموں کے ترجمہ سے معلوم ہوتا ہے کہ پارا مہادیو کی منی ہے اُن میں سے یہ لفظ ہیں ہر دیرنم اور ہری چلا اور مادلیس اور ایک نام سے معلوم ہوتا ہے کہ سدا شیو کی منی سے پیدا ہوا ہے وہ نام یہ ہے اور یتس اسکا ایک نام بیابجی ہے جسکے معنی شکل منی ہیں -

پارے کو کانجی میں اس طرح دھوتے اور صاف کرتے ہیں کہ جتنی قسم کے اناج مل سکیں اُن سب کو چھیل کر اور ان کے چھلکے دور کرکے اُن کو پانی کی ہانڈی میں ڈال رکھیں جب وہ پانی کھٹا ہو جاوے تب ناگر موتھا - گورکھ منڈی - سنکھاہولی - اٹ سٹ - کھجے جبھی - سہدیوی - ستاور - سرپنکھی - ہڑ بہیڑہ - آنولہ - کالی کوپل - بن لاج اور چیتا ان میں سے جو چیز دستیاب ہو سکے اُسکو کوٹ کر اس کھٹے پانی میں ڈالدیویں اسکو کانجی کہتے ہیں اور یہ پارے کے دھونے کے کام میں لائی جاتی ہے - ایسا کریں کہ سونٹھ - سیاہ مرچ - دار فلفل - نمکانی - ہلدی - ہڑ - بہیڑہ - آنولہ - ادرک - سہدیوی - کنگیرن - چولائی - اٹ سٹ - مینڈھا سینگی چیتا اور زنج

انہین سے جتنی چیزین مل جائین اُنکو جمع کرکے اُس کانجی سے پیسکر کپڑے پر اُنکا ایک ایک اُنگل لیپ چڑھا کر اُس مین پارے کو باندھکر اُس کانجی سے بھری ہوئی ہانڈی کے بیچ مین اُس پوٹلی کو لٹکاکے دھیمی آنچ سے تین دن تک پکانا چاہیے اگر چاہین تو اُس ہانڈی مین اور کانجی بھر دین یا ایسا کرین کہ سونٹھ - مرچ سیاہ - دار فلفل - نمک - قلمی شورہ - چیتا - ادرک - اور مولی ان مین سے ہر ایک چیز پارے کا سولھوان حصہ لیکر کانجی مین پیسکر کپڑے پر ایک ایک اُنگل موٹا چڑھاکر اُس مین پارے کو باندھکر اُسی طرح کانجی کی بھری ہانڈی مین لٹکاکر تین دن تک دھیمی آنچ پر پکاکر پھر اُس مین سے پارے کو نکالکر تپتے کھرل مین ڈالکر پُرانی اینٹ - دہی - گڑ - نمک - رائی - انہین سے ہر ایک چیز پارے کا سولھوان حصہ لیکر اُس مین ڈالکر جمبھیری لیمو کے رس کے ساتھ تین دن تک رگڑین پھر اُس کانجی سے دھولین اگر کانجی بنانے کا موقع نہو تو سرکے کو اسکی جگہ کام مین لائین پارے مین کچھ گنا گندک جلاکر بھی تیار کرتے ہین اور اُسکے تین طریق ہین (۱) مٹی کا ایک کونڈا لیکر اُسکے بیچ مین کھریا مٹی کی ایک انچ اُونچی دیوار بناکر اُسکے بیچ مین ایک پیالہ یا مٹی کا چراغ جما دین اُس پیالے یا چراغ مین صاف گندک پگھلاکر اُس مین صاف کیا ہوا پارہ رکھکر اُسکو گندک کے سفوف سے ڈھک کر ۲ سیر لوہے کی ایک بڑی کٹوری اوندھی ڈھک کر نمک اور اُپلے کی راکھ مین پیسکر اُس سے اُس کٹوری اور کونڈے کے جوڑ کو بند کرکے پانی سے بھرے ہوے برتن مین اُس کونڈے کو آدھا ڈوبا ہوا رکھکر اُس کونڈے مین آگ بھر دین جب آگ بجھ جاوے تو اُسکا جوڑ کھولکر دیکھنا چاہیے کہ اُس مین سے کتنا گندک جلا جیسے جیسے گندک جلتا جائے ویسے ویسے اور گندک ڈالتے رہین یہان تک کہ چھ گنا گندک جل جاوے اس طرح آنچ پہونچانے کا طریقہ کچھپ یتر کہلاتا ہے اور کبھی نالی کا یتر اور کبھی رس سیندور بنانے کا طریقہ بھی کام مین لاتے ہین (۲) سکتا یتر مین ایک مٹی کا چراغ یا پیالہ رکھکر اُس مین پارا ڈالکر ۲ سیر تھوڑا سا گندک بُرکا دین جب وہ گندک پگھلکر جلنے لگے تب تھوڑا تھوڑا گندک بُرکاتے رہین یہان تک کہ چھ گنا گندک جل جاوے اُس وقت پارے کو نکالکر رکھ لین (۳) اُپلے کی بھوبھل پر ایک مٹی کا چراغ رکھکر اُس مین کدوے تلخ کے بیجون کا تیل اور تھوہر کے پتون کا رس یہ دونون مساوی الوزن بھر کر اور اُس مین پارا اور گندک ڈالکر دوسرے چراغ سے بند کرکے ۲ سیر تھوڑی سی آگ جلا دین جب وہ ٹھنڈا ہوجاوے تب اُسکو کھولکر دیکھین کہ وہ تینون چیزین یعنی تیل رس گندک جل گئے ہین یا نہین اگر وہ بالکل نہ جلے ہون تو پھر ویسے ہی بند کرکے آنچ دیوین اگر جل گئے ہون اور تھوڑا بہت باقی رہگیا ہو تو وہ تینون چیزین پھر ڈالکے ویسے ہی آنچ دیوین جب تک چھ گنا گندک نہ جل چکے تب تک بدستور تیل اور رس دونون گندک کے ساتھ ڈالتے رہین امرت ساگر مین لکھا ہے کہ رس سیندور اس طرح بنایا جاتا ہے کہ پہلے پارے کو صاف کرکے کھرل مین زردچوب اور اینٹ اور دھوسا اور لیمو کے رس مین تین دن تک کھرل کرین تب اُسکے ساتون عیب دور ہوجائین پھر ترپھلا کانجی چیتا گھیکوار کا گچھا سونٹھ سیاہ مرچ پیپل یعنی دار فلفل لیکر انہین تین دن تک کھرل کرین پھر لسن کے رس مین تین دن تک کھرل کرین پھر جمبھیری کے رس مین تین دن تک



کھرل کرین پھر ہانڈی مین رکھکر دوسری ہانڈی کا منھ اُس سے ملاکر جوڑ دین پھر منھ کو بند کرکے چولھے پر چڑھائین اور اوپر کی ہانڈی کے پیندے پر گیلا کپڑا رکھین اور نیچے آگ جلاوین تب وہ پارہ اوپر کی ہانڈی کے پیندے مین جا لگے گا پارسکو نکال لین یا شنگرف کا پارہ ترکیب سے نکال لین پھر اس پارے کو بانجھ ککوڑے کے رس مین کھرل کرین پھر ہانڈی مین بانجھ ککوڑے کا رس ڈالکر اُس رس مین یہ چیزین اور ڈالین سرپھوکے کی جڑ زمین قند کا رس بھنگرے کا رس نمک سانبھر سیندھا نمک اور کالا نمک یہ سب چیزین ہانڈی مین ڈالکر پھر اُس مین ڈولا جنتر کرکے کپڑے مین پارہ باندھکر چار پہر تک پکاوین (دوسری ترکیب) ایک ہزار لیموؤن کے رس مین سونٹھ مرچ سیاہ وار کلفل رائی نمک چیتا ہینگ یہ سب دوائین ڈالکر اکیس دن تک پارے کو اس مین کھرل کرین تب وہ پارہ صاف ہوجاے پھر صاف پارہ دس تولہ اور صاف کی ہوئی آنولہ سار گندک دس تولہ نوسادر ساڑھے دس ماشہ پھٹکری سات ماشہ ان سب کو تین دن تک کھرل کرین بعد اسکے آتشی شیشی مین سات کپڑمٹی دیکر اور اُس شیشی مین دوا بھر کر منھ بند کرکے بالکا جنتر مین شیشی کو رکھکر اسکو بھٹی کے اوپر چڑھاوین اور نیچے ترتیب سے ادنیٰ اوسط اور تیز آگ جلاوین اسی طرح بتیس پہر تک آنچ دین پھر ٹھنڈے ہونے پر بالکا جنتر مین سے شیشی کو نکال لین بعد اسکے اس رس سیندور کو شیشی مین سے نکال لین اس مین سے ایک رتی پان کے ساتھ کھانے سے سب بیماریون کو فائدہ پہونچتا ہے اسکے ساتھ جدا جدا بدرقے بھی رکھنا چاہیے اور اس سے بھوک بڑھتی ہے بدن مین تازگی آتی ہے یا شنگرف سے نکالا ہوا پارہ یا یہی صاف کیا ہوا پارہ اور آنولہ سار گندک ان دونون کو برابر لیکر اور انکو برگد کی جٹا کے رس مین ایک دن تک کھرل کرکے پھر آتشی شیشی کو کپڑمٹی دیکر اُس مین اسکو بھر دین پھر شیشی کا منھ بند کرکے اور بالکا جنتر مین شیشی کو رکھکر اسکو بھٹی پر چڑھاکر ترتیب سے اکیس پہر تک ادنیٰ اوسط اور تیز آگ جلاوین ٹھنڈا ہونے کے بعد آلے مین سے نکالکر شیشی مین سے پارے کو لے لین اسکا رنگ مثل شنگرف کے ہوگا رس سیندور کا دوسرا نام ہرگوری رس بھی ہے۔

خلاصہ کلام یہ ہے کہ خالص پارا دواؤنکے استعمال مین بہت کم آتا ہے برابر صاف گندک کے ساتھ یا دگنی گندک کے ساتھ اسکی کجلی بناکے کام مین لاتے ہین جس مرض کو مٹانے والی جو دوا ہے اُس مین اسکی کجلی ملا دینے سے اُسکے اُس مرض کو دفع کرنے کی قوت بہت بڑھ جاتی ہے اسلیے ایسا کوئی مرض نہین ہے جسکو پارہ نہ مٹاسکے۔

پارے کے قائم کرنے کا یہ طریق ہے کہ سرپھوکے کا روغن پارے کے ہم وزن لیکر دونون کو ایک گھڑی تک حل کرین اور مٹی کی گھڑیا مین ڈالین پھر لوہے کی گھڑیا مین نمک سانبھر بھرکے اس نمک مین مٹی کی گھڑیا رکھدین اور مٹی گھڑیا کا منھ کسی مٹی کی چیز سے ڈھک کر اوپر سے ایک لوہے کا سرپوش



وہے کی گھریاسے ملاکر ڈھک دین اور اس سرپوش کے اندر بھی نمک ہو یعنی مٹی کی گھریا کے نیچے اوپر دونون طرف نمک ہو پھر چھ پہر تک دہیک کی آنچ دین اور نکالکر کام مین لائین۔

طبیعت شیخ کے قول کے مطابق دوسرے درجے مین سرد و تر ہے بعض کے نزدیک تیسرے درجے مین تر ہے بعض کے نزدیک سرد بھی تیسرے درجے مین ہے مگر بعض اُس مین حدت و قبض مانتے ہین اور بعض کہتے ہین کہ وہ نہایت گرم ہے بعض نے گرم و تر جانا ہے اور اسکا کشتہ نہایت حدت رکھتا ہے محیط مین ایک جگہ کہا ہے کہ وید معتدل خیال کرتے ہین اور اسی لیے تمام امراض مین نفع کرتا ہے اور دوسرے مقام پر لکھا ہے کہ پارہ ویدون کے نزدیک سرد و تر ہے بھاؤ پرکاش سے معلوم ہوتا ہے کہ سردی و گرمی و بادی کو مٹانے والا ہے اور گھنٹ سنگرہ سے اُسکے گرم ہونے کا پتہ چلتا ہے ویدون نے یہ بیان کیا ہے کہ جس مین ابھی رانگ اور سیسہ وغیرہ ملا ہو وہ گرمی کرتا ہے اور جو صاف کر لیا جاے وہ معتدل ہے۔

خواص و فوائد ماءاللحم کے ہمراہ کھانا حفظ صحت بدن اور تقویت اعصاب اور باہ کے لیے بشرطیکہ مزاج کے ساتھ موافقت کرے بے مثل ہے اُسکو دونون ہاتھون اور پاؤن کے تلوون پر ملنا ترکھجلی اور آتشک کے دانون کو خشک کرتا ہے گلے کے گھی کو ایک سو ایک مرتبہ پانی مین دھوکر اُس مین پارہ ملاکر موم اور مناسب روغن داخل کرکے آتشک کے دانون اور خراب پھوڑے پھنسیون پر ملنے سے نفع ہوتا ہے اسکا دھوان بھی یہی اثر رکھتا ہے لیکن چاہیے کہ تنقیۂ بدن کے بعد ایک ہفتے مین تین بار دھوان لگائین اور اس عرصے مین لطیف غذائین اور بے نمک یا کم نمک کھائین اور دھوان آنکھین اعضا کو پہونچے۔ منھ اور حلق اور دماغ اور کانمین نہ جاے کہ دماغ کو بہت مضر ہے عقل کو خراب کرتا ہے قوت سامعہ و باصرہ کو زائل کرتا ہے۔ فالج لقوہ اور رعشہ پیدا کرتا ہے آنکھ کو ضعیف کرتا ہے اُسمین جالا آجاتا ہے اگر منھ کو لگے تو گندہ دہنی کا مرض پیدا ہوجاتا ہے دماغ مین خشکی اور فساد آجاتا ہے سر مین درد ہونے لگتا ہے چہرے کا رنگ زرد پڑجاتا ہے مرزنجوش اسکا مصلح ہے بچھو سانپ وغیرہ ہوام اُسکے دھوین سے بھاگتے ہین اگر نہ بھاگین تو مرجاتے ہین پارے کو کھانے مین ملاکر چوہونکو کھلائین تو مرجائین خالص پارہ کھلانے سے ظاہر مین اسکی تاثیر کچھ نہین معلوم ہوتی لیکن پیٹ مین دیر تک ٹھہرنے سے منھ لاتا ہے سوڑے پھول جاتے ہین منھ بدبودار اور بدمزہ ہوجاتا ہے بدن پر مالش کرنے سے بھی منھ آتا ہے اور اُسکے بخارات بذریعہ سانس لینے سے بھی اسی طرح اثر کرتا ہے۔ ملمع کرنے والے اور قلعی ساز وغیرہ وغیرہ پارے کے کام مین ہمیشہ مستعد رہنے سے اقسام طرح کا مرض ہوتا ہے چنانچہ دوران سر اور فراموشی اور بدن تھرتھرانا اور رسن وغیرہ جیسے مرگی بڑبڑانا منھ مین زخم شدت سے تپ دق اور سکتہ وغیرہ سے مرجاتا ہے تصعید کیا ہوا پارہ بہت گرم و تیز ہے سموم قتالہ سے ہے اور قابض ہے اگر پارہ کسی کے کانمین پڑجاے تو ذہن مختل ہوجاے اور سر اُس طرف کو جھک جائے درد شدید اور تشنج پیدا ہوجاتا ہے کبھی مرگی اور سکتہ واقع ہوجاتا ہے قوت سامعہ باطل ہوجاتی ہے



دوا اسکی یہ ہے کہ کان کو نیچے کی طرف اوندھا رکھیں اور ایک پاؤں سے پارے والے کان کی جانب کھڑے ہوکر کودیں اور کسی تدبیر سے چھینک لاکر ناک کو بند کرلیں اور کان میں گرم روغن ڈالیں اور سیسے یا سونے کی سلائی اُس میں ڈالیں تاکہ پارہ اُس میں لپٹ کر نکل آئے اور اُس پارے کو سلائی پرسے پونچھ لیں اگر ایک دفعہ نہ نکل سکے دو تین دفعہ ڈالیں پارے کو جلائیں کہ مثل راکھ کے ہوجانے اُسکو مناسب دواؤں کے ساتھ کھلائیں تو قولنج خصوصًا ایلاؤس کے واسطے مفید ہے جس نے پارہ کھایا ہو اگر پارہ غیر مقتول ہے تو چلنا شور یا پیشے سے نکل آئے گا اگر مقتول ہے تو درد شکم اور مروڑ اور ثقل زبان اور احتباس بول اور تورم بدن عارض ہوتا ہے علاج یہ ہے کہ گائے کا تازہ دودھ پیکر قے کریں یا گولرا اور افسنتین اور اجوائن کی جڑ یا شراب یا پودینہ کوہی یا زوفائے خشک کھائیں اور چلنے شور ہون کا پینا بھی مفید ہے اور جو تدبیریں شنگرف اور سیندور کے لیے کرتے ہیں وہ یہاں بھی کریں غیر مقتول پارے کو کپڑے پر ملکر بطور مٹی کے جس شخص کے سر پر جوئیں بہت ہوں مقدم سر پر باندھیں جوئیں اُس میں جمع ہوکر مرجاتی ہیں اور کئی مرتبہ میں بالکل دور ہوجاتی ہیں اگر سات ماشہ پارے کو ساڑھے دس ماشہ مغز بادام تلخ اور مغز تخم خربزہ کے ساتھ یہاں تک پیسیں کہ سیاہ ہوجائے تو اسکو خشک و تر خارش پر ملنے سے نفع ہوتا ہے برص کے داغوں کو دفع کرتا ہے اور سر کے گنج اور پھوڑے پھنسی کو جو پھیلتے ہوں دفع کرتا ہے مہندی اور روغن گل کے ساتھ بدن پر ملنے سے جوؤں کو دفع کرتا ہے پارہ موتی یا برگ تنبول کے پانی میں خوب پیسکر اور ڈورا اُس پانی میں چند مرتبہ تر کرکے خشک کرکے کمر میں یا موباف میں یا گردن میں باندھ لیں تو تمام جوئیں مرجائیں یہ عمل بالکفایت ہوتا ہے اسکو تیل میں رگڑ کر سر پر لگانے سے یا اسکی راکھ تیل میں ملاکے اُس میں صوف کا ڈورا لت کرکے گردن یا کمر میں باندھ لینے سے جوئیں مرجاتی ہیں اور آیندہ کو پیدا نہیں ہوتیں بلکہ حیوانات کی گردن میں باندھ دینے سے اُنکی کلنیاں دفع ہوجاتی ہیں پارے کے برتن میں جو خاک بہم پہنچتی ہے وہ تمام افعال میں مقتول کی طرح ہے۔ سر کو پارہ ملنا کئی مرضوں کے لیے مفید ہے چاند کی اٹھائیسویں تاریخ کو چار جوئے سولہ جو تک اس ترکیب سے ملیں کہ چندیا کے بال مونڈ کر مجنون وغیرہ سے کھال پر باریک باریک نشان کردیں اس طرح کہ خون نکلنے پائے پھر جس مادے کے دفعیے کے لیے استعمال منظور ہو اُسی قسم کی دوا ملاکر استعمال کریں بلغمی مزاج والا پان کے شیرے کے ساتھ اور صفراوی والا لعاب اسبغول کے ساتھ لے کہتے ہیں کہ نشہ کرتا ہے جوانی قائم رکھتا ہے لیکن حق یہ ہے کہ نہایت گرم ہے اسلیے بلغمی امراض کو جیسے لیثرغس نسیان اور زکام بلغمی وغیرہ میں مفید ہوگا اگر سرد و تر مزاج والا ہر سال کئی دن متواتر جاڑے کے موسم میں پارہ دو جو روزانہ کھانا شروع کرکے بتدریج سولہ جو تک پہونچا دے اور اوپر سے یخنی پی لیا کرے تو بدن میں قوت اعصاب میں طاقت آجائے ہاضمہ بڑھ جائے باہ قوی ہوجائے پارے کا مزاج کے موافق آنا شرط ہے پارے کی خاک اور پارے کی کان کی خاک یہ سب قاتل ہیں انکا علاج یہ ہے کہ بہت سا دودھ پلاکر قے کرائیں



اور شراب اور فسنتین اور تخم کرفس استعمال کرائیں اور شراب کو بیاڑی پودینہ بادروخاک کے ساتھ پلائیں یا چکنا شوربا نوش کرائیں اسکی خاک سے چوہا بھی مرجاتا ہے پارے کا تریاق ناریل ہے مضر دماغ اور پھیپھون اور منھ کو مصلح دودھ اور مرغ شوربا بدل سیسہ حل کیا ہوا اور جوؤن کے مارنے کیلئے کھیرا اور سوہنجنا مقدار خوراک غیر مقتول سات ماشہ تک۔

ڈاکٹرون کا بیان ہے کہ پارے کے مرکبات کم مقدار مین استعمال کرنے سے بدن کی تمام رطوبت زیادہ ہوتی ہے مثلاً صفرا۔ پسینا۔ پیشاب۔ آنون۔ حیض وغیرہ۔ جذب کرنے والی نالیون پر تاثیر کرنے کے سبب اگر پانی یا رطوبت جمع ہوتی ہے تو وہ جذب ہوجاتی ہے اس سے تھوڑا زیادہ مقدار مین استعمال کرنے سے منھ آتا ہے مریض کے سوڑے پھول جاتے ہین اور درد اور سرخی نمود ہوتی ہے اور منھ کا ذائقہ کسیلا اور بدبو اور وہ سب گلٹیان کہ جن سے تھوک پیدا ہوتا ہے پھول جاتی ہین اور درد ہوتا ہے بعد ان سب علامات کے اور استعمال کرنے سے وہ سب علامات بڑھ جاتے ہین دن مین چار پانچ سیر تھوک نکلتا ہے اور بدن کی ساری چربی وغیرہ جذب ہو کر مریض دُبلا ہوتا جاتا ہے تب تنفس تنگ ہوجاتی ہے اور جلد اس حالت مین ذرا محنت کرنے سے مریض مرجاتا ہے بہت دن تک پارہ استعمال کرنے سے یا زیادہ مقدار مین دینے سے اور بعض آدمی کو نہایت کم مقدار مین دینے سے بھی سخت منھ آنے کی حالت مین زبان منھ سے باہر نکل آتی ہے جسکے سبب سے مریض نہ بات کر سکتا ہے اور نہ کچھ چیز نگل سکتا ہے اور تمام سوڑے سڑ جاتے ہین جسکے سبب سے دانت گرجاتے ہین اور تالو کی کھال سکڑ جاتی ہے اسلیے مریض اپنا منھ درستی سے کھول نہین سکتا پارے کے استعمال سے جب دیکھے کہ سوڑے ذرا سرخ اور پھول گئے ہین اور انمین درد ہوتا ہے تب جانے کہ پارے نے اثر کیا اُسی وقت سے پارہ کھلانا موقوف کرے پارہ بہت دن تک استعمال کرنے سے اقسام طرح کے مرض ہوسکتے ہین چنانچہ (۱) شدت سے منھ آتا ہے اور اسکی ساری علامات (۲) دست شدت سے اور خون ملا ہوا۔ پارہ استعمال کرنے سے صفرا زیادہ ہونے کے سبب دست سبز رنگ کا ہوتا ہے (۳) سارے بدن پر چھوٹا چھوٹا دانہ مع پیپ کے نکلتا ہے اور بدن کا چمڑا جا بجا سڑ جاتا ہے۔ پلکون اور بھون اور سر کے بال اور ناخن وغیرہ گرجاتے ہین (۴) عصبانی مرض مثلاً ہاتھ پاؤن تھرتھرانا۔ سن وغیرہ (۵) بھوک اور طاقت کم ہوجاتی ہے۔ محنت سے ناراض اور طبیعت ہمیشہ علیل رہتی ہے یعنی دائم المرض رہتا ہے۔ ایک بارگی زیادہ مقدار مین استعمال کرنے سے اسکی تاثیر زیادہ تیز ہونے کے سبب سے معدے مین سوزش قے خون آمیز آخر مین دست۔ ہاتھ پاؤن سرد۔ پیچھے ان سب مقام مین تشنج ہو کر بیہوشی کی حالت مین مرجاتا ہے۔ پارے کے استعمال سے جسم مین جو خاص کیفیت پیدا ہوتی ہے اسکو کیفیت سیمابی اور انگریزی مین مرکیوریل ازم کہتے ہین۔ پارے کو باعتبار وزن بیس اونس اور گندھک کے تیزاب کو باعتبار وزن بارہ فلوئڈ اونس لیکر حرارت کے ذریعے سے ایک خشک نمک حاصل کرتے ہین اسکو پرسلفیٹ آف مرکیوری بولتے ہین یہ چیز پرکلورائڈ آف مرکیوری کے بنانے مین کام آتی ہے۔ پچھلا مرکب کم مقدار مین عمدہ مبدل دوا ہے۔ مختلف امراض مین اسلیے مستعمل ہے۔



مثلاً آتشک اور جلدی مرضون مین خواہ وہ آتشک کے باعث ہون یا کسی اور وجہ سے اور جگر کی بیماریون اور گلٹیون کے بڑھ جانے مین اور پرانی گٹھیا وغیرہ سخت بخارون اور شدید سوزشی امراض مین کیفیت سیمابی پیدا کرنے کے لیے دیتے ہین۔ اسہال کے فائدے کے لیے ادویہ مسہلہ کے ساتھ مستعمل ہے بڑی مقدار ۵ یا ۱۰ گرین ہیضہ او قے تشنج اور زرد بخار مین بطور مسکن کے دیا جاتا ہے۔ اس کا مرہم جلد کے مرضون مین باہر لگانا بہت مفید ہے۔ اسکی مقدار آدھے گرین سے ۵ گرین تک ہے۔ اکثر آدھی گرین سے دو گرین تک تبدیل مزاج کے لیے دو گرین سے چھ تک اسہال کے لیے دیتے ہین ابتدائی علامات کیفیت سیمابی پیدا کرنے کے لیے ایک یا دو گرین کو چھٹے حصے افیون کے ہمراہ تین یا چار چار گھنٹے کے بعد کھلاتے ہین۔ ۲۴ گھنٹے مین کیفیت سیمابی پیدا ہو جاتی ہے۔ سب کلورائڈ آف مرکیوری کو کیلومل کیلوملاس یا کلورائڈ یا سب میوری یا مائلڈ سیوریٹ آف مرکیوری بھی کہتے ہین۔

وید کہتے ہین کہ پارہ بہت سے دردونکو دور کرتا ہے جلد کے خراب قسم کے امراض اور آتشک کو بہت مفید ہے فساد خون اور کوڑھ کو دفع کرتا ہے قابض ہے نگاہ کو قوت پہونچاتا ہے پیٹ کے کیڑے دور کرتا ہے یہ لوگ بہت سی ترکیبون کے ساتھ استعمال کرتے ہین کبھی خام کھلاتے ہین کبھی کشتہ کرکے۔ کشتہ ہکا خطرے سے خالی نہین کیونکہ بخوبی تیار نہین ہو سکتا اور نیم خام سراسر مضر ہے۔ اس سے پیالہ بھی بناتے ہین جس مین دودھ بھر کر پیتے ہین اس سے یہ فائدہ بتاتے ہین کہ دودھ زیادہ پیا جاتا ہے کہتے ہین کہ ایک کپڑے مین پارے کو باندھکر دودھ کو جوش کرتے وقت اسمین پوٹلی کو ڈالدینا یا اُس برتن مین پوٹلی کو دودھ کے محاذی اس طرح لٹکا دینا کہ دودھ سے قریب رہے بہتر ہے اس دودھ کو پینے سے قوت باہ زیادہ ہوتی ہے مزاج مین تقویت آتی ہے مگر کئی دن متواتر ایسا دودھ پینے سے منھ آجاتا ہے۔ مجھ سے ایک شخص نے بیان کیا ہے کہ اگر ارنڈی کی جڑ کے باریک تارون یا لکڑی کا چھلا بناکر پہنین اور پھر پارہ پیا جائے تو پیٹ مین ٹھہر جائے گا امساک باہ بہت لائے گا سفید گھنگچی کی شاخ کا چھلا بناکر پہننے سے بھی پارہ نہین نکلتا۔ نگھنٹ سنگرہ مین لکھا ہے کہ پارے مین جو میلاپن ہے وہ بیہوش کرتا ہے اور اس مین جو زہر ہے وہ آدمی کو مارڈالتا ہے اور اس مین جو گرمی ہے اس سے پیٹ مین سوزش پیدا ہوتی ہے اور جو سیسہ ہے وہ پھوڑا پھنسی پیدا کرتا ہے اور جو رانگ ہے وہ جذام پیدا کرتا ہے۔ وید پارے کا مصلح شہد بوی اور کدو سے شیرین کا شیرہ بتاتے ہین۔

پارس پیپل (۱۰)

بفتح بائے فارسی وسکون الف وکسر رائے مہملہ وسین مہملہ ساکن وکسر بائے فارسی و یائے تحتانی معروف وفتح بائے فارسی دوم وسکون لام ہندی اور پنجابی کا نام ہے گجراتی اور مارواڑی مین رائے مہملہ کو مفتوح پڑھتے ہین اور مرہٹی مین رائے مہملہ کو مضموم اور اسکے بعد واو مجہول بولتے ہین اسکا نام پلاس پیپل بھی ہے۔

صفات وشناخت درخت پیپل کی بڑی قسم ہے اسکے پھل اور پتے بڑے بڑے ہوتے ہین یہ ایک بڑا



درخت ہوتا ہے اسکی شاخین بہت اور سیدھی اور جھکی ہوئی ہوتی ہین اسکے پتے گول اور نوک اُنکی لمبی دم موش کے مانند اور پھول اسکے رنگا رنگ زرد و سرخ و سفید اور پھل کسی قدر چپٹے ان پھلون مین چھ چھ خانے ہوتے ہین ہر خانے مین تین تین بیج تخم انار کی طرح ہوتے ہین اوائل گرمی مین پھل آتا ہے اس درخت کا مزہ کسیلا اور پھل کا مزہ ترش و شیرین اور کسیلا ہے اور طبیعت تیسرے درجے مین سرد و خشک ہے حکیم شریف خان نے تر لکھا ہے اور مخزن العجائب مین گرم پہلے درجے مین اور تر دوسرے مین بتایا ہے اسکے پھل اور پھولون مین سے پیلا رنگ نکالا جاتا ہے اسکے بیجون مین سے لال رنگ کا گاڑھا تیل نکلتا ہے اس مین ایک قسم کا گوند لگتا ہے

خواص و فوائد اسکی لکڑی کے بیج کے تختے کو گھس کے لیپ کرنے سے صفراوی امراض اور پسینے کا درد گھٹتا ہے اسکے پھل کے پیلے رس کا لیپ کرنے سے کھجلی اور بلد بدن کے دوسرے امراض گھٹتے ہین اسکی چھال کے جوشاندے سے نہانے سے کھجلی دفع ہوتی ہے اس کے جوشاندے کو ساڑھے سترہ ماشہ سے دس تولہ تک دن مین دو بار پلانے سے خون صاف ہوتا ہے اسکی جڑ کے سفوف کی پھنکی دینے سے بدن کی طاقت بڑھتی ہے اسکے پھولون کو پیسکر مالش کرنے سے کھجلی مٹتی ہے اسکے پتون کو پیس کر گرم کرکے باندھنے سے مفاصل کی ورم اور صفراوی سوجن اُترتی ہے اسکے تازہ پتون کو تیل سے چپڑ کر گرم کرکے سوجے ہوئے خصیہ پر باندھنے سے درد مٹتا ہے اسکے پھل کے رس کا لیپ کرنے سے داد مٹتا ہے نارو سے بچاؤ اور زخم پیدا ہوجائے تو اسکے مٹانے کے لیے اسکے پتون پر تیل چپڑ کر اور گرم کرکے باندھنا چاہیے اسکی لکڑی کے گابھے کا جوشاندہ پلانے سے درد یا جی زائل ہوتا ہے پھل اسکا دست آور ہے اسکے سفوف کو پھانکنے سے رحم سے سفید رطوبت کا نکلنا بند ہوجاتا ہے اگر جریان منی ہوجائے تو اسکے پھل کا سفوف دینا چاہیے باہ کو قوت دیتا ہے اسکی چھال اور پھل کا لیپ چھائین کو دور کرتا ہے اسکے بیج ہوکے عرق مین پیسکر مرگی کے دورے کے وقت ناک مین ٹپکاین حالت بیہوشی مین ایکبار اور ہوش کی حالت مین تین مرتبہ تو مرض جاتا ہے آدھا سیسی کو بہت مفید ہے چاہیے کہ جس طرف درد ہو اُسکی جانب مخالف کے نتھنے مین اسکو پیسکر وہ پانی ٹپکائین بلغم دفع کرتا ہے اور پیٹ کے کیڑے بھی دور کرتا ہے مگر حکیم شریف خان نے لکھا ہے کہ پیٹ مین کیڑے پیدا کرتا ہے بلغم بڑھاتا ہے اور مسہی ہے اور بعض نے مقوی دل بھی لکھا ہے۔

پاڑہ (ھ)

بفتح بائے فارسی و سکون الف و فتح رائے ہندی و سکون ہا۔

صفات مشہور جنگلی چوپایہ ہے نر کو پاڑہ اور مادہ کو پاڑی کہتے ہین دونون کا رنگ بادامی ہوتا ہے اور پیٹ کا نیچے کا حصہ سفید ہوتا ہے اسکی کمر پر ایک سفید سیلی یعنی لمبی لکیر ہوتی ہے کاندھے سے دم تک اور باقی کھال پر لمبی لمبی سفید چتیان ہوتی ہین اور کھال بہت ملائم ہوتی ہے اور پاؤن بہت لمبے ہوتے ہین نر کے سینگ ہوتے ہین مادہ کے نہین ہوتے قد اسکا بڑے سے ہرن کے برابر اونچا ہوتا ہے اور سینگ ہرن سے لمبی ہوتی ہے۔ کھُر ہرن کی طرح اور بہت تیز ہوتے ہین اور بڑا طاقتور ہے



گوشت اسکا ہرن کے گوشت سے لذیذ اور بہت چکنا ہوتا ہے۔

طبیعت گوشت گرم و خشک ہے خاصکر سکھایا ہوا گوشت ضرور گرمی و خشکی رکھتا ہے۔

خواص و فوائد تالیف شریف اور اُسکے تتبع مؤلف محیط نے لکھا ہے کہ اسکا گوشت خون بہت جلد بنتا ہے اور جلد ہضم ہوتا ہے اور بے ریشہ ہوتا ہے مگر مین اسکو تجربے کے خلاف پاتا ہون اسلیے کہ اُسکا گوشت غلیظ ہے اور ہرن کے گوشت سے غلظ اسکا کم نہین پس اگر خون اُس سے زیادہ بھی بنے اور جلد بنے مگر ضرور غلیظ سوداوی بنتا ہے باقی اسکے گوشت وغیرہ کے خواص چیتل کی طرح سمجھنے چاہئین۔

پاکھر (۵۸)

بفتح باے فارسی و سکون الف و فتح کاف تازی مخلوط بہا و سکون راے مہملہ اور بغیر ہا کے پاکر بھی کہتے ہین اور پاکل لام کے ساتھ اور پلکھن اور پکھڑ یا بھی عوام کے تلفظ مین ہے۔

صفات و شناخت اسکے درخت بنگال۔ آسام۔ برہما۔ ملک متوسطہ۔ و متحدہ وغیرہ ممالک ہندوستان مین کثرت سے پائے جاتے ہین بلندی اسکی ۴۰۔۵۰ فٹ کی ہوتی ہے اسکا تنہ چھوٹا اور شکل بے ڈول ہوتا ہے اسکی چھال سفید اور صاف ہوتی ہے اسکے پتے چمکدار ہوتے ہین اسکے پھل کا قطر چوتھائی انچ تک ہوتا ہے وضع اُسکی انگرکھے کی گھنڈی کی سی ہوتی ہے بیساکھ جیٹھ تک اسکے پھل پکتے ہین جب پھل پک جاتے ہین تب اُنکا رنگ سفید ہو جاتا ہے پت جھاڑ مین اسکے پتے گرجاتے ہین ماگھ سے چیت تک نئے پتے نکل آتے ہین اسکے پتون کی کلیان گوشت کے ساتھ اور بغیر گوشت کے پکاکر روٹی سے کھاتے ہین لذیذ اور چاشنی دار ہوتی ہین۔ حکیم شریف خان کی تالیف شریفی اور حکیم غلام امام کی معالجات المزنی معروف بمفردات امامی وغیرہ سے معلوم ہوتا ہے کہ اسکی ایک قسم ایسی بھی ہے جسکا پھل ابتداے پیدایش کے زمانے مین آڑو کے برابر ہوتا ہے اور رنگ کرز رد اور سیب ولایتی کے برابر ہو جاتا ہے یہ قسم بہت کمیاب ہے اسکا ایک درخت دہلی کے قلعہ بادشاہی مین ابتک بتاتے ہین اس قلعہ کے بننے سے قبل یہ درخت موجود تھا۔ سلاطین ہند اُس کو نادرات سے جانکر بہت محافظت کرتے تھے بلکہ بیان کرتے ہین کہ اُسکی جڑ مین دودھ ڈلوایا کرتے تھے اور اُسکے پھلون سے مربا تیار کراتے تھے جو ورم طحال کے مریض کو فائدہ دیتا تھا یہ قسم پاکل کے نام سے معروف ہے۔

طبیعت سرد و تر دوسرے درجے مین۔

خواص و فوائد پھوڑے پھنسیون اور بعض اعضا کی سوجن اور فساد خون و بلغم کو مفید ہے صفرا کی حرارت کو تسکین دیتی ہے اور اُن پھنسیون کو جو پھیلتی جاتی ہین دفع کرتی ہے اسکا دودھ قابض ہے ابتدا مین اورام پر لگانے سے ردع اور تحلیل کے واسطے بڑکے دودھ کی جگہ کام دیتا ہے اسکی چھال اور پتون کو شب کو پانی مین بھگوکر صبح کو صاف کرکے شکر سے شیرین کرکے پینے سے پھوڑے پھنسیان اور خارش اور جذام جاتے رہتے ہین جب صفرا اور بلغم ملکر بخار پیدا ہوتا ہے تو اسکی چھال جوش کرکے پلانے سے جاتا رہتا ہے اسکی چھال کے جوشاندے سے کلیان کرنے سے دانتون کا درد دفع ہوتا ہے دیدکتے ہین



کریا کھر کی پہلی قسم کسیلی چرپری اور شیرین ہے - ورم - گرمی صفرا - بلغم اور رکت پت بیہوشی غشی اضطراب مثانی ہے اسکی چھال کو جوش کرکے اُس سے کلیان کرنے سے منھ سے پانی اور رطوبت کا آنا بند ہوجاتا ہے چھال کے جوشاندے سے زخم کو دھونے سے صاف ہوجاتا ہے اگر عورت کی فرج سے سفید رطوبت جاری ہو تو اسکے جوشاندے کی پچکاری دینی چاہیے -

دوسری قسم جسکا پھل پک کر سیب کے برابر ہوجاتا ہے اسکا پھل مزے مین ترش ہوتا ہے اس پھل کو کوٹ کر پانی نچوڑ کر پینے سے دل مین طاقت آتی ہے بھوک پیدا ہوتی ہے اسکا مربا تلی کے مرض کے لیے نافع ہے صفرا کو اسکے استعمال سے نفع ہوتا ہے معدے کو بھی یہ پھل طاقت بخشتا ہے خون اور صفرا کے جوش کو بجھاتا ہے -

پالک (دھ)

بفتح بائے فارسی و سکون الف و فتح لام و سکون کاف تازی - اسپاناخ (ف) اسفاناخ (ع)

صفات و شناخت مشہور و معروف ساگ ہے بہتر وہ پالک ہے جسکو بارش کا پانی لگا ہو کیونکہ وہ معدے سے جلد تلے اُتر جاتا ہے پالک جنگل مین بھی ہوتا ہے اُسکے پتے بوئے ہوئے پالک کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُنسے کم چوڑے اور زیادہ دبیز ہوتے ہین اسکا پیڑ زمین سے کم بلند ہوتا ہے اسکی ایک قسم کھٹی بھی ہے جنے اکثر دیکھا ہے کہ سوے کے ساگ کے ساتھ بھو نئین بیچتی پھرتی ہین اور سویا چوکا کہتی ہین اور اُسے چوکا بھجتی ہین صورت پالک کے پتون کی سی ہوتی ہے مزہ ترش ہوتا ہے اور بیور وغیرہ مین کئی بار کھایا ہے ان بھوت چکتا ساگ مین بھی کھٹے پالک کا ذکر آیا ہے -

طبیعت سرد و تر درجہ اول مین بعض گرمی و سردی و تری مین معتدل بتاتے ہین -

خواص و فوائد گرم مزاج والے اور سرد مزاج والے دونون کے موافق ہے قبض کو دفع کرتا ہے جلد ہضم ہوتا ہے معدے کی سوزش اور پیشاب کی جلن اور پیاس کو مفید ہے گرمی سے نزلہ ہو سینہ اور پھیپھڑے مین درد ہو اور تپ ہو تو اسکا کھلانا نافع ہے صفرا کی تیزی کو کم کرتا ہے عضو پر مادہ کے گرنے کو روکتا ہے یرقان اور کھانسی کو جو گرمی سے ہون دور کرتا ہے مثانے اور گردے کی پتھری توڑتا ہے پیشاب بند ہوجانے کو مفید ہے گرم مزاج والے کو نافع ہے اُسکے پانی سے غرغرہ گلے اور کوے کے درد کے واسطے جو بسبب گرمی کے ہو نافع ہے خون کو صاف کرتا ہے اُن بدنون کے لیے جن مین خشکی غالب ہو اور اُن لوگون کے لیے جنکو وسواس ہو مفید ہے اور دردسر والون کے لیے بھی موافق ہے جنکو گرمی سے بخار ہو اور خشکی سے کھانسی ہو اور پیٹ مین قبض ہو اُنکو دینا چاہیے گرم مزاج والون کو آبجو اور روغن بادام یا گائے کے گھی کے ساتھ دیوین اور سرد مزاج والون کو گوشت اور گرم مصالح اور گیہون کی چپاتی کے ساتھ کھلائین اگرچہ نفاخ ہے جیسا کہ دوسرے ساگ ہوتے ہین مگر بلغم پیدا نہین کرتا اور نہ دوسرے ساگون کی طرح مضر ہے چولائی اور بتھوے سے زیادہ اس مین غذائیت ہے پالک مین تمام ساگون سے کم نفخ ہے کیونکہ اس مین جلا کی قوت ہے اور غسال اور رادع بھی ہے



اور جلد ہضم ہو جاتا ہے اور جیسا اعتدا ب خون کی وجہ سے کمر میں درد ہو تو نافع ہے گرمی کی پیاس دفع کرتا ہے پھیپھڑے کے ورم گرم اور سل اور کھانسی اور سینے کی خشونت اور حلق اور کودن کی سوزش اور اُنکے دوسرے امراض اور حلق اور کوے کے نیچے پڑنے کے گرنے کو اور گرمی سے ضعف قلب اور خون کی وجہ سے مرض کو مفید ہے دل کے درد کو کھوتا ہے اگر تپ اور کھانسی ہو تو بادام کے روغن کے ساتھ دیں اگر درد سر ہو اور خشکی سے تشنج ہو تو گائے کے مکھن کے ساتھ یا روغن بادام کے ساتھ پکا کر کھائیں اگر سودائے صفراوی کی وجہ سے کسی قسم کا بھی جنون ہو تو پالک گوشت میں پکا کر دیں اور بکری کی سری کے ساتھ گرمی کے دوران سر کو مفید ہے - اور خناق کو بھی نافع ہے آبجو اور مونگ کی دھلی ہوئی دال کے ساتھ ذات الجنب اور پیشاب کی سوزش اور پیشاب کے رُک جانے کو نافع ہے اسکے پتوں کا پانی شکر کے ساتھ پینا گلے کے اور گردوں کے درد کو نافع ہے اور یرقان کو دفع کرتا ہے پتھری کو توڑتا ہے اور پیشاب کھولدیتا ہے اور پیشاب کی جلن کو مٹا دیتا ہے اور اخلاط صفراوی کی سوزش کو دفع کرتا ہے پتوں کو اوبال کر گرمی کے درد مفاصل اور گرمی کے درمو ئیر باندھنا نافع ہے - بیج پتوں کو جیسے کہ ورم ملتہبی اور مچرہ اور بادام گرم پر لیپ کرنا مفید ہے بھڑ کاٹ کھائے تو اُسپر لگانا بھی مفید ہے -

وید کہتے ہیں کہ پالک سرد اور ہضم ہونے میں بھاری اور ملین اور باد انگیز کچھ چرپرا میٹھا - حابس اور نفاخ ہے سانس کی تنگی کو دور کرتا ہے اُنکے نزدیک کسی قدر مسکر بھی ہے بعض وید کہتے ہیں کہ بلغم اور باد کو دور کرتا ہے طبیعت کو خوش رکھتا ہے عمر بڑھاتا ہے مثانے کی پتھری مٹانے کے لیے اسکا تازہ رس پلانا چاہیے مضر درد سر پیدا کرتا ہے سرد مزاج والے کو مضر ہے مصلح گوشت اور روغن بادام اور مکھن اور دارچینی اور مرچ اور کابجی بدل خرفہ اور کدو اور بتھوا اور چولائی مقدار خوراک پتوں کا پانی نو ماشہ -

پالک کا بیج (دھ)

تخم اسپاناخ (فت) بزر الاسفاناخ (ع)

صفات تکونا شکل کا ہوتا ہے بہتر وہ ہے کہ سرخی مائل ہو ان بیجوں میں سے گاڑھا تیل نکلتا ہے -

طبیعت سرد و تر پہلے درجے میں -

خواص و فوائد درد دل اور اعضائے تنگی کے دردوں اور گرمی کے بخاروں کو مفید ہے ورم گرم کو دفع کرتا ہے پیاس بجھاتا ہے سوزش معدہ کو تسکین دیتا ہے بند پیشاب کو جاری کرتا ہے نزلہ گرم اور قبض کو دفع کرتا ہے ہچکی کو دفع کرتا ہے اسکا شیرہ تپ دق اور سل کے لیے مجرب ہے وید کہتے ہیں کہ اسکے بیج کچھ ملین ہیں تنگی سے سانس آنے کو نفع مند بتلاتے ہیں صفرا کا فساد مٹانے کے لیے ٹھنڈے پانی کے ساتھ اسکے بیجوں کی پھنکی دینی چاہیے کھٹے پالک کے بیجوں کو پیس کے چھان کے ملنے سے اُسکا ڈھیلا پن موقوف ہوتا ہے -



پالک جوہی (ھ)

بفتح بائے فارسی وسکون الف وفتح لام وسکون کاف تازی وضم جیم تازی وسکون واو وکسر ہاو یائے معروف معالجات البنی مین جو مفردات آملی کے نام سے مشہور ہے لکھا ہے کہ اسے گل بگلہ بھی کہتے ہین۔

صفات وشناخت ایک پیڑ ہے قد آدم تک بڑھ جاتا ہے شاخین پراگندہ ہوتی ہین پتے نازک اور نرم اور قدرے طولانی ہوتے ہین اسمین تھوڑی سی بدبو آتی ہے۔

طبیعت گرم وتر ہے۔

خواص وفوائد سیاہ داغ اور چہرے کی جھائین اسکے پتون کا پانی لگانے سے جاتے رہتے ہین اور کبھی اپنی تیزی کی وجہ سے زخم ڈالدیتا ہے اسکی جڑ کو پانی مین پیسکر داد پر لگایا کرنے سے جاتا رہتا ہے اس کام کے لیے بہت مفید ہے اسکی جڑ کی چھال اور صندل سفید اور پھٹکری کا پھول اور مرچ سیاہ اور کتھا ان سب کو کاغذی لیمو کے رس اور گلاب مین باریک پیسکر داد کو اول کھجلا کر پھر اسپر لگا دینے سے چند بار کے استعمال مین بالکل جاتا رہتا ہے۔ اسکی جڑ کی چھال اور لونگ اور کالی زیرہ ہر ایک ایک تولہ ایک جو السن کا ان سب کو پانی یا سرکے مین پیس کے لگانا ہر قسم کے داد اور سیاہ داغ کے جانے کے لیے مجرب ہے۔ اسکی جڑ کو سایہ مین سکھا کر پتھر پر بغیر پانی کے پیس لین اور الائچی مع چھلکون کے پیس کر ملا لین اور دونون کو پانی مین ملا کر قرص بنا کر سایہ مین سکھا کر رکھ لین ضرورت کے وقت پانی مین پیسکر داد پر لگایا کرین چند مرتبہ مین جاتا رہے گا۔ اگر پالک جوہی کی جڑ پاؤ بھر بلیلہ سیاہ پاؤ بھر پھٹکری کا پھول ساڑھے دس تولہ مازو اور کتھا سات سات تولہ ان سب کو باریک پیسکر کاغذی لیمو کے رس مین بارہ پہر تک کھرل مین گھونٹ کر قرص بنا کر دھوپ مین خشک کرلین اور ضرورت کے وقت داد کو کھردرے کپڑے سے خوب رگڑ کر اس دوا کو پانی یا گلاب مین پیسکر اسپر لگاوین چند مرتبہ کے لگانے مین جاتا رہے گا۔ سینڈھ یعنی تھوہر کی اس قسم سے جسے سیج کہتے ہین پتے لیکر آگ پر گرم کرین تاکہ نرم ہو جائین پھر انکو ہاتھ سے نچوڑین جو پانی نکلے اسکے کھرل مین ڈالکر اسمین پالک جوہی کی جڑ کی چھال گھونٹ کر قرص بنا لین اور خشک کرکے رکھ لین ضرورت کے وقت اسی قسم کے تھوہر کے پتون کا پانی نکال کر اسمین وہ ٹکیہ پیسکر داد کو موٹے کپڑے سے رگڑ کر اسپر لگا دین چند بار کے لگانے سے جاتا رہے گا۔

پالیوت (ھ)

بفتح بائے فارسی وسکون الف وکسر لام ویائے تحتانی مجہول وفتح واو وسکون تائے فوقانی۔

صفات وفوائد ایک ہندوستانی دوا ہے دو قسم کی ہوتی ہے ایک زیادہ شیرین دوسری کم شیرین طبیعت گرمی وسردی مین معتدل ہے دیر ہضم ہے باد وصفرا وبلغم کے فساد کو دور کرتی ہے تشنگی کو رفع کرتی ہے باقی خواص اسکے پاڈھل کی طرح ہین محیط مین اسی طرح ہے مگر گھمنٹ پرکاش سے معلوم ہوتا ہے کہ پالیوت مین سنسکرت چھوہارے کا نام ہے۔



پان (ھ)

بفتح بائے فارسی و سکون الف و نون موقوف۔ تنبول (ف)

صفات و شناخت ہندی مین ناگربیل کے نام سے مشہور ہے ہندوستان کے اکثر گرم اور تر ضلعون مین اسکی پیدایش ہے۔ یہ ایک بیتا ہے اسکا پیڑ بیلدار ہوتا ہے آئین اکبری مین لکھا ہے برگ تنبول از سبزیہاست لیکن کار آگہان گزین میوہ برشمرند چنانچہ میر خسرو دہلوی کی سرایدے

نادرہ برگے چو گلے بوستان	خوبترین میوۂ ہندوستان	

یہ غلطی ہے۔ صحیح یون ہے ؎

بیرۂ تنبول کہ صد برگ بست نادرہ برگے چو گل بوستان	چون گل صد برگ در آمد بدست خوبترین نعمت ہندوستان	

تیز چو آلت قطع جسد آمد کسے در دندان ہمہ محکم کند	قول نبی رفتہ علیہ السلام سیر خورد گرسنہ در دم شود	خوردن او بوئے دہان کم کند گرسنہ را گرسنگی کم شود
از در تعظیم افتادہ بہند	صدر در تعظیم کشادہ بہند	

ابوالفضل نے آئین اکبری مین اسکی قسمین بیان کی ہین **بلھری** بکسر بائے موحدہ و فتح لام و سکون ہا و کسر رائے مہملہ و سکون یائے تحتانی یہ سفید اور چمکدار ہوتا ہے زبان کو سخت اور کھردرا کر دیتا ہے اور مزے مین سب سے بہتر ہے اگر کوشش کی جائے تو بیل سے جدا ہونے کے بعد بیس دن تک رہ سکتا ہے بعض نسخون مین لکھا ہے کہ بیل سے جدا کرنے کے بعد ایک مہینے کی پرورش سے سفید ہوجاتا ہے اگر کوشش کی جائے تو بیش روز مین **کاکیر** بفتح کاف تازی و سکون الف و کسر کاف تازی و یائے مجہول و رائے مہملہ یہ پان سفید اور خالدار اور موٹا اور سخت رگون والا ہے اسکے زیادہ کھانے سے زبان سخت ہوجاتی ہے **جلیسوار** بفتح جیم تازی و سکون یائے تحتانی و فتح سین مہملہ و فتح واو و سکون الف و رائے مہملہ موقوف یہ سفید نہین ہوتا فائدہ کے لیے ملاکر بیچتے ہین **کپوری** بفتح کاف و ضم بائے فارسی و واو معروف و کسر رائے مہملہ و یائے معروف یہ زرد رنگ اور رگدار ہوتا ہے لیکن خوش مزہ اور خوشبودار ہوتا ہے **کپورکانٹ** بفتح کاف و ضم بائے فارسی و واو معروف و رائے مہملہ موقوف و کاف دوم مفتوح و الف ساکن و نون غنہ و تائے فوقانی موقوف اسکا رنگ سبز زمرد کی طرح ہوتا ہے اور مرچ سیاہ کی طرح تیزی رکھتا ہے اسکی خوشبو کافور کی طرح ہوتی ہے دس عدد سے زیادہ نہین کھا سکتے سوائے بنارس کے اور جگہون مین بہت کم ہوتا ہے اور بنارس مین بھی ہر جگہ نہین ہوتا **بنگلہ** بفتح با و سکون نون و کاف فارسی و فتح لام و سکون ہا یہ پان چوڑا اور سخت مضبوط اور گرم و تیز ہوتا ہے ہر قسم کی بیل مین تیس پتون سے زیادہ نہین لگتے اور بچے سات طور سے خالی نہین ہوتے اور انکے نام رکھے جاتے ہین اور درجہ بدرجہ جتنا بڑھتے ہین بیل سے توڑے جاتے ہین اور پرورش کرکے کھاتے ہین (۱) کرنج بفتح کاف تازی و سکون رائے مہملہ و فتح با و سکون نون و جیم تازی تخم کے لیے

جدا کرتے ہین اسکو پیڑی کہ [illegible] سی و سکون یاے تحتانی مجہول و کسر دال ہندی و یاے معروف اور بچے ہے کو گرودہ کہتے بفتح کاف فارسی و دال ثقیل و سکون واؤ و فتح تاے فوقانی و ہاے ساکن کہتے ہین (۲) تونگی بفتح نون و سکون واو و کسر تاے فوقانی و سکون یاے تحتانی (۳) بہتی بکسر باے موحدہ و ضم ہا و کسر تاے فوقانی و سکون یاے تحتانی (۴) چھینگی بکسر جیم فارسی مخلوط بہا و سکون یاے تحتانی و سکون واو (۵) ادھنیڈہ بفتح الف و کسر دال مہملہ مخلوط بہا و سکون یاے تحتانی و فتح دال ثقیل و سکون الف (۶) انگھینہ بفتح الف و فتح کاف فارسی و سکون ہا و کسر نون و فتح یاے تحتانی و سکون ہا اسکو لیوار لام مکسور اور یاے تحتانی مجہول اور فتح واو و سکون الف و راے مہملہ موقوف سے بھی کہتے ہین (۷) گرہنچ یہ لفظ شاید کاتب کی غلطی سے دوبارہ لکھ گیا ہے سوا گروہ کے ہر ایک کو بعد ایک ماہ کے بیل سے جدا کرکے پالتے ہین اور پچھلی قسم کو کھانے کے لیے بعض آدمی توڑ لیتے ہین اور بعض بیل پر ہی چھوڑ دیتے ہین تا کہ تخم کے لیے کام مین آوے اور اسکو علحدہ جانتے ہین لیکن بعض سمجھدار لوگ پیڑی کو بہتر جانتے ہین اور گروہتے سے منگا لیتے ہین ماہ چیت مین نوروز کے آغاز مین گرہنچ کے بیچ کو چار پانچ انگل بیل کے ساتھ توڑ کر ہل جوتی ہوئی زمین مین گاڑ دیتے ہین اس طرح کہ پتا اور گرہ کا سرا کھلا رہتا ہے وہ گرہ پندرہ بیس دن مین پھوٹنے لگتی ہے سات مہینے مین بیل اور بیج تیار ہو جاتے ہین بعد اسکے بڑھنا رک جاتا ہے کتنی ہی بیل بڑھ جاے تیس پتون سے زیادہ نہین لگتے بیل کے تلے اڑانا لگا دیتے ہین اور اوپر سے لکڑیان اور گھانس لگا کر ڈھک دیتے ہین اور چھاؤن مین اسکی پرورش کرتے ہین بارش نہو تو ہمیشہ پانی دیتے رہتے ہین کبھی کبھی جڑ مین دودھ تل کا تیل اور رمل کی کھلی بھرتے ہین۔

ان بھوت چلتا ساگر مین لکھا ہے کہ پان کی اصلی تین قسمین ہین (۱) بنگلہ (۲) سنچی (۳) کپوری۔ محیط اعظم مین پان کی پانچ قسمین بیان کی ہین اور وہ یون ہین (۱) مگھی اسکے پتے نازک اور چھوٹے ہوتے ہین اور ایک مقررہ قاعدے سے سفید بنا لیے جاتے ہین اسکی پیدائش صوبۂ بہار مین قریہ مگھر کے پاس ہے اسی وجہ سے مگھی کہلاتا ہے یہ بہت عمدہ ہے خوشبو دیتا ہے مزہ اچھا رکھتا ہے لطیف اور کم حدت ہے گرمی و خشکی مین معتدل ہے (۲) کنگیری یہ قسم دہلی اور آگرہ اور دکن کی طرف پیدا ہوتی ہے مگھی کے بیج سے اسکا پتا بڑا ہوتا ہے اسکے سوا تمام افعال و خواص اور مزاج مین اسی کی طرح ہے (۳) کپوری اسکا پتا بڑا اور ہرا اور بہت لطیف اور نازک ہوتا ہے بنگالے مین ایک قریہ کا نام سنا ہے وہان اسکی پیدائش ہے اسمین اتنی تیزی ہے کہ لونگ کی طرح زبان پر جلن ڈالدیتا ہے دوسرے درجے کے آخر مین گرم ہے اور دوسرے درجے کے درمیان مین خشک ہے (۴) سنچی اسکے پتے بڑے اور متوسط سبز اور نازک ہوتے ہین اور ایک طریقے سے اُن کو سفید کر دیتے ہین اسکی پیدائش بنگالہ اور ہندوستان کے اکثر شہرون مین ہے یہ بھی لطیف اور خوشبودار ہے مگر اسکی خوشبو اُن تینون قسمون کے برابر نہین دوسرے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم و خشک ہے



(۵) بنگلہ اسکے پتے سب قسموں سے زیادہ بڑے اور بہرے ہوتے ہین اسکے مزے اور خوشبو مین تیزی ہوتی ہے یہ پان خاص بنگالہ مین پیدا ہوتا ہے اسلیے بنگلہ کہلاتا ہے یہ دوسرے درجے کے آخر مین گرم اور دوسرے درجے کے درمیان مین خشک ہے ۔

تیجی اور بنگلہ مین بھی بہت سی قسمین ہین ہر ایک مقام پر ایک خاص وضع کے ہوتے ہین کہین کا پتہ بڑا ہوتا ہے کہین کا چھوٹا بنگلے کی قسمون مین سے ایک قسم ایسی ہے کہ اُسکے پتے نازک اور چھوٹے اور کچھ چوڑے ہوتے ہین اسکو ملکپوری بولتے ہین کیونکہ مرشدآباد مین ملکپور ایک قریہ ہے یہ وہان سے نکلا ہے بنگلہ پانون کی تمام قسمون مین یہ اول نمبر ہے - اسوقت مین مہوبے کا پان سب سے اعلیٰ قسم مانا جاتا ہے ہمیرپور کے ضلع مین مہوبا نام ایک پرانا قصبہ ہے جہان کا پان مشہور ہے خلاصہ کلام یہ ہے کہ پان کی بہت سی قسمین ہین ہر ایک جگہ ایک خاص طرح کا پان پایا جاتا ہے اور خاص خاص نام کے ساتھ مشہور ہوتا ہے - جب تک پان کے پتے بیل مین لگے رہتے ہین سبز رہتے ہین توڑنے کے بعد بعض قسمون کو بعض طریقون سے سفید کر لیتے ہین - سفید کرنے کا طریق یہ ہے بہت سے پان ٹوکرے مین بھر کر اور پر اُسکے چانولون کا پرال یا گیہون کا بھوسہ ڈالکر ایک گڑھا کھود کر اُس مین آگ جلاتے ہین جب تھوڑا سا گرم ہو جاتا ہے تو آگ نکالکر ایک رات دن اُس ٹوکرے کو اس گڑھے مین رکھتے ہین اور اوپر سے ایک بھاری پتھر یا دوسری چیز رکھدیتے ہین تاکہ پتے نرم ہو کر دب جائین پھر ٹوکرے کو گڑھے مین سے نکالکر گرمی کا موسم ہو تو شب کو اوس مین رکھ دیتے ہین اور جو جاڑے کا زمانہ ہو تو گرم جگہ مین رکھتے ہین یہ پان سفید اور نازک ہو جاتے ہین - کیجین پان کے بیل کی جڑ ہے عمدہ وہ پان ہے جو نہ زیادہ بڑا ہو نہ زیادہ چھوٹا اور سفید اور پُرانا ہو اور پرانے سے مراد یہ ہے کہ توڑنے کے بعد کچھ عرصے تک رکھا رہا ہو ورنہ جو پان عرصے تک بیل مین لگا رہتا ہے اُسکی رطوبت خشک ہو کر خراب ہو جاتا ہے اور کچا نیا پتا اور تازہ بیل سے جدا کیا ہو ابھی بُرا ہے کیونکہ یہ سب بلغم ہوتے ہین ۔

طبیعت یونانی طبیبون کا اُسکے گرم ہونے پر اتفاق ہے سوائے بوعلی سینا کے کسی کو اُسکی گرمی مین شبہہ نہین گرمی کے درجات مین اختلاف ہے چنانچہ اکثر کا مذہب یہ ہے کہ گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین ہے بعض نے دوسرے درجے مین گرم و خشک مانا ہے حق تحقیق یہ ہے کہ پان کی بعض قسمین زیادہ گرم ہین اور بعض کم گرم نہ یہکہ عموماً ہر قسم کا پان پہلے درجے مین گرم ہے یا ہر قسم کا پان مطلقاً دوسرے درجے مین گرم ہے بعض کہتے ہین کہ دساوری معتدل اور جنگلہ گرم و خشک ہے ویدون کے دو قول ہین بعض وید اسکا مزاج گرم اور بعض سرد جانتے ہین بوعلی سینا کے نزدیک بھی سرد پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین ہے گرشارح گیلانی کہتا ہے کہ بارد کا لفظ قانون مین شاید کاتب کی غلطی سے ہے حار یعنی گرم ہونا چاہیے شارح گازرونی بھی پہلے درجے مین گرم مانتا ہے مین کہتا ہون کہ کیون نہین مان لیا جاتا کہ شیخ نے اس امر مین اطبائے ہند کی اتباع کی ہے دیکھو اُنے سنشرت کی بتلائی ہوئی چھ قسمون کی جو نکون کا تذکرہ کیا ہے اور بنگلہ کا

یہ



بادام کی جگہ لیا ہے اور یہ جو پان کی سردی کی دلیل بیان کی جاتی ہے کہ جو لوگ اُسے کثرت سے کھاتے ہیں انکا ذائقہ کمزور ہو جاتا ہے اور اسی وجہ سے اپنے کھانے میں اتنا نمک اور مرچ و مصالح ڈالتے ہیں کہ دوسرا مشکل سے کھا سکتا ہے یہ دلیل پان کی سردی پر حقیقۃً قائم نہیں ہو سکتی بلکہ اصلی سبب یہ ہے کہ جو لوگ زیادہ پان کھاتے ہیں اُنکے ذائقے میں زیادہ تیز اور چرپری چیز کی عادت ہو جاتی ہے اسلیے ایسا کھانا جس میں نمک و مرچ اعتدال کے ساتھ ہو مزہ دار نہیں معلوم ہوتا۔

خواص و فوائد پان میں حدت اور قبض اور تخفیف ہے طبیعت کو فرحت دیتا ہے خون عمدہ پیدا کرتا ہے دل اور جگر اور معدہ و دماغ و قوت حافظہ و فہم کو قوی کرتا ہے نشاط پیدا کرتا ہے مسام اور سدہ کھولتا ہے مدربول ہے فضلات کو چھانٹتا ہے اسکو چابنے سے منھ اور مسوڑے کی رطوبت اور خون رفع ہوتا ہے پان کے کھانے سے دانت اور مسوڑے مضبوط ہوتے ہیں اور مسوڑوں کا ورم تحلیل ہوتا ہے ضیق النفس اور بلغمی کھانسی جاتی رہتی ہے اور بلغمی تشنگی کاذب کو بجھاتا ہے گلے کو اور آواز کو صاف کرتا ہے خاصکر سپاری اور الائچی کے بیجوں کے ساتھ پان سے منھ میں خوشبو آتی ہے اسکے چبانے سے دانتوں کا درد اور منھ کی بدبو جاتی رہتی ہے خون اور صفرا اور بلغم کے فساد کو دور کرتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے ضماد اسکا تازہ زخموں کو بھرتا ہے اسکے کھانیکا دستور ہے کہ سپاری اور کتھے اور چونے کے ساتھ چبا کر کھائیں عرق اسکا نگلیں اور ثفل پھینکدیں کیونکہ یہ سدہ اور قولنج پیدا کرتا ہے بعضے مزاجوں میں نہار کھانے سے دست آتے ہیں خاصکر جنگلا قسم سے یہ بات ضرور پیدا ہوتی ہے۔ اگر سات آٹھ یا دس عدد یا جہانتک طبیعت متحمل ہو لیکن بغیر کتھے چونے اور سپاری کے صرف نمک کے ساتھ کھائیں تو دست آنے لگیں اور دستوں میں بلغم خارج ہو جائے اور اسکے ساتھ سپاری کم کھانا چاہیے زیادہ سپاری کھانے سے سینے میں خشونت پیدا ہو جاتی ہے۔ زیادہ پان کھانے سے بھوک کم ہو جاتی ہے اور دن بدن معدہ کمزور ہوتا جاتا ہے زیادہ کتھے کے استعمال سے پھیپھڑے میں خراش پیدا ہونے لگتی ہے چونا دانتوں کو خراب کر دیتا ہے جس سے جلد دانت ٹوٹ جاتے ہیں پان جگر سرد کو بہت نافع ہے اگر خصیون میں پانی اُتر آئے تو تین چار بلکہ پانچ چھ بنگلہ پان گرم کر کے اُسپر باندھ دیں ابتدا میں یہ عمل نہایت فائدہ کرتا ہے دو تین دن میں پانی تحلیل ہو جاتا ہے اگر گرمی زیادہ معلوم ہو اور سوزش پیدا ہو جائے اور باندھنے کی تاب نہ لا سکے تو ایک دو سے زیادہ نہ باندھیں یا دو ایک روز کا وقفہ دیکر باندھیں مگر وہاں تک باندھیں کہ تمام پانی بکھر جائے پان کو کتھا چونا لگا کر اور سپاری ڈالکر چابکر اسکی پیک تازہ زخم پر ڈالتے ہیں تو خون کا نکلنا بند ہو جاتا ہے بچے کی حجامت بنوا کر اس حالت میں کہ سر خون آلود ہو پان کی پیک ڈالیں تو فائدہ کرے ختنہ کرنے کے بعد بھی اسکی پیک ڈالنے سے خون بند ہو جاتا ہے اور خشکی پیدا ہو جاتی ہے زخم جلد بھر جاتا ہے عرق اسکا تقویت معدہ اور قلب اور ہضم کے لیے نافع ہے مزاج کی سردی اور قولنج اور درد شکم کو کھوتا ہے اسکے کھانے سے بعض مزاجوں میں منھ آجاتا ہے زبان پھٹ جاتی ہے اسکی اصلاح مغز بادام اور کھوپرہ کرتا ہے مغز بادام اس کام کے لیے زیادہ قوی ہے۔ جائے فل۔



جو حری - دانہ الائچی خرد یا کلان - لونگ - دارچینی اور مصری کے ساتھ پان کا شیرہ اہل ہند مین تنبول کہلاتا ہے اسکو پیتے ہین - تنبول مفرح و مقوی قلب محلل ریاح مقوی معدہ اور مجفف ہے کبھی تنبول مین مغز بادام اور پستہ اور زعفران اور گلاب اور تھوڑا سا مشک اور نشے کے لیے بھنگ بھی داخل کرتے ہین - پان مفرحات مین تیزپات کی جگہ مستعمل ہے اور تیزپات اسکی جگہ استعمال مین ہے - یہ بات بارہا تجربے مین آچکی ہے کہ سرخ گھنگچی کے ایک یا دو تین پتے تر و خشک پان مین رکھ کر کھانے سے ذرا شیرینی آجاتی ہے - مضر کثرت گرم مزاج والون کو مضر ہے اور زیادہ کھانے سے درد سر پیدا ہو جاتا ہے مصلح املی اور سکنجبین بدل لونگ یا تیزپات۔

وید کہتے ہین کہ ناگر بیل کے پتے کڑوے چرپرے میٹھے سلونے کسیلے خواہش طعام پیدا کرنے والے تیز لطیف مقوی سولدمنی دل پسند ہاضم بھوک بڑھانے والے صفرا اور بلغم اور دات کے فساد کو مٹانے والے ہین پان کے بیڑے کے کھانے سے ایک قسم کا جوش پیدا ہوتا ہے اور دل خوش رہتا ہے جن کو پان کھانے کی عادت پڑجاتی ہے اُنکو نہین کھانے سے انگڑائیان آنے لگتی ہین اور ایک قسم کی کمزوری معلوم ہوتی ہے پان پیٹ کی بادی مٹانے والا جوش پیدا کرنے والا بلغم اور منی اور پیاس کا خشک کرنے والا ہے اس سے آواز صاف ہوجاتی ہے اور سانس مین شماس آجاتی ہے منھ کی ہر قسم کی بدبو رفع ہوجاتی ہے بلغمی امراض مین اسکا استعمال مفید ہے اس سے بدن مین طاقت بڑھتی ہے اسکے شیرے مین کھانسی مٹانے والی دواؤن کو گھوٹ کر گولیان بنا کر دینے سے کھانسی مٹتی ہے پان کی ڈنڈی کے اوپر تیل چپڑ کے بچے کی مقعد مین رکھنے سے قبض مٹتا ہے بچون کے بادی کے امراض مٹانے کے لیے بھی استعمال کرتے ہین کنپٹیون پر باندھنے سے سر کا بادی کا درد رفع ہوتا ہے سوجن اور درد مٹانے کے لیے اسپر تیل چپڑ کر سینک کر باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے پستانون پر باندھنے سے دودھ کا حرکت کرنا اور زور بند ہوجاتا ہے بگڑے ہوے پھوڑون پر پان باندھنا چاہیے اسکے پھل کو شہد کے ساتھ چٹانے سے کھانسی دفع ہوتی ہے - حمل رہنا بند کرنے کے لیے اسکی نرم جڑون کو کالی مرچ کے ساتھ پیسکر استعمال کرنا چاہیے پان کا عرق پونے چار ماشہ گرم کیا ہوا دن مین دو تین بار پلانے سے تپ کا آنا بند ہوتا ہے بچے کی بدہضمی مٹانے کے لیے پان کا عرق پلانا چاہیے عورتون کا بھوت پریت اور آسیب کا مرض مٹانے کے لیے پان کا عرق دودھ مین ملا کے پلانا چاہیے بچون کا زکام کا عارضہ اور سینہ کا درد مٹانے کے لیے پان کو تیل سے چپڑ کر آگ سے تپا کر اُسکو سینے پر رکھ کر اوپر سے پانچ سات پان رکھکر پٹی باندھ دینا چاہیے اسطرح استعمال کرنے سے بچے کی کھانسی اور سانس کا تنگی سے آنا بند ہوتا ہے - دل مین اور جگر مین جو خون کا جماؤ ہو جاتا ہے وہ بکھر جاتا ہے اور دوسرے مرض بھی مٹ جاتے ہین پیٹ پر باندھنے سے پیٹ کا ریاحی درد بند ہوتا ہے آب و ہوا کی خرابی کے امراض پان کے کھانے والے سے دور دور رہتے ہین کمزور آدمی کو پان کی عادت ڈالنا چاہیے یہ سب تاثیرات تر و تازہ پانون مین ہوتی ہین سوکھنے کے بعد جاتی رہتی ہین کیونکہ انمین اُڑنے والا ایک تیل ہے اُس مین یہ سب تاثیرات ہین پان کا عرق بھپکے مین کھینچنے سے اسکا تیل عرق کے اوپر تیر آتا ہے اس مین سے



دو قسم کے پیلے تیل نکلتے ہین ایک بھاری اور دوسرا ہلکا ان تیلون مین پان کی سی ایک خاص قسم کی خوشبو ہوتی ہے لیکن ہلکا تیل زیادہ خوشبو رکھتا ہے۔ آنکھ مین پان کے عرق کی بوندین ڈالنے کے اسکا بادی کا درد مٹتا ہے سر سے خون کا جماؤ بکھیرنے کے لیے پان کا عرق سعوط کرانا چاہیے پان کھانے سے پیاس کم ہوجاتی ہے۔ پان کا رس جوش پیدا کرتا ہے۔ پان کا رس آنکھ مین لگانے سے رتوندھ جاتی رہتی ہے گلے کا درد مٹانے کے لیے پان برگڑوا تیل چپڑ کر آگ پر سینک کر باندھنا چاہیے نرخرے کو صاف کرنے کے لیے بنگلہ پان کا استعمال عمدہ ہے پان کے رس کو شہد کے ساتھ چٹانے سے بچون کی سوکھی کھانسی مٹتی ہے پان کے شربت مین دوسری جڑی بوٹی چیزین یا گرم مصالح ملاکے یا گرم مصالح کے ساتھ پان کا شربت بناکے ڈھائی ڈھائی تولہ دن مین تین بار پلانے سے سب بدن کی کمزوری دفع ہوتی ہے اسکے رس مین کبوتر کی بیٹ ملاکے پلانے سے حمل کا رہنا بند ہوجاتا ہے اسکا شربت پینے سے دل کی طاقت بڑھتی ہے اور ہاضمے کا ضعف زائل ہوجاتا ہے۔ ڈاکٹر مان ہیر لڈ آف ہیلتھ مین لکھتے ہین کہ ذیابیطس اور سرطان جیسی خطرناک بیماریان پان کھانے کی عادت سے ہوجاتی ہین پان مین پیپ ساین اور سپاری مین ارگی ڈاین نامی زہریلا مادہ ہوتا ہے اور انسے دل اور آنکھون پر نہایت ناگوار اثر پڑتا ہے نیز چونا ہڈی اور گوشت کو گلاتا ہے لیکن تمباکو اور کتھا مفید ہے ہر ایک چیز مین برائی بھلائی ہوا کرتی ہے ممکن ہے کہ ڈاکٹر مان کا کہنا راست ہو لیکن پان مین چند ایسے اجزا بھی ہوتے ہین جو نقصان دہ اجزا کا اثر اڑادیتے ہین۔

پان کا نمک

صفات پان کا نمک مشہور چیز ہے گیا کی طرف زیادہ کھایا جاتا ہے یہ ایک قسم کا کھار ہے مزہ اسکا کچھ کڑوا ہوتا ہے۔

طبیعت تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

فوائد اسکے استعمال سے منہ سے پانی کا بہنا بڑھ جاتا ہے دل کا دھڑکنا کم ہوجاتا ہے اسکے کھانے سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے بلکہ دست لگتے ہین بلغمی ریاح کو دور کرتا ہے۔

پان بھجک (دھر)

بفتح باے فارسی و سکون الف و اعلان نون ساکن و فتح باے موحدہ مخلوط بہا و سکون کاف تازی۔

صفات و شناخت پتھر کی قسم سے ایک کانی چیز ہے اجزا پرت دار ہوتے ہین اور کمزور ہوتا ہے جلد پس جاتا ہے جب اسکو کوٹتے ہین تو اجزا اسکے ملائم نکلتے ہین ایسا معلوم ہوتا ہے کہ کترا ہوا ریشم سفید ہے اور روئی کی سی گانٹھین بندھ جاتی ہین جو نہایت ملائم اور چکنی ہوتی ہین بعض بعض ٹکڑے لمبے لمبے ایسے ہوتے کہ بالکل اُن کے اجزا لمبے لمبے ریشے ہوتے ہین انکو انگلیون کے ذرا سے زور سے علٰحدہ علٰحدہ کرکے مل سکتے ہین اور وہ ریشم کی طرح نرم ہوجاتے ہین۔ مگر بتی چراغ کی نہین

بٹی جاسکتی اسلیئے کہ وہ اجزا کوٹنے کے بعد روئی کی طرح اتصال قبول نہین کرسکتے بخلاف سنگ پلپتہ کے کہ اُسکی بتی بٹ کر چراغ مین ڈالتے ہین اور چھوٹی سی بتی دو تین ماہ تک کفایت کرسکتی ہے پان بھک مین کوٹنے کے بعد لمبے لمبے ریشے دار اجزا بھی نکلتے ہین اس پتھر مین چمکدار ذرے معلوم ہوتے ہین جس وقت تک سالم ہوتا ہے جیسے مردا سنگ مین مگر نہایت باریک ہوتے ہین مارواڑ کی طرف سے آتا ہے۔

طبیعت سرد وخشک۔

خواص وفوائد وضع حمل کے بعد عورتونکے بچیسے مین ملا کر دیتے ہین اگر عورت کی شرمگاہ سے سفید رطوبت بہت جاری ہو تو اُسے اسکا سفوف بنا کر دیتے ہین اور وہ بند ہوجاتی ہے چھانی لود کے ساتھ بھی اسی فائدے کی غرض سے پھکاتے ہین اور سرد پانی کے ساتھ استعمال کرتے ہین ایک تولہ دیتے ہین قابض بھی ہے اگر قبض نقصان پہونچاے تو کم مقدار مین دین اگر کسی عضو سے خون جاری ہو تو پیسکر زخم مین بھر دینے سے بند ہوجاتا ہے اگر عورت کے استحاضے کا خون جاری ہو تو چکنی سپاری چھالی لودھ اور پان بھک کا سفوف پھانکنے سے بند ہوجاتا ہے۔

پان موٹر (ھ)

بفتح باے فارسی وسکون الف ونون موقوف وضم میم وسکون واو مجہول وراے ہندی موقوف۔

صفات وشناخت ایک درخت ہے قدآدم تک بلند ہوتا ہے اسمین شاخین نکلتی ہین پتے سخت اور موٹے اور کنگرہ دار آری کے مانند ہوتے ہین رنگ سبز مائل بسیاہی ہوتا ہے جب ان پتون کو زمین مین دابکر پانی دیتے ہین تو ہر کنگرہ سے درخت اُگتے ہین اسی لیے پان موٹر کہتے ہین کیونکہ پان پتے کو اور موٹر پھوٹنے اور اُگنے کو کہتے ہین پھول اسکا خوشہ دار اور سفید ہوتا ہے اور دو جوہر تیز اور تند اور کاٹنے والے اور گرم اور جوہر ثقیل اور غلیظ ارضی سے مرکب ہے۔

خواص وفوائد یہ دوا غذا کو ہضم کرتی ہے معدے کو قوت دیتی ہے اور خود دیر ہضم ہے نزلہ پیدا کرتی ہے اسکے پتون کو داد پر ملنے سے نفع ہوتا ہے اسکی خراش انکے ملنے سے زائل ہوتی ہے۔ جم وسختی دفع ہوکر نرمی آتی ہے۔

پانی (ھ)

ماء۔ اسکی جمع میاہ وامواہ ہے (ع) آب (ف) جل (ھ) واٹر (ش) ایکوا (ل)۔

صفات وشناخت ہوا اور روشنی کے مانند دنیا مین پانی بھی ایک عام چیز ہے وہ حرارت پاکر بھاپ بن جاتا ہے آفتاب کی گرمی دن بھر تری اور خشکی کو تپاتی ہے اور پانی کو بھاپ بنا کر ہوا مین اُڑاتی ہے۔ جب وہ ہوا مین شامل ہوکر نظر سے غائب ہوجاتا ہے تو ہم اُسکو بخار کہتے ہین جون جون رات بھیگتی ہے خشکی ہوتی جاتی ہے اُسوقت پانی کے ابخرے جو ہوا مین شامل ہین کسی قدر پانی بنجاتے ہین اُسی کو ہم اوس یا شبنم کہتے ہین۔ کسی قدر دریاؤن جھیلون دریاؤن وغیرہ کے

آس پاس ہوا مین آدھر [illegible] انکو کُہر کہتے ہین۔ [illegible] پہاڑون کی چوٹیون اور درختون اور گھانس وغیرہ پر سردی پاکر جم جاتے ہین اُسکو پالا بولتے ہین مگر پانی کی بڑی مقدار دُھنی ہوئی رُوئی کے پہلون کے مانند ہوا مین اُڑتی پھرتی ہے اُسکو ہم بادل یا ابر کہتے ہین جو حقیقت مین نہایت چھوٹے چھوٹے قطرے اُس پانی کے ہین جب یہ ابر کے ٹکڑے باہم ملکر موٹے اور وزنی ہونے لگتے ہین تو پھر ہوا اُنکا بوجھ سنبھال نہین سکتی اُس وقت وہ پُہار یا بوندیون کی صورت مین گرنے شروع ہوتے ہین اُسکو ہم مینھ یا بارش کہتے ہین جب سخت سردی ہوتی ہے تو پانی جم کر پتھر کے مانند ہوجاتا ہے جسکو برف کہتے ہین کبھی پانی اوپر ہی سے جما جما یا برستا ہے اُسکو ہم اُولا بولتے ہین پس برف اور پالا مین یہ فرق ہوا کہ پانی سردی پاکر جم جاوے تو وہ برف ہے اور جب پانی کی بھاپ جم جاتی ہے تو وہ پالا کہلاتا ہے اور اب کلون مین آگ سے بھی برف جماتے ہین۔ غرضکہ گرمی و سردی کی تاثیر سے پانی کیا کیا شکلین بدلتا ہے۔ بھاپ۔ کُہر۔ اُوس۔ بادل۔ اولا برف۔ پالا یہ سب اُسی کی شکلین ہین جنکے افعال وخواص مختلف بھی ہین اور متفق بھی پانی کے ہلکا ہونے کی یہ پہچان ہے میٹھا ہونا صاف ہونا جلدی معدے سے تلے اُتر جانا ہاضم ہونا بھوک بڑھاتا بدن کا ہلکا رہنا پیٹ مین نفخ اور قراقر نہونا پیٹ مین ثقل نہونا جلدی گرم اور جلدی سرد ہوجانا دوسری پہچان یہ ہے کہ تھوڑی سی روئی یا کپڑا یا مٹی لیکر برابر کے دو حصے کرکے دو قسم کے پانیون مین ایک ایک حصہ علیحدہ علیحدہ تر کرین اور چاہیے کہ دونون پانی بھی مقدار مین برابر ہون پھر اُنکو خوب سکھا کر تولین جسکا وزن بڑھ جاوے سمجھ لینا چاہیے کہ وہ پانی دوسرے پانی سے بھاری ہے یہ طریقہ بھی دو پانیون کے جانچنے کا عمدہ ہے ایک سرکاری کیمیادان محقق نے بنارس کی ایک بدررو سے کچھ گندہ پانی لیکر جسمین ہیضے کے کئی لاکھ کیڑے موجود تھے دریاے گنگا کے پانی مین ملا دیا تمام کیڑے چھ گھنٹے کے اندر مرگئے۔

طبیعت سرد وتر ہے بعض نے سردی وتری کی یون تفصیل کی ہے کہ دوسرے درجے مین سرد ہے اور چوتھے مین تر ہے اور بعض نے تیسرے درجے مین تر بتایا ہے بہرصورت پانی سے زیادہ کوئی چیز تر نہین ہے اسی لیے پیاس کا بجھانا معدے اور جگر کا التہاب روکنا جیسا پانی سے حاصل ہوتا ہے دوسرے کسی سیال چیز سے حاصل نہین ہوسکتا۔

خواص وفوائد پیاس کو بجھاتا ہے تراوت پیدا کرتا ہے معدے کی سوزش کو دور کرتا ہے نساء صفرا اور دوران سر اور بیہوشی وتلی کو دور کرتا ہے چیپ دار اخلاط کو دور کرتا ہے۔ تنہا پانی سے بوجہ بسیط ہونے کے حیوان کے بدنکو غذائیت حاصل نہین ہوسکتی بلکہ اغذیۂ نباتی وحیوانی کو رقیق کرتا ہے اُنکا بدرقہ ہوجاتا ہے اخلاط کو باریک رگون اور عمق بدن مین پہونچاتا ہے بدن مین تراوت پیدا کرتا ہے ارواح کو تفریح پہونچاتا ہے گرمی اور سوزش کو بجھاتا ہے معدے اور جگر کی گرمی کو دباتا ہے غلیظ اور چیپ دار خلطون کو عضو کے سطح سے دھو ڈالتا ہے اور ایسے خلطون کو پتلا کردیتا ہے

جس سے وہ دفع ہونے کے قابل بن جاتے ہین ہضم اور نضج اور جذب اور دفع اور استحالہ پر مدد کرتا ہے غذاؤن اور دواؤن کے فعل و انفعال کا معاون ہے اور یہ فوائد ایسی حالت مین حاصل ہوتے ہین کہ ضرورت کے وقت اور حد مناسب کے ساتھ پیین اگر ایسا نکرین تو فائدے کی جگہ نقصان پہونچنے کا اندیشہ ہے۔ پانی جسقدر کم پیین بہتر ہے بہت پانی پینا اور خاصکر وہ جو بہت سرد ہو امراض سرد مثلاً رعشہ و استسقا پیدا کرتا ہے مزاج کو فاسد کرتا ہے معدے کو سست کرتا ہے تہضم کو ضعیف بناتا ہے آنتون اور جگر کو بھی کمزور کرتا ہے بدن کا رنگ خراب کر دیتا ہے نسیان اور کند ذہنی پیدا کرتا ہے نیند زیادہ لاتا ہے حواس مین ثقل پیدا کرتا ہے نزلات کا عارضہ ہونے لگتا ہے ہاتھ پاؤن پر اور آنکھ کے ڈھیلے کے تلے تہبج پیدا ہو جاتا ہے۔ اور وقت پانی پینے کا کچھ صادق ہے خواہ درمیان کھانا کھانے کے ہو یا بعد اسکے اور کھانے کے دو تین گھڑی کے بعد پانی پینا اچھا ہے بعد اسکے بعد کھانے کے فوراً درمیان مین غذا کے پانی پینا بہتر نہین مگر جو شخص کہ گرم مزاج ہو اور معدے مین گرمی رکھتا ہو لازم ہے کہ درمیان غذا کے تھوڑا پانی پیئے دفعتہً بہت نہ پیے اور وقت بھوک کے پانی کم پیے چوسنے کے طریقے سے پیے یا عوض پانی کے شربت یا تھوڑی غذا کھا کر پانی پیے گرمی کم ہو اور نہار منہ پانی پینا منع ہے کہ اس سے بڑھاپا آتا ہے امراض پیدا ہوتے ہین اور اسیطرح رات کو جبر دو جاگنے کے پانی پینے سے ضرر پیدا ہوتا ہے اور بعد کثرت یا حرکت قوی اور جماع اور غسل اور استعمال میوہ ہائے تر مثل خربوزہ اور تربوز وغیرہ کے پانی پینا بہت نقصان کرتا ہے کھڑے ہوے اور نکر بند کے ہوے اور اوندھا لیٹے ہوے بھی پانی پینا مضرت سے خالی نہین تانبے کے بے قلعی برتن مین اور سیسے کے برتن مین پانی پینا منع ہے۔ جتنے جو کچھ اوپر بیان کیا ہے اُسکی رعایت رکھنا ضروری ہے لیکن گرم ملکون مین اور طاعون کے زمانے مین اور گرمی کی فصل مین اور گرم اور قوی مزاجون مین اور جنکے دل و جگر اور معدہ مین گرمی ہو اور دماغ قوی ہو ان حالتون مین اُن قواعد کا خلاف بھی جائز ہے بشرطیکہ ایسی حالتون مین بھی زیادہ پانی نہ پیا جاے اور ہمیشہ قواعد کے خلاف ورزی کی جاے گرم مزاج والون کے لیے خصوصاً ہواے گرم اور طاعون کے زمانے مین نہار پانی کا پینا مفید ہے اگر گرم مزاج والا صبر کرے اور پانی نہ پیے تو دق اور احتراق کا اندیشہ ہے اور ایک ہی دفعہ بہت سا پانی نہ پینا چاہیے بلکہ تھوڑا تھوڑا کم سے کم تین دفعہ کر کے تین سانسون مین پیوین۔ تر و تازہ میوون اور پھلون کے بعد پانی پینے سے مواد خام غلیظ اور نفخ اور ریاح اور قراقر پیدا ہوتے ہین اور ہمیشہ ایسا کرنے سے اُسکے کا مرض عارض ہوتا ہے۔ اب ہم پانی کے متعلق ایک تفصیلی بحث کرتے ہین۔

(۱) بہتر پانی دریا کا ہے اور بعد اسکے کنوین کا جتنا زیادہ چشمہ گہرا ہو گا اور پانی اُسکا زیادہ روان ہو گا وہ افضل ہے ایسے چشمہ روان کا پانی آس چشمے سے بہتر ہے جسمین یہ اوصاف نہون۔ پانی صاف شفاف خوش مزہ و خوشبودار ہو زمین مین اُسکی ریت ہو اور اگر مٹی ہو تو خالص اور صاف ہو یا زمین سُرخ پتھریلے ہوے ہون بدبودار اور سڑی ہوئی کیچڑ اور رکا نہ ہو یا پہاڑی زمین ہو اور کھلی ہوئی زمین پر بہتا ہو تاکہ شمالی ہوا اُسپر سے گذرتی ہو دن کو دھوپ اور رات کو ستارون کی روشنی



پڑتی ہو جس سے اُس کے ... اور دخانات تحلیل ہو جاتے ہوں اور جس ندی اور چشمے کا پانی پہاڑ سے اور بلندی سے نیچے گرتا ہو اُسکا پانی عمدہ ہوتا ہے بشرطیکہ دوسرے اوصاف بھی رکھتا ہو۔

(۲) وہ پانی جو زیادہ سرد نہ ہو بلکہ اعتدال کے ساتھ سرد ہو اُن لوگوں کے لیے موافق ہے جنکا مزاج صحیح ہے بھوک بڑھاتا ہے معدے کے اُبھرے ہوئے اجزا کو مضبوط کرتا ہے مگر پٹھوں کو مضر ہے اور جنکے احشا میں ورم ہو اُنھیں بھی نقصان پہونچاتا ہے۔

(۳) بند پانی جیسے تالاب گڑھا اور حوض وغیرہ کا پانی پینا پٹھے اور معدے کو ضعیف کرتا ہے کھانسی پیدا کرتا ہے نزلے کی تحریک شروع کرتا ہے تقبیض اور نفاخ ہے۔

(۴) جس پانی میں بدبو ہو اور سڑا ہوا ہو وہ بُرا ہے اور کھاری زمینوں کا اور جہاں گھانس اور جھاڑ جھنکاڑ ہوں اور چانولوں کے کھیتوں کا رُکا ہوا پانی بھی بُرا ہے اور وہ پانی بھی خراب ہے جو خراب اور زہریلے پیڑوں اور پودوں کے تلے جاری ہو ایسے مقاموں کا پانی جاری ہو یا بند قابل استعمال نہیں اور خاصکر رُکا ہوا تو بہت ہی خراب ہے۔ ایسے پانی سے یرقان۔ استسقا۔ سوء القنیہ۔ ضعف معدہ۔ ضعف جگر۔ پیدا ہوتا ہے۔ تلی بڑھ جاتی ہے۔ ہاضمہ کم ہو جاتا ہے۔ بھوک گھٹتی ہے۔ بواسیر۔ زلق الامعا۔ چہرے پر زردی۔ بدن میں سستی۔ پچھیا۔ نارو۔ پنڈلیوں پر پھوڑے پھنسی۔ خارش۔ داد اور بوتیابند اور جنون وغیرہ عارضے لاحق ہوتے ہیں۔

(۵) کنوؤں اور کاریزوں کا پانی ثقیل ہے پیٹ پھُلاتا ہے۔ بطی الانحدار ہے۔ بند پانی سے دریا کا پانی اور جس کنوئیں کا زیادہ کھنچتا ہو اور وسیع تالابوں کا کہ شیریں اور صاف اور شفاف اور ہلکا ہو بہتر ہے اور کاریز فالیز کے وزن پر اسے کہتے ہیں کہ کاشتکار اور باغبان لوگ ایک خاص ترکیب سے پانی کو زمین کے اندر اندر کھود کر لاتے ہیں اور اسکو جہاں سے چاہتے ہیں باہر نکال لیتے ہیں۔

(۶) جس پانی میں برف ڈالا ہو وہ سادے پانی سے مضر ہے اور اولوں کا اس سے بھی بدتر ہے یہ دونوں پانی حرارت غریزی کو بجھاتے ہیں۔

(۷) سمندر کا پانی گرم و خشک ہے جلا پیدا کرتا ہے۔ محلل ہے مادے کو جذب کرتا ہے۔ ملین ہے صفرا و بلغم کا مسہل ہے۔ رطوبات کو جذب کر کے چھانٹتا ہے۔ خون کو خراب کرتا ہے۔ کھجلی پیدا کرتا ہے اُس سے گنجے کے سر کو دھوئیں تو صحت ہو جاتی ہے۔ مستسقی کو اُس میں بٹھانے سے فائدہ ہوتا ہے مگر معدے کو ضرر پہونچاتا ہے پیشاب میں سوزش پیدا کرتا ہے آنتوں میں زخم ڈالتا ہے۔ اسکے مصلح مرغی کی یخنی۔ مچھلی کا شوربا۔ ببول کا گوند۔ گل ارمنی اور لعابی چیزیں اور بادام کا روغن اور چکنی غذائیں ہیں یہی حال ہے اُس پانی کا جو نمک کے کانوں اور کھاری چشموں سے نکلے یا اُس میں نمک ملا دیا جائے۔ سائنس اور کیمیائی طریقے سے سمندر کے پانی کو



جوش دیکر اسکی بھاپ بناتے ہین جس مین پانی کے اجزا شامل ہوتے ہین اور نمک نیچے رہجاتا ہے پھر اس بھاپ کو پانی بنالیا جاتا ہے اور اس ترکیب سے یہ پانی شیرین ہو جاتا ہے یہ طریقہ آسمانی انجنیرون کی دیکھا دیکھی نکالا گیا ہے بارش مین آسمان سے جو پانی گرتا ہے یہ سمندر کا کھاری پانی ہوتا ہے اور قدرتی انجنیر اسکو تیار کرتے ہین موسم گرما مین سمندر کے اندر پانی گرم کیا جاتا ہے اور پھر برسات کے آغاز مین بادلون کی شکل مین اُسکی بھاپ کو آسمان مین جمع کرکے اُسکا میٹھا پانی تیار کرکے زمین پر برسادیا جاتا ہے۔

(۸) نیم گرم پانی سے پاخانہ کھلکر ہوتا ہے متلی پیدا کرتا ہے اسکی کثرت معدے کو خراب کرتی ہے دوائے مسہل کی تحریک اور اعانت اسہال کے لیے مفید ہے قے کی بھی اعانت کرتا ہے۔ سوداوی اور بلغم شور کی تشنگی کو بجھاتا ہے۔

(۹) سردی وگرمی مین معتدل پانی معدہ اور آنکھون اور ضعف سینہ کو اور مرگی کے مریض کو موافق ہے بدن کی کھجلی دفع کرتا ہے۔

(۱۰) بہت گرم پانی ریاح اور نفخ کو تحلیل کرتا ہے مالیخولیا اور سردی کے درد سر کو مفید ہے سودا اور بلغم شور کی وجہ سے تشنگی ہو تو اُسکو دفع کرتا ہے معدے کا تنقیہ کرتا ہے۔ دوائے مسہل کو تحریک دیتا ہے بلغم رقیق اور مواد غلیظ کو گھلاتا ہے پیشاب اور حیض جاری کرتا ہے۔ بدن کی کھجلی کو دفع کرتا ہے مگر اسکی کثرت معدے کو خراب کرتی ہے ہاضمہ جاتا رہتا ہے لاغری بلکہ دق پیدا ہو جاتی ہے

(۱۱) بارش کا پانی لطافت اور خفت اور صفائی اور سرعت نفوذ اور سرعت انحدار وغیرہ مین سب پانیون سے بہتر ہے بعض کہتے ہین کہ اُس مین کسی قدر قوت قبض ہے بارش کا پانی آدھ پاؤ اور شہد سوا پانچ تولہ ملا کر پی لین اور آسمان کی طرف منھ اور زمین پر پشت کرکے چت لیٹے رہین تو چار گھڑی مین حیض کا خون جاری ہوجائے۔ بارش کا پانی بوجہ کثرت لطافت کے خراب جلدی ہو جاتا ہے آواز اور سینے کو نقصان پہونچاتا ہے جو اسکے عادی نہین ہوتے اُن مین نوازل اور زکام اور کھانسی پیدا کر دیتا ہے اُس مین کیڑے جلدی پیدا ہو جاتے ہین۔ اسکی حفاظت کا بہتر طریقہ یہ ہے کہ جوش دے لین یا پتھر یا لوہا گرم کرکے اُس مین بجھالین بعض کہتے ہین کہ ہماوٹ کا پانی بہتر ہے اور بعض برسات کے پانی کو بہتر جانتے ہین۔

(۱۲) دوا کے لیے ہمیشہ مقطر پانی لیتے ہین۔ پانی کے کشید کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ مثلاً دس سیر پانی کشید کرنا چاہین تو اول آدھ سیر جو کشید ہو کر آئے اُسے پھینک دین اور آٹھ سیر کشید کر لین۔ بعض نے لکھا ہے کہ دھوپ کھائی ہوئی پاکیزہ مٹی بھی کشید کے وقت ملالین۔

(۱۳) بہتر یہ ہے کہ ایک مشتبہ پانی کو قبل پینے کے جوش کر لیا کرین یا مقطر یا مروق کر لیا کرین اگر سفر وغیرہ مین مختلف پانی پینے کا اتفاق ہو تو اُسکے دفع ضرر کے واسطے تھوڑا سا پیاز خام کھا لینا چاہیے اور ہمیشہ پانی کے تغیر کے وقت لہسن اور سرکہ اور پیاز یا کاہو کا استعمال مفید ہے۔ اور عرق

سب سے بہتر یہ ہے کہ [illegible] ساتھ رکھین اُسکو پانی مین ملاکر اور صاف کرکے پیا کرین
پانی کے ٹپکانے کا یہ قاعدہ ہے کہ ایک برتن مین بھر کر اونچی جگہ رکھدین اس برتن کے پیندے مین
سوراخ کرکے اُس مین کپڑے کی بتی لٹکا دین تلے دوسرا برتن رکھین اوپر کے برتن مین سے پانی ٹپک
ٹپک کر اس تلے کے برتن مین جمع ہوجائے گا ایک قسم کا ایسا سامدار پتھر ہوتا ہے جس سے پانی ٹپک
جاتا ہے اسکی کونڈی بناکر اُس مین پانی بھر دیا جاتا ہے نرملی کے چند دانے پیسکر ملادینے سے بھی پانی
صاف ہوجاتا ہے۔ اسی طرح چند دانے مغز بادام کے پیس کر ملادینے سے پانی صاف ہو جاتا ہے۔
تھوڑا سا چونا یا پھٹکری کا ملا دینا بھی پانی کو صاف کردیتا ہے۔ تھوڑا سا سرکہ ملاکر جوش دینے سے یا عرق
کھینچ لینے سے بھی پانی صاف ہوجاتا ہے۔ سو حصہ پانی مین دو حصہ سرکہ ملانا کافی ہے اور مستسقی کے لیے
دس حصہ پانی مین ایک حصہ سرکہ ملاکر اتنا جوش دین کہ تہائی رہجائے جھاؤ کی لکڑی کا برادہ اور کوری
اینٹ جس کو ابھی پانی نہ لگا ہو ایک رات دن پانی مین بھیگا رکھنے سے بھی صاف ہوجاتا ہے۔
(۱۴) جس پانی مین چاندی سونا بجھایا ہو وہ دل اور معدہ اور دماغ اور جگر اور باہ کو قوت دیتا ہے
مالیخولیا اور خفقان کو مفید ہے۔
(۱۵) ناک سے پانی کھینچنا کئی باتون کے لیے مفید ہے۔ صبح کو کھینچنا چاہیے اول آہستہ آہستہ عادت
ڈالین اور سوا چھبیس تولہ بھر سے زیادہ نہ کھینچین اور جس دن ہوا تیز چلتی ہو نہ کھینچین یہ ترکیب
اُن امراض کو مفید ہے جو خشکی و گرمی سے ہوتے ہین گرم مزاج والے کو شکم سیری پر نہ کھینچنا چاہیے
نہار کھینچے تاکہ پانی کی سردی معدے کی حرارت کا مقابلہ کرے۔ بلغمی مزاج والے کے واسطے نزلے کے
حکم مین ہے سردی کے موسم مین بھی کھینچنا برا ہے ایسی ہی ضرورت ہو تو نیم گرم کھینچا کرین آنکھون کی
تاریکی جس کا سبب صفرا اور یبوست ہو دور کرتا ہے جس کو زکام گرم ہو اُسکے لیے فائدہ مند ہے
بعض اہل تجربہ کہتے ہین کہ بھوک بھی کھولتا ہے معدے کے نفخ کو دفع کرتا ہے۔
(۱۶) سرد پانی مین نہانے سے نیم گرم پانی مین نہانا بہتر ہے اور ہوا مین سرد پانی سے نہانا خصوصاً
سرد مزاج کو ضرر کرتا ہے اور بلغمی مزاج کو کثرت غسل منع ہے اور نہانا خصوصاً سرد پانی سے صاحب
نزلہ و اسہال اور لڑکون اور بڈھون کو مضر ہے اور جب معدے مین غذا بھری ہو اور بعد جماع
کے فوراً بھی نقصان کرتا ہے اور بہت دلون تک نہ نہانا جلد بدن کو کثیف کرتا ہے اور اُسکی
رونق اور جلا کھو دیتا ہے۔ بہتر نہانا ہضم طعام کے بعد ہے اور جاڑون کی فصل مین
بہ نسبت موسم گرما کے کم نہانا واجب ہے اور عورت سے صحبت کرنے کے بعد نہانے مین
بدن کو ملوانا ضرور ہے اور غسل خواہ آب گرم سے ہو یا آب سرد سے پٹھون کو ضعیف
کرتا ہے اس لیے کہ گرم پانی سے تو جلد اور اعصاب ڈھیلے ہوجاتے ہین اور سرد پانی سے
اعصاب مین کہ بالذات سرد ہین سردی بڑھ جاتی ہے اسی باعث سے اکثر ہندوؤن
کو کہ ہمیشہ نہاتے ہین اگرچہ سن شباب مین گرمی مزاج کی وجہ سے نقصان کم معلوم ہوتا ہے



مگر جب سن شباب سے تجاوز کر جاتے ہین اعصاب اور گردے کے ضعف کی نشانیان ظاہر ہوتی ہین اور ضعف باہ کے شاکی رہتے ہین اور بعض ہندو ایک روز مین چند بار غسل کرتے ہین پاخانے سے فراغت کے بعد بھی نہاتے ہین یہ غسل اُنکے بدن کو بہت مضر ہے۔

(۱۷) جو پانی پیاس بڑھاتا ہو اسکی اصلاح کی یہ صورت ہے کہ گٹھلی چھاچھ اور تخم خرفہ کا شیرہ چھاچھ مین تیار کیا ہو اپینا چاہیے اور اسمین سرکہ یا کوئی ترش رب ملا لینا چاہیے منہ مین آلو بخارا یا انار دانہ رکھنا چاہیے

(۱۸) میلے پانی سے ہیضہ پیدا ہوتا ہے اسلیے پانی کو اُبال کر پینا چاہیے تھوڑا سا گرم کیا ہوا پانی نقصان دہ ہوتا ہے کیونکہ اسمین جراثیم کو گھٹانے کے بجائے بڑھانے کی صفت پیدا ہو جاتی ہے۔

وید کہتے ہین کہ آب سرد شہوت جماع بڑھاتا ہے جگر کو قوی کرتا ہے صفرا اور زہر کو گردش بدن اور سوزش اور تخمہ اور تپ اور قے اور غشی اور قبض اور گلے کی بیماری اور سنگرہنی اور نفخ اور ہچکی اور باؤگولہ اور کھانسی اور چھینکی اور سوزاک اور بدہضمی اور دمے کو مفید ہے امراض پیری کو دفع کرتا ہے ہر کسی زہرین گرم پانی پلا کر قے کرانا نافع ہے۔ ٹھنڈے پانی کو سعوط کرانے سے نکسیر بند ہوتی ہے۔ اینٹ بجھائے ہوئے پانی کو ٹھنڈا کرکے پلانے سے قے بند ہوتی ہے۔ بادی کی پیاس بجھانے کے لیے سونا یا چاندی یا اینٹ بجھایا ہوا یا اونٹایا ہوا پانی پلانا چاہیے۔ پانی مین شہد یا شکر ملا کے پلانے سے پیاس بجھتی ہے شہد ملا ہوا ٹھنڈا پانی پیٹ بھر پلا کر قے کرانے سے پیاس دب جاتی ہے۔ پانی مین مصری ملا کے پلانے سے گرمی بجھتی ہے دودھ شکر اور پانی ملا کر پیشانی پر تریڑا دینے سے درد مٹتا ہے۔ پیشانی پر ٹھنڈا پانی ڈالنے سے نکسیر بند ہوتی ہے۔ سر پر گرم پانی کا تریڑا دینے سے اسکی گرمی سر مین ہو نجز کام مٹتا ہے۔ گرم پانی سے کلیان کرنے سے مسوڑون کا درد دفع ہوتا ہے گرم لوہے کا بجھایا ہوا پانی پلانے سے تلی کا مرض دفع ہوتا ہے جس جگہ بچھو نے کاٹا ہو اُس جگہ گرم پانی کی دھار دینے سے یا اُس عضو کو گرم پانی مین ڈوبا رکھنے سے زہر اُتر جاتا ہے گرم پانی مین نون ملا کر بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر ملنے سے زہر اترتا ہے۔ سرد پانی کے پینے سے رکت پت اور وہ بیماری جو شراب کے پینے سے ہوتی ہے دفع ہوتی ہے۔ پیٹ بھر کے ٹھنڈا پانی پینے سے سپاری کا زہر اترتا ہے گرم پانی مین ارنڈی کا تیل ملا کر پینے سے ریاحی درد مٹتا ہے قولنج ریاحی کو نفع ہوتا ہے۔ منہ مین پانی بھر لیوے پھر پانی سے آنکھون پر چھینٹے دینے سے دھند کا عارضہ جاتا رہتا ہے مگر جب منہ کا پانی گرم ہو جاے تب اُسے تھوک دیوے اور دوسرا ٹھنڈا پانی پھر منہ مین بھر لیوے۔ پانی کو ناک مین سعوط کرنے سے آدھا سیسی مٹتی ہے ٹھنڈے پانی سے نہانے سے صفراوی درد سر جاتا رہتا ہے حلق کی سوجن گرم پانی کے غرارون سے تحلیل ہوتی ہے منہ پر ٹھنڈا پانی چھڑکنے سے بیہوشی دفع ہوتی ہے۔ گرم پانی سے ہاتھ پاؤن اور تلوون کو دھونے یا تریڑا دینے سے سر کا درد تسکین پاتا ہے سیندھا نمک پیس کر پانی مین ملا کر سعوط کرانے سے ہچکی بند ہوتی ہے۔

ویدون کے نزدیک تالاب کا پانی بادی ہے اور باوڑی کا پانی صفرا بڑھاتا ہے اور دافع بلغم ہے۔ اور پہاڑ کے جھرنے کا پانی اخلاط کو ہیجان مین لاتا ہے جگر کو قوت دیتا ہے بلغم کو دفع کرتا ہے۔



پانی آملہ (ھ)
و پاتی آملک

(میم کو فتح اور سکون دونون سے لکھا ہے) سنسکرت مین پانی یا ملکم میم اور رلام اور کاف کے فتحون سے ہے۔

صفات وشناخت اسکے پتے اور ہری شاخون مین ریوند چینی کا سا مزہ ہوتا ہے اسکے بھنی رنگ کے پھل لگتے ہین جنکی شکل بیر کی سی ہوتی ہے برسات کے موسم مین فروخت ہونے کے لیے آجاتے ہین اسکے پھل مین پانچ پھونج نکلتے ہین درخت اسکے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہین آسام بنگال بمبئی اور مغربی ساحل سمندر پر بہت ہوتے ہین اور ہندوستان مین کئی مقامونپر لگائے جاتے ہین۔

طبیعت مفردات امامی مین گرم لکھا ہے۔

خواص وفوائد مفردات امامی مین آیا ہے کہ دافع ریح ہے پکا ہوا پھل صفرا بڑھاتا ہے اور دوسری کتابون مین مذکور ہے کہ فساد بلغم کو مفید ہے جذام اور قے اور استسقا اور امراض شکم اور باؤ گولہ اور کرم شکم کو مفید ہے اس سے دست کھلتا ہے قابض ہے گران ہے بعض ہندی الٰہی کتابون مین لکھا ہے کہ اسکے پھل کھانے کے کام مین آتے ہین اسکے پتون اور سونٹھ کے سفوف کی پھنکی دینے سے کمزوری مٹتی ہے پانی مین آٹھ پہر تک بھیگی ہوئی سونٹھ کو گھس کے اسکے ساتھ اسکے پتون کے سفوف کی پھنکی دینے سے دست بند ہوتے ہین اسکی ہری شاخون اور اڑوسے کے پتون کو اوٹا کر پلانے سے کھانسی اور بلغم موقوف ہوتے ہین اسکے پتون کے جوشاندے سے پسینہ آتا ہے کھانسی اور دافع بلغم دوسری دواؤن کے ساتھ اسکے پتون کے سفوف کی پھنکی دینے سے کھانسی اور بلغم جاتے رہتے ہین اسکے سفوف کی پھنکی دینے سے پرانی کھانسی زائل ہوتی ہے اسکی چھال کا جوشاندہ پلانے سے پڑی ہوئی آواز صاف ہوتی ہے اسکے پھل کے استعمال سے صفراوی امراض مٹتے ہین۔

پانی ڈھول (ھ)

بضم دال ثقیل مخلوط بہا و واؤ مجہول ولام موقوف۔

صفات وفوائد ایک درخت ہے اسکے پتے چوڑے اور لمبے آم کے پتون کی طرح ہوتے ہین اوپر انکے لکیرین ہوتی ہین اس درخت کا قد آم کے درخت کے برابر ہوتا ہے پھل ککڑی کی شکل کا ہوتا ہے کھانے مین نہین آتا مگر کھٹے زرا اچھوٹا ہوتا ہے سوکھکر رنگ اسکا کھوئی ہوجاتا ہے اسکو باوبرنا (بفتح باے موحدہ اول وسکون الف و واو موقوف وفتح باے موحدہ دوم وسکون راے مہلہ وفتح نون وسکون الف) بھی کہتے ہین اس درخت کی اندر چھال جسے گابھا بھی بولتے ہین جتنی پیسی جاتی ہے چیپ پیدا ہوتا جاتا ہے اور چکنی ہوتی جاتی ہے اسکو زخم پر باندھنے سے



بھر جاتا ہے۔

پاے (ھد)

پایہ (ت) ،مقادم وکُراع (اکرع) واکارع جمع (ع)
صفات چوپایون کے ہاتھ پاؤن کو کہتے ہین بہتر پاے جوان بکری اور بھیڑ کے ہین خاصکر ایک سال کی بکری کے پاے بہت عمدہ ہین ہمارے ہان کے عوام بھینس کے پاے پسند کرتے ہین کیونکہ وہ موٹے اور چکنے ہوتے ہین۔
طبیعت گرم وتر ہین اور اعتدال سے قریب ہین۔
خواص وفوائد دیر ہضم ہین بعد ہضم ہونے کے خون صالح پیدا کرتے ہین سل اور دق اور گرم وخشک کھانسی اور تنگی سے پیشاب آنے اور حلق وسینہ کی خشونت اور آواز پڑ جانے اور زبان اور ہونٹھ کے پھٹ جانے کو نافع ہین شکم کے اندر کے زخمون کو بھرتے ہین۔ انکے شوربے سے سر پر دھارنے سے دماغ کی خشکی رفع ہوتی ہے اسی طرح انکے ساتھ دھارنے سے خنازیر اور ورم سخت تحلیل ہوتے ہین پایون کی مینگ روغن زیتون اور روغن گل کے ساتھ سر کے درد کو تسکین دیتی ہے وجع مفاصل گرم کی ٹیس کے واسطے مجرب ہے۔ بعض کتابون مین لکھا ہے کہ بکری کے پایون سے کیموس لزج غیر غلیظ لیکن عمدہ کم فضول پیدا ہوتا ہے گیلانی نے شرح قانون مین لکھا ہے کہ اگرچہ پایون کا گوشت فی نفسہ لطیف ہے اسلیے خون غیر غلیظ پیدا کرتا ہے لیکن وہ جگر کے حق مین غلیظ ہے اسلیے کہ اُس کی لزوجت سے جگر مین سدے پڑ جاتے ہین پس غلیظ چیزون کا سا فعل کرتا ہے اور اپنی لزوجت کی وجہ سے مزلق بھی ہے اور حق یہ ہے کہ پاے بُرائی بھلائی مین اپنے حیوان کے تابع ہین جو حیوان جنگل مین چرتا ہو موٹا تازہ اور جوان ہو اُسکے پاے عمدہ ہین انکے کھانے کے بعد شراب پینا بہتر ہے اور جو شخص گرم دوا کھاتا ہو اُسے بھی موافق ہین انکا شوربا محل ہے اُن لوگون کے لیے بھی عمدہ سالن ہین جو گرم امراض سے کمزور ہورہے ہون پس جب ان مین قوت آنے لگے تو پاے کھانا چاہیے اور کمزوری کی حالت مین نکھانا چاہیے اس وقت مین نفع کی جگہ نقصان پہونچادینگے جنکے معدہ پر سردی غالب ہو یا معدے کمزور ہون اُنکے معدہ پر ثقیل واقع ہوتے ہین اور جنکی ہڈی ٹوٹ جاے یا اُکھڑ جاے یا پھوڑون کے امراض مین مبتلا ہون اُنکو بھی پاے موافق ہین انسے خون سرد لزج پیدا ہوتا ہے سرکہ اور ابھدان (کرفس) کے ساتھ کھانے سے سردی ولزوجت کم ہوجاتی ہے۔ پایون کے کھانے سے ٹوٹی ہوئی ہڈی جڑ جاتی ہے لزوجت کی وجہ سے قبض دفع کرتے ہین انسے خون کم بنتا ہے مگر معدے سے جلد تلے اُتر جاتے ہین جو کے ساتھ پکا کر کھانے سے سل کو نفع دیتے ہین اور مواد گرم کو سر سے پھیپھڑے کی طرف نہین گرنے دیتے ہچکی کو بھی مفید ہین خونی بواسیر کو فائدہ پہونچاتے ہین جنکے مزاج مین خشکی غالب ہو اُنکو کھانا چاہیے کہ قبض پیدا نہین ہونے دینگے



بعض یہ بھی کہتے ہین کہ اُسسے خون معتدل مقدار مین بنتا ہے اگر آدمی بہت دُبلا ہو تو ان کے کھانے سے کچھ فربہ ہو جاتا ہے خون آتا ہوا رک جاتا ہے بول کے گوندکے ساتھ نجش کو اور صفراوی دستون کو اور مواد گرم کی سوزش کو مٹاتے ہین اور گرم دوا کے پینے سے معزت پیدا ہو گئی ہو تو اُسسے رفع کرتے ہین اسکے شوربے سے حقنہ کرنے سے مڑوڑ اور زحیر سدی کو فائدہ ہوتا ہے بلیے کی ہڈی جلا کر استعمال کرنے سے نزف الدم کو نفع ہوتا ہے اور لیوے کے ساتھ پکی راکھ بواسیر کے مسون کو ساقط کرتی ہے **مضر** قولنج پیدا کرتے ہین **مصلح** شہد اور سرکہ اور شراب کہنہ اور راحجود اور روار چینی اور زعفران یا گرم مصالحے کے ساتھ پکانا سرکہ اور انجدان کے ساتھ بھی استعمال کرنے سے قولنج کا خوف نہین رہتا۔

پَیَاپَیْن (دش)

صفات و شناخت سفید رنگ کا دانہ دار سفوف ہے جو کہ درخت کیریکا پیا یا کے پھلون کے تازہ دودھ سے تیار کیا جاتا ہے اسمین ہاضمے کی طاقت بہت زیادہ ہے پیپسن کی طرح پیاپن مین ایسڈ ملانے کی ضرورت نہین ہوتی۔ گرین پیاپن ایک پائنٹ دودھ ڈیڑھ گھنٹے کے عرصے مین حل کرسکتا ہے۔

خواص و فوائد مرض ڈفتھیریا مین جس مین حلق کے اندر سوزش ہو کر ایک پردہ کاذب پیدا ہو جاتا ہے بذریعۂ آبشارہ دو ڈرام چار اونس پانی مین بہت مفید ہے ہاتھون کے گٹھے پڑ جانے یا ہاتھون کی کھال کے موٹے ہو جانے کے واسطے اس کو کسی چیز مین ملا کر لگانے سے بڑا فائدہ ہوتا ہے گٹھے جذب ہو جاتے ہین اور ہاتھون کی کھال کی موٹائی رفع ہو جاتی ہے۔ بدہضمی کی کھٹی ڈکارون کے آنے کی حالت مین پیاپن عمدہ دوا ہے۔

پِیپَرْمِنْٹ (دش)

بکسر بائے فارسی اول و فتح بائے فارسی دوم و سکون رائے مہملہ و کسرہ میم و سکون نون و تائے ثقیل موقوف۔

صفات و شناخت پا پیری کی چھوٹا سا پیڑ ہوتا ہے بہت خوشبودار اور پودینے کی قسم مین سے ہے فائدے پیپرمنٹ کے اُسکے روغن پر منحصر ہین۔

خواص و فوائد محرک اور مقوی معدہ اور دافع تشنج ہے ان فائدون کے لیے روغن پیپرمنٹ و اُسکے مرکب نہایت عمدہ دوائین ہین درد شکم اور جی متلانے اور نفخ اور تشنجی امراض مین بہت فائدہ ہوتا ہے علاوہ ازین خوشبو کے لیے اور دواؤن کی خراش دور کرنے کے واسطے بھی مستعمل ہے

مقدار خوراک روغن پیپرمنٹ ایک منم سے ۳ منم تک۔

پِیپْسِن (دش)

صفات و شناخت بھیڑ یا بچہ مادہ گاؤ یا سور کے تازہ اور تندرست معدے کی بلغمی جھلی سے نکالتے ہین ان حیوانون مین سے کسی کا تازہ معدہ لیکر کاٹ کر اُسکے اندر کی سطح کو اوپر کرین اور اُسپر سے



غذا یا کوئی اور شے علیحدہ کرلیں اور تھوڑے ٹھنڈے پانی سے آہستہ سے خفیف طور پر دھو ڈالیں پھر اُس صاف کی ہوئی جھلی کو بغیر دھار کی چھری یا کسی اور اسی قسم کی شے سے کھرچ کر جو نیسدار شے حاصل ہو شیشہ یا چینی کے تختے پر پھیلائیں اور ایسی حرارت میں جو سو درجے ۱۰۰ – ۲ زیادہ نہو جلد خشک کرکے سفوف کرلیں یہ سفوف بھورے رنگ کا زردی مائل ہلکا ہوتا ہے بو اسکی جو ناگوار نہیں ہے ذائقہ خفیف نمکین اور کسی طرح عفونت نہیں معلوم ہوتی۔

خواص وفوائد یہ دوا گویا اُس رس کا جو معدے سے غذا کے ہضم کرنے کے لیے تراوش پاتی ہے جوہر ہے اسی واسطے ہاضمے کے ایسے قصور میں جب اس رس میں کچھ فرق یا کمی ہو اور غذا اچھی طرح سے ہضم نہ ہوتی ہو بلکہ غیر منہضم دست کے ساتھ نکل جاتی ہو اس دوا سے فائدہ ہوتا ہے معدے کے عصبی درد میں بھی یہ دوا المفید ہے حمل کے زمانے میں جب قے بہت ہوتی ہو تو اسکے روکنے کے لیے بھی دینے سے نفع ہوتا ہے **مقدار خوراک** ۲ گرین سے پانچ گرین تک غذا سے ذرا پہلے یا اُسکے ساتھ۔

پپیتا

بفتح بائے فارسی اول وکسر بائے فارسی دوم و یائے تحتانی معروف و فتح تائے فوقانی و سکون الف **صفات وشناخت** ایک پھل کا بیج ہے وہ پھل زردآلو کے برابر ہوتا ہے اور شکل بھی اُسی کی سی ہوتی ہے ہر پھل کے اندر تین بیج نکلتے ہیں ہر بیج تکونیا ہوتا ہے رنگ تیرہ ہوتا ہے بعض کے رنگ میں تیرگی کم ہوتی ہے اور بعض کے رنگ میں زیادہ ہوتی ہے اور سخت ہوتا ہے بعض کسی قدر لمبا ہوتا ہے پشت درمیان سے اُٹھی ہوئی ہوتی ہے مزہ بہت کڑوا ہوتا ہے بلکہ پھل کے تمام اجزا کڑوے ہیں تخم کی مینگ جب تازہ ہوتی ہے تو سفید ہوتی ہے پرانی ہونے کے بعد بتدریج صندلی رنگ اور سیاہ ہوجاتی ہے۔

طبیعت گرم وخشک تیسرے درجے کے مرتبۂ آخر میں بعض چوتھے درجے کے مرتبۂ اول میں گرم وخشک کہتے ہیں۔

خواص وفوائد سرد اور بلغمی ہیضہ جسکے ساتھ قے اور دست ہوں اور بند نہوتے ہوں اسکے پینے سے جاتا رہتا ہے۔ کیسی ہی سخت قے آتی ہو خواہ ہیضہ ہو یا نہو اسکے پینے سے بند ہوجاتی ہے دو جو یا چار جو کی مقدار میں دینا چاہیے اگر گلاب کے ہمراہ پیسکر دیا جاوے تو قے اور دست فوراً بند ہوجاتے ہیں معدے کے درد اور تشنج کو بھی نفع بخشتا ہے ایلاؤس کے واسطے بھی مفید ہے اور فالج کو بھی فائدہ کرتا ہے اگر کسی کو غشی اور بے ہوشی ہو اُسکے دانت کسی چیز سے زور سے کھولکر اسکو گھس کر پلائیں ہوش میں آجاے سانپ اور زہریلے کیڑے مکوڑوں کے زہر کو نفع پہونچاتا ہے زہروں کا تریاق ہے اگر زخم کا خون بند نہوتا ہو اسکو پیسکر چھڑکیں تو بند ہوجاتا ہے تپ ولرزہ کی نوبت کے قبل چار گیہوں کے دانے کے برابر پانی میں پیسکر پینے سے تپ ولرزہ دفع ہوجاتا ہے



اور اسی قدر عسر ولادت کے لیے بھی مفید ہے اگر اسکو مقعد مین رکھین تو بلغم کو سینے سے چھانٹتا ہے اور نزلات کو دفع کرتا ہے اگر اسکو ورق ورق کرکے تل کے تیل مین جلا کر خارش اور آتشک کے زخمون پر ملین تو فائدہ حاصل ہو اگر کسی نے زہر کھایا ہو اس روغن کو اسکے مقعد مین ٹپکائین زہر کا اثر باطل ہو جائے اگر کسی کے ہاتھ پاؤن فالج کی وجہ سے شل ہو گئے ہون اس روغن کا ملنا مفید ہے خون حیض بند ہو جائے تو سات آٹھ گیہون بھر کی مقدار مین گھسکر پلانے سے خون حیض جاری کرتا ہے اگر کنکھجورہ وغیرہ بدن پر چمٹ جائے اور سوزش ہو اسکو پیسکر اُس جگہ لیپ کرنے سے صحت ہو جاتی ہے وجے اور ریاح اور گٹھیا کو نافع ہے تقویت باہ کے لیے اسکی ایک ترکیب نہایت موثر ہے کہ پچیس دانون کو ریزہ ریزہ کرکے شراب مین ڈالکر پندرہ روز گرمی مین رکھین بعد اسکے ہر روز شام کے وقت اُس مین سے ایک ماشہ کھا لیا کرین بہت فائدہ حاصل ہو پانی مین گھسکر رسولی پر لیپ کرنے سے تحلیل ہو جاتی ہے ہیضے کے لیے اس قدر مفید ہے کہ اگر مریض کا منہ نکل سکے تو پیشانی سے بالون کے اُگنے کی جگہ تک تھوڑے سے بال مونڈ کر پچھنے لگا کر تھوڑا سا پپیتا گھسکر اُس مقام پر لگانے سے مریض کو ہوش آجاتا ہے حکیم شریف خان لکھتے ہین کہ ہیضے اور پیٹ کے درد مین دو ماشہ اور کبھی اس سے زیادہ اور کبھی کم گلاب مین پیسکر استعمال کرایا اور بخوبی نفع ہوا ایک سفر مین رات کا باسی کھانا صبح کو چند آدمیون نے کھا لیا سب کو قے آنے لگی اور کسی طور سے بند نہ ہوتی تھی بعض کے اعضا پر نیلے پن اور تیرگی کا اثر ظاہر ہونے لگا تھا اور کوئی دوسری دوا ساتھ نہ تھی والد ماجد نے پپیتا گلاب مین گھسوا کر مختلف اوزان کے ساتھ استعمال کرایا پورا پورا فائدہ حاصل ہوا - اگر پپیتا مین سوراخ کرکے ڈورا پرو کر ہاتھ مین باندھ لین تو جادو کا اور نظر کا اثر باطل ہو جائے بلکہ اُلٹا جادو کا اثر جادوگر پر لوٹ جائے اسکو دبا اور ہوا کی خرابی کے زمانے مین اپنے ساتھ رکھنا بھی مفید ہے اور استسقائے سرد و بلغمی اور ریاحی درد اور بلغمی بواسیر مین بھی اسکے استعمال سے نفع پہونچتا ہے اور ہر قسم کے دست اس سے بند ہو جاتے ہین **مضر** گرم مزاج اور گرم امراض مین **مصلح** سرد و تر چیزین **بدل** نارجیل دریائی اور فاذزہر تنقذی (دیسی کا فاذزہر) **مقدار خوراک** چار رتی سے دس رتی تک جیسا کہ کتب مین لکھا ہے اور حکیم شریف خان دو ماشہ سے بھی زیادہ استعمال کراتے تھے -

پپیہا (دھم)

بفتح باے فارسی اول وکسر باے فارسی دوم و سکون یاے تحتانی معروف و فتح ہا و سکون الف محیط اور شریفی مین جو ہا کو خفی لکھا ہے تو معلوم نہین کہ یاے ساکن کے بعد ہاے خفی جس کے آخر مین الف ساکن بھی ہو کیسے پڑھی جا سکتی ہے اسکو پپیا بھی کہتے ہین -

صفات و فوائد ایک مشہور پرند ہے برسات کے موسم مین رات کو بولتا ہے اُسکے بولنے سے جوش عشق پیدا ہوتا ہے اُسکا گوشت فساد بلغم کی اصلاح کرتا ہے بالخاصیت صفرا کو دور کرتا ہے



پتا (ھ)

بکسر اول و فتح تاے فوقانی مشدد - زہرہ (ف) زہرج و مرارہ (ع) -

صفات و فوائد مشہور چیز ہے گرم و خشک ہے بکری کا پتا درد گردہ کو دفع کرتا ہے کافور کے ساتھ گاے کے گھی مین پیسکر کان مین ڈالنے سے درد دفع ہوتا ہے اسکو ناف کے تلے اور جو تڑون پر طلا کرنے سے دست آتے ہین گاے کے پتے سے کانکا بھنی اور ریحی درد تسکین پاتا ہے ہر قسم کے حیوان کے پتے کا حال اُس حیوان کے ضمن مین مذکور ہوگا یہ قول دیدون کا تھا یونانیون کا قول مفصل اپنی اپنی جگہ پر لکھا جاے گا -

پتا کال (ھ)

باے فارسی کے بعد تاے فوقانی ہے اُسکے بعد الف اور کاف تازی ہے اُسکے بعد الف ورلام

صفات و شناخت صاحب تذکرۂ ہندی نے رجل العصافیر جانا ہے بعض آدمی کہتے ہین کہ باتا جوڑی کا نام ہے انہون صاحب نے اس قول کو یون رد کیا ہے کہ وہ باتا جوڑی جو کف مریم ہے اس سے صورت و کیفیت مین متغائر معلوم ہوتی بہر صورت ایک بوٹی ہے بہت چھوٹی اور نازک اسکی ساقین اور پتے چڑیا کے پنجے اور پاؤن کے مشابہ ہوتے ہین اُنپر خطوط اور رقش یعنی نئے چڑیا کے پاؤن کی طرح ہوتے ہین جب اسکے پتے مرجھاجاتے ہین تو بعینہ چڑیا کے پنجے کی طرح جو کسی چیز کے پکڑنے کے وقت سمٹ جاتا ہے ہو جاتے ہین اس پتے مین کئی شقین ہوتی ہین جو ہر ایک چڑیا کی انگلی کی طرح معلوم ہوتی ہے پتون کا رنگ سبز ہوتا ہے اور شاخین نہایت باریک چڑیا کے پاؤن کی طرح ہوتی ہین اسی لیے پتا کال یعنی چڑیا کا پاؤن کہتے ہین لغت ہندی مین اسکو چٹکا چرن بھی کہتے ہین -

طبیعت - دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے -

خواص و فوائد بچون کی بیماری کے لیے مفید ہے سرعت انزال کو نافع ہے تجربہ کار عورتین کہتی ہین کہ حاملہ عورتون کو عسر ولادت کے وقت اور درد زہ کی شدت مین اسکا چاٹنا سہولت ولادت کے لیے موثر ہے -

پتال مدہ (ھ)

بفتح باے فارسی و تاے فوقانی مشدد و سکون الف و لام موقوف و کسر دال مہملہ مشدد و دو فتحہ ہا

صفات و شناخت ایک قسم کا کیڑا ہے زرد رنگ فربہ انگوٹھے کے برابر اس مین گاڑھی رطوبت شہد کی طرح بھری ہوئی ہوتی ہے زمین کو کھودنے سے ایک گولی نکلتی ہے جس مین سوراخ کسی طرف نہین ہوتا اُسکو توڑین تو یہ کیڑا نکلتا ہے -

خواص و فوائد اس کیڑے کی رطوبت کو شہد مین ملاکر چاٹین تو قوت باہ کو بہت ہی ترقی ہو یہ کیڑا طلا اور روغن مقوی باہ کے نسخون مین بہت مستعمل ہے -



پتراجیوا (ھ)

صفات و فوائد ایک دوا ہے ہندی ہے جسکے معنی برگ حیات بخش ہین -
طبیعت سرد ہے بلغم اور منی بڑھاتی ہے زن حاملہ اگر اسکو کھاے تو اسکا بچہ قوی اور جسیم ہوجاے اور حمل ساقط نہو مقوی بصر ہے صفرا اور تشنگی اور حرارت کو دفع کرتی ہے -

پترونتی (ھ)

بضم باے فارسی و فتح تاے فوقانی مشدد و سکون راے مہملہ و فتح واو و سکون نون و کسر تاے فوقانی دوم و سکون یاے تحتانی -
صفات و شناخت ایک روئیدگی ہے اسکی ساق نہین ہوتی اور شاخین ہوتی ہین اسکے پتے ہتھیلی کے برابر ہوتے ہین اور اُن مین نو تقطین ہوتی ہین رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے پھول کی شکل نیل کے پھول کی طرح اور رنگ صندلی ہوتا ہے اسکے بیجون کی گھنڈی السی کی گھنڈی کی طرح ہوتی ہے اور ہر گھنڈی مشتمل ہوتی ہے دو لفافون پر پکنے کے بعد اوپر کا لفافہ کھل جاتا ہے اور دوسرا بند رہتا ہے اسکے اندر ایک سے لیکر تین تک بیج ہوتے ہین ہر بیج کے آس پاس سفید اور باریک اور نرم تار ہوتے ہین قیاس ایسا چاہتا ہے کہ جس چیز کو بھمن بھنجی اور بھمنا کہتے ہین وہ یہی ہے -
طبیعت معتدل -
خواص و فوائد اگر بانجھ عورت تین روز متواتر اسکے بیج کھاے اس طرح کہ پاکی کے بعد اول دن ایک کھاے دوسرے دن دو تیسرے دن تین اور غذا مین دودھ چاول بے نمک رکھے اور تیسرے دن مرد سے صحبت کراے حاملہ ہوجاے اسی لیے اسے پترونتی کہتے ہین پتر اولاد کو کہتے ہین اور ونت حصے اور نصیب کے معنے مین ہے اسکے پودے کے شیرے کے پینے سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے پاکی حیض کے بعد عورت پیکر مرد سے مجامعت کراے سنسکرت مین پترجیونتی اور پترجیوی اور پترجیوک اور ستپرجیوکم اسکے نام ہین ان چارون لفظون کے معنے زندہ کنندہ اطفال ہین بھوت پریت کی تپ کو اور صفراوی بخار کو بھی نافع ہے دیو اور شیطان اور مردے کا خوف دور کرتی ہے اسکے کھانے سے قوت حافظہ اور ذہن کو ترقی ہوتی ہے اسکے کھانے سے جنین کو قوت پہونچتی ہے پیٹ کا بچہ نہین مرتا اگر کسی عورت کے بچے پیدا ہوکر مرجاتے ہون تو وہ اسکو کھایا کرے پھر نہ مرینگے جس کسی کے پاس یہ دوا ہوتی ہے اُس کی دولت بڑھتی ہے ثواب حاصل ہوتا ہے اگر کسی غیر سے لیا جاوے تو جو جادو کہ کرے جلد اثر کرے -

پتری (ھ)

بفتح باے فارسی و سکون تاے فوقانی و کسر راے مہملہ و سکون یاے تحتانی اسکو تابرنتی بھی کہتے ہین -



صفات وشناخت - [illegible] روئیدگی ہے کہ نمناک جگہون میں کھیتی کے پاس ہوتی ہے زمین پر بچھی ہوئی پتے کاسنی کے پتون کی شکل ہوتے ہین مگر انسے کسی قدر زیادہ چکنے اور موٹے اور زیادہ سبز درمیان مین ایک پتلی سی شاخ نکلکر اُسمین زرد رنگ کے پھول گول گول شرفی کے مانند لگتے ہین اسکے پتون اور شاخ کو توڑنے سے دودھ نکلتا ہے اسکا ساگ بھی پکاتے ہین اسکی ایک قسم کو بھوتری کہتے ہین اسکے پتے زمین پر بچھے ہوے مولی کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور اُنپر سرخ خط اور نقطے ہوتے ہین اور مزہ مولی کے پتون کا سا ہوتا ہے پکانے مین جلدی گل جاتے ہین -

طبیعت - سرد وتر -

خواص وفوائد - گرم تپ کو یرقان کو سنگ گردہ ومثانہ کو بہت مفید ہے دست روکتی ہے خفقان ورم گرم معدہ وچشم کو اور درد نقرس کو اور ہر قسم کے خراب ورم کو نافع ہے اسکی جڑ سفید اور تلخ مزہ اور مخدر ہے بیخ لفاح کی طرح مین قائم مقام ہے بلکہ اسمین افیونیت ہے **مضر** - ہاضمہ بگاڑتی ہے بھوک کم کرتی ہے **مصلح** آبکامہ کانجی)

پت کھدر (ھ)

بفتح باے فارسی وسکون تاے فوقانی وفتح کاف تازی مخلوط بہا وتشدید دال مہملہ مفتوح وسکون راے مہملہ

صفات وفوائد - درخت کھیر کی ایک قسم ہے مزہ پھیکا سا ہوتا ہے گرم ہے دانتون کے درد اور منھ کی تکلیف کو مفید ہے خارشت کو دفع کرتا ہے بلغم کو مٹاتا ہے اکثر زہرون کو نافع ہے -

پتنگ (ھ)

بفتح باے فارسی وفتح تاے فوقانی وسکون نون وکاف فارسی موقوف - عربی مین بقم کہتے ہین جیسا کہ مفردات ہندی مین طب یوسفی سے نقل کیا ہے اور ریاض الادویہ مین بھی اسی طرح بیان کیا ہے اور صاحب مفردات امامی نے بقم کی ہندی آل اور مجیٹھ بتائی ہے اور بدل روناس لکھا ہے یہی قول صاحب الفاظ الادویہ کا ہے اور دونون غلطی پر ہین اور دلیل یہ ہے کہ عطار اور دوافروش اور رنگریز سب جانتے ہین کہ آل اور مجیٹھ ایک نہین پھر کیسے دونون ایک چیز کا ترجمہ ہو سکتے ہین امامی کہتا ہے کہ روناس بقم کا بدل ہے اور بقم مجیٹھ ہے اور ظاہر ہے کہ کسی دوا کا بدل دوسری دوا ہوتی ہے حالانکہ بقم کا ترجمہ یاد رکھا روناس کا ترجمہ مجیٹھ لکھا ہے تحقیق یہی ہے کہ بقم پتنگ ہے اسلیے کہ آل اور مجیٹھ دونون ہندوستانی درخت کی جڑ ہین اور پتنگ لکڑی ہے جو کہ تلون رنگنے کے کام مین آتی ہین اسلیے جسنے نہین دیکھا ہے ایک کو دوسرے پر غلطی سے حمل کر دیا ہے -

صفات وشناخت - ایک بڑا درخت ہے ممالک متوسطہ مین بویا جاتا ہے اور ہند کے پوربی اور پچھمی ممالک مین بھی ہوتا ہے ہندوستان کے ساحلون اور زیر باد اور دکن اور زنگبار مین بھی پیدائش ہے اسکے پتے بادام کے پتون کی طرح ہوتے ہین اسکی ساق اور شاخون کا رنگ سرخ ہوتا ہے اسکا پھول نہایت زرد ہوتا ہے اور پھلی مائل بسرخی ہوتی ہے اور آخر کار سرخ پڑجاتی ہے اور خوب پک کر سیاہ وشیرین ہوجاتی ہے اس پھلی کو دو تین رات بھگو دینے سے نہایت خوشرنگ لکھنے کی سیاہی تیار ہوجاتی ہے اس پھلی کے بیجون کا نام بعض کے نزدیک عین الدیک ہے اسکی لکڑی اور پھلیون اور چھال سے لال رنگ نکالا جاتا ہے



اسکے جوشاندے سے کپڑے اور ریشم رنگے جاتے ہیں اسکی جڑ دیں سے پیلا رنگ نکالا جاتا ہے ۔

طبیعت ۔ یونانیوں کے نزدیک دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے بعض تیسرے درجے میں گرم اور چوتھے میں خشک بتاتے ہیں وید سرد وخشک مانتے ہیں ۔

خواص و فوائد ۔ زخموں اور پرانے پھوڑوں پر پیسکر اسکو چھڑکیں تو بھر جائیں خون زخم سے جاری ہوتو اسکے چھڑکنے سے رک جاتا ہے اسکو چھڑکنے سے زخموں کی رطوبت خشک ہوجاتی ہے اسکا سفوف چہرے پر ملیں تو رنگ صاف ہوجاتا ہے اسکے پینے سے بلغم اور خون کا فساد اور پھوڑے پھنسی کا عارضہ جاتا رہتا ہے اسکے رنگے ہوئے کپڑے کا پہننا مقوی باہ ہے اسکی جڑ پیسکر سفوف یا خیساندہ بنا کر کھانے پینے سے قے آتی ہے اور کبھی اتنی شدت ہوتی ہے کہ قے رک نہیں سکتی اور آخرکار اسکے کھانے اور پینے والا قے کرتے کرتے مرجاتا ہے بعض طبیب کہتے ہیں کہ ۱۰ ماشہ تک مہلک ہے اسقدر مقدار میں کھانے سے اول خشکی اور خناق اور اضطراب پیدا ہوتا ہے پھر ان عوارض کی زیادتی ہوکر مریض مرجاتا ہے اگر ایسا اتفاق ہوجائے تو علاج اسطرح کرائیں کہ قے کرانے کی دوائیں کھلائیں اور معتدل دوائوں کے ساتھ حقنے کرائیں تراوٹ پیدا کرنے والی چیزیں کھلائیں اگر مناسب سمجھیں اور احتیاج ہو تو فصد کرادیں بعض کہتے ہیں کہ یہ لاعلاج ہے ۔ وید کہتے ہیں کہ منجیٹھ ملین وشیریں اور تلخ و تیز ہے فساد صفرا و بلغم و خون کو دور کرتا ہے پھوڑے پھنسی کو دفع کرتا ہے اسکی لکڑی کا جوشاندہ پلانے سے خون حیض درستی کے ساتھ آنے لگتا ہے پیٹ کے اندر کی سوجن کو مٹانے کے لیے اسکا جوشاندہ پلاتے ہیں اور گھسکر اوپر بھی لیپ کرتے ہیں اسکا خیساندہ یا جوشاندہ پلانے سے خون صاف ہوتا ہے آنوں اور دست بند کرنے کے لیے اسکے جوشاندے پر اتیس کا سفوف برک کر پلاتے ہیں شکر اور شہد کے ساتھ اس کے سفوف کو منہ میں لگانے سے منہ کا درد اور قلاع دفع ہوتا ہے ۔ وات پت جنون ۔ تپ ۔ جذام ۔ تکلیف سے پیشاب ہونے اور بلغمی پتھری کو مٹاتا ہے بدن کے رنگ کو سدھارتا ہے اسمیں عمدہ خوشبو ہوتی ہے **مضر** قے لاتا ہے **مصلح** اسطوخودوس **بدل** مجیٹھ ۔

مقدار خوراک ۔ اسکے ہرے اور تازہ اجزا کا رس سات ماشہ تک بعض نسخوں سے ایک ماشہ کم تین تولہ تک مقدار خوراک مستفاد ہوتی ہے کیونکہ وہ درم لکھا ہوا ہے مگر یہ کاتب کی غلطی ہوگی اتنا بعید ہے جبکہ پانچ درم قائل ہے پس دو درم ہوگا کہ سات ماشہ ہوئے ۔

پتھر پھوڑی (ھ)

بفتح بائے فارسی وتشدید تائے فوقانی مخلوط بہا و سکون رائے مہملہ وضم بائے فارسی دوم مخلوط بہا و سکون واو وکسر رائے ثقیل وسکون یائے معروف اسکو کنڈ اینڈری بضم کاف تازی وکسر بائے فارسی اور دو دال ثقیل سے اور آٹا بعد الف اور پاشان بھیدی بھی کہتے ہیں اور پچھلا لفظ کئی چیزوں میں مشترک ہے رموز اعظم میں پتھر پھوڑی کا ترجمہ لفظ یعنی کے ساتھ کا سرالحجر لکھا ہے ۔

صفات و شناخت ۔ ایک گھاس ہے کہ پتھروں اور دیواروں میں اگتی ہے اسلیے پتھر پھوڑی کہلاتی ہے یا اسلیے پتھر پھوڑی کہتے ہیں کہ گردے اور مثانے کی پتھری کو نکال دیتی ہے اسکا پیڑ



چھوٹا سا ہوتا ہے اور پتے لوبیے کے پتون کی طرح ہوتے ہین جنکو چابنے سے چیپ نکلتا ہے تالیف شریف مین اسی طرح ہے اسکی صفات و شناخت مین اختلاف کرتے ہین بعض موسمین بیان کرتے ہین کہ اس بوٹی کے پھول زرد رنگ اور پتے پودینے کے نئے پھوٹے ہوئے پتوں کی طرح ہوتے ہین اکثر پرانی عمارتون مین پیدا ہوتی ہے بعض کہتے ہین کہ اسمین شاخین بہت ہوتی ہین سخت اور پتھر والی زمینون مین ہوتی ہے دکن کے ملک مین بہت ہوتی ہے فلزات کی راکھ کرنے کے لیے کام مین لاتے ہین بعض اہل دکھن کہتے ہین کہ یہ زمین پر بچھی ہوئی ہوتی ہے اسکی شاخین گز بھر تک لمبی ہوتی ہین اور اس سے چھوٹی بھی ہوتی ہے اسکے پتے چھوٹے چھوٹے نوک دار جڑ سے پھوٹتی تک چھوٹی چھوٹی ڈکلیان لدی ہوتی ہین یہ کلیان سفید اور نرم مثل روئی کے ہوتی ہین اسکے اندر بیج باریک اور سیاہ مثل تخم خرفہ کے موجود ہوتے ہین اسکے پتے جھیکری کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر انسے گول زیادہ ہوتے ہین اور جھیکری کے پتے بھی گول ہوتے ہین گرمی کے موسم مین گرمی اور خشکی کی وجہ سے اسکے پتے چھوٹے پڑ جاتے ہین جب مجھے واقف کارون اور اہل تجربہ سے اسکی صفات و شناخت کے متعلق بات چیت کرنیکا موقع ہوا تو انھون نے اسکے پتے سوے کے سے بتائے یعنے برسات مین تلاش کرا کے پہاڑون پر سے اسکے پیڑ منگائے چنانچہ تازہ پیڑ پتھر پھوڑی کے آئے انکا حلیہ یہ ہے۔

پیڑ دو نکا گچھا ہوتا ہے جو زمین پر پھیلا ہوتا ہے ڈالیان جڑ مین سے نکلتی ہین پتلی ڈالیان سینک کے برابر موٹی ہوتی ہین اور بعض اس سے بھی زیادہ موٹی ہوتی ہین تو وہ بہت موٹی سینک کی طرح ہوتی ہین موٹی ڈالی کا رنگ لاکھی ہوتا ہے جڑ بھی لاکھی ہے جسمین بال سے بھی زیادہ باریک تار ہوتے ہین جڑ زمین کے اندر آدھ بالشت تک گھسی ہوتی ہے اور بہت پتلی اور گاؤدم ہوتی ہے پتے سوے کے پتوں کی طرح ہین اسکے پھول کا ڈول ایسا ہے جیسے گیہون کا دانہ اپنی بال کے اندر ہوتا ہے کھلے ہوئے پھول کا سرا جو باہر کو نظر آتا ہے وہ زرد ہے یہ زرد پتیان بے حد باریک ہین سوکھ کر تیرہ اور لاکھی رنگ ہو جاتا ہے جب پھول کی پتیان جھڑ جاتی ہین تو سفید ملائم ریشم کی طرح اجزا مین اسکے بیج پیدا ہوتے ہین یہ بیج گول اور کالے اور لمبے سلی یا گیندے کے بیجون کی طرح معلوم ہوتے ہین اجزا کا مزہ سوے کا سا ہے جسمین تیزی اور کچھ پھیلا پن بھی ہے جسنے بیل کے پتے چابے ہون تو وہ ہری پتھر پھوڑی کو چابکر یہ سمجھے گا کہ بیل کا پتا گویا چابا ہے کلی ہری ہوتی ہے اور لمبی جو کے برابر ہوتی ہے میرے ہان جب پھول کھلکر سوکھ گئے تو زردی جاتی رہی اور پورے پھول کا رنگ بہت ہلکا سبزی مائل نظر آنے لگا اندر سیاہ بیج کھڑے تھے جنکے آس پاس باریک اور سفید تلے سے اوپر تک ننھے ننھے آکوے تار بنے ہوئے تھے اور ہر بیج کے منھ پر دو سیاہ اور سخت اور چھوٹی چیونٹی کے برابر اور ترچھی جھینگر کی مونچھوں کی طرح مونچھین لگی ہوئی تھین جبتک تار رہتے ہین پھول چپٹے رہتے ہین تالیف شریف وغیرہ مین جو لونی اور پوڑے پتے بتائے ہین وہ خلاف تحقیق ہے شاید چھرچنے کے ساتھ اشتباہ ہو گیا ہو۔

طبیعت - مرکب القوے۔

خواص و فوائد - مکرر تجربہ ہوا کہ پانچ چھ ماشہ اسکے پتے پانی مین پیسکر سنگ گردہ و مثانہ کے مریض کو



پلانے سے فائدہ ہوتا ہے پتھری ٹوٹ کر بہ جاتی ہے پیشاب خوب جاری ہوتا ہے اور اگر ادویہ مدرہ یا عرقیات مدرہ کے ساتھ استعمال کریں تو زیادہ نفع ہو اسکا عرق بھی کشید کرتے ہیں حکیم شریف خان کہتے ہیں کہ ایک شخص کا اس دوا سے معالجہ کیا جب اسکو تازہ اور سبز دیتے تو نفع کم حاصل ہوتا اور قبض زیادہ پیدا ہوتا اور جب خشک دیتے تو بہت نفع کرتی اور قبض پیدا نہوتا حکیم غلام امام کہتے ہیں کہ اسکے تازہ پتے قبض نہیں کرتے بلکہ خشک قبض پیدا کرتی ہے یہ بوٹی سوزاک کو بہت مفید ہے۔

پتھر چٹہ (دھ)

پتھر کے اعراب معلوم ہیں اور چٹہ میں جیم فارسی مفتوح اور تائے ثقیل مفتوح وہائے ساکن ہے پتھر چٹہ ایک قسم کی مچھلی کا نام بھی ہے اور پتھر چٹا بھی لکھتے ہیں یہاں اُسکا ذکر ہوگا جو نباتات کی قسم سے ہے

صفات وشناخت ۔ عبدالاحد خان کوہستان میواڑ واقع راجپوتانہ میں ملازم ہیں انھون نے مجھے اسکے پیڑ بھیجے تھے اسکے پتے گول اور لمبے بسکھپرے کے پتون کی طرح اور اُنسے کم چوڑے تھے رنگ سبز تھا سوکھ جانے کی وجہ سے اور یہ رنگت میں سبزی کے ساتھ زردی کی جھلک تھی اور تلے سفیدی پتون کی رگون اور ڈالیون کا رنگ سرخی مائل تھا اسکا زمین پر چھتہ پھیلتا ہے ڈالیان پتلی پتلی ڈورے کے برابر بعض اس سے بھی پتلی ہوتی ہیں اور ان میں تار بھی ہوتے ہیں انکا بھی رنگ سرخی مائل ہوتا ہو چھوٹے بڑے ہر قسم کے پتے ہوتے ہیں اور نہیں تو کیں ہوتی ہیں اسکی بڑی سے بڑی شاخ لون ہاتھ کے قریب ہوتی ہے ورنہ اس سے بھی چھوٹی ہوتی ہے مزہ پھیکا ہوتا ہے پہاڑون میں اور خشک کنکریلی زمین میں اسکی پیدائش ہے برسات میں یہ روئیدگی پیدا ہوتی ہے گرمی میں سوکھ جاتی ہے مگر دوسرے لوگون نے مجھ سے اسکا حال اسطرح بیان کیا کہ پتھر چٹہ کسی خاص جگہ کے ساتھ معین نہیں مکان کی چھتون میں بھی پیدا ہوجاتا ہے کچی دیوارون میں بھی نکل آتا ہے مجھے اسکے پیڑ دکھائے گئے تو ہاتھ ہاتھ بھر تک لمبی ڈالیان تھین ہر ڈالی کے آس پاس ایک پتا ادھر ایک اُدھر ایک دوسرے کے مقابل میں تھا اور یہ پتے ایک ایک انگل ڈالی کو خالی دیکر لگے تھے ہونچی کے پاس قریب قریب تھے اور دبیز اور طولانی تھے پودینے کے چھوٹے پتے کے برابر چوڑے تھے شاید پودینے کے بڑے پتے کے برابر بھی چوڑے ہوتے ہونگے ہر پتے کے بیٹ میں ایک ایک کلی سونف کے دانے کے برابر اور اس سے موٹی بھی نکلے ہوے پھول کا رنگ زرد تھا ڈالی اور پتون کا رنگ ہرا تھا پتون کے کنارے باریک دندانہ دار تھے مزہ پھیکا تھا۔

ایک معزز دوست کی تقریر سے مستفاد ہوا کہ اسکی ایک قسم مادہ بھی ہے اُسے **پتھر چٹی** یائے معروف سے کہتے ہیں اسکے پتے پودینے کی کونپل کے پتون کی طرح ہوتے ہیں ڈالی اسکی پتلی اور سرخی مائل ہوتی ہے چار چھ انگل طویل ہوتی ہے اور تنکے کی طرح پتلی ہوتی ہے ابتدا میں پتے کا رنگ سبز ہوتا ہے بڑا ہوکر سبز سیاہی مائل ہوجاتا ہے ندیون میں پتھر کی چٹانون پر جہان کا پانی برسات کے بعد خشک ہوجاتا ہے وہان پتھر چٹی پھوٹتی ہے جبتک گرمی کی دھوپ اسکو زیادہ نہیں لگتی تر و تازہ رہتی ہے پھر جل جاتی ہے اس روئیدگی کا چھتا پھیلتا ہے اسکے اجزا میں لعاب بہت ہوتا ہے۔

خواص وفوائد۔ اسکو [illegible] پھونکنے کے کام میں لاتے ہیں اور تغلیظ منی کے لیے بھی استعمال
کرتے ہیں عوام پتھرچٹی کے پتے رفع تشنگی کے لیے منہ میں رکھتے ہیں مثانے کی پتھری میں اسکو پیسکر پلاتے ہیں۔

پتھر پھول (دھ)

گل سنگ و سنگ حناوات (حزاز الصخر و طحلب الصخر ع) ہندی میں اسکو کنچال بھی کہتے ہیں اور جس نے
کنچال کائی کا نام لکھا ہے یہ اسکی غلطی ہے کائی طحلب الماء ہے نہ طحلب الصخر

صفات وشناخت۔ پتھر کی مستی ہے کہ نمناک مقاموں میں پتھروں پر پیدا ہوتی ہے رنگ سبز مائل بسفیدی
ہوتا ہے کائی کی طرح پیدا ہوتی ہے ہاتھ پر ملنے سے حنا کا سا رنگ معلوم ہوتا ہے خوشبودار ہوتی ہے زرد
اور سفید مائل بہ سیاہی بھی ہوتی ہے پہلی قسم خوشبودار اور عمدہ ہے مصالح طعام اور رنگوں میں ڈالتے ہیں
دوسری قسم خراب ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک۔

خواص وفوائد۔ اسکی مالش سر کی سفید بھوسی (یعنی بفا) کو دفع کرتی ہے حرارت کو تسکین دیتا ہوا اعضا کی
سوزش کو مفید ہے سر کے داد کو نافع ہے اورام گرم کو تحلیل کرتا ہے۔ یرقان کو مٹاتا ہے۔ وید کہتے ہیں کہ
سبک ہے حبس بول کو نافع ہے تقطیر بول کو دفع کرتا ہے منی بڑھاتا ہے۔

پتھر کا کوئلہ (دھ)

یونانی حکیموں نے اسکو کتب طب میں حجر غاغیطوس اور غاغاطیس کے نام سے لکھا ہے

صفات وشناخت۔ اہل یورپ کہتے ہیں کہ یہ کوئلہ جو پتھر کا مشہور ہے حقیقت میں پتھر نہیں بلکہ نباتات
کی قسم سے ہے مگر انھوں نے اسمیں زیادہ غور نہیں کیا اسکے جلنے پر لحاظ کرکے نباتات سے سمجھ لیا حالانکہ
کئی قسم کے اور بھی پتھر جلتے ہیں چنانچہ سنگ خزامی آگ میں ڈالنے سے جلنے لگتا ہے اور سنگ بحیرہ بھی
آگ میں ڈالنے سے جلتا ہے پتھر کا کوئلہ پرت دار اور وزنی اور سیاہ ہوتا ہے اسمیں ابرک کے سے
اجزا چمکتے ہیں اسکو ہلکا لکھنا قول ضعیف ہے اور تحقیق کے خلاف ہے مگر وہ ضرور ہوتا ہے ایسا سیاہ بھی
ہوتا ہے جسمیں نیلگونی کی جھلک ہوتی ہے۔ شام میں ارض فلسطین اور طبریہ کے درمیان میں ایک وادی
ہے اسکا نام غاغا ہے اور وادی جہنم کے نام سے مشہور ہے وہاں پیدا ہوتا تھا اور اندلس میں بھی نکلتا
تھا اب یورپ اور امریکہ کی اکثر ولایتوں میں یہ کوئلہ نکلتا ہے تمام دخانی کلوں کے کارخانے دخانی کشتیاں
اور جہاز اسی کے وسیلے سے جاری ہیں ہندوستان میں بھی بردوان اور سلہٹ کے علاقے میں کانی کوئلہ
نکلتا ہے اسے آگ میں ڈالتے ہیں تو جل جاتا ہے اور بارہ حصہ میں سے گیارہ حصہ جلکر ایک حصہ بچا رہتا ہے
جلانے سے اسمیں ایک خاص طرح کی بو نکلتی ہے جو ایسی معلوم ہوتی ہے جیسے جانور کے سینگ کو جلاتے ہیں
یا قیر اور مٹی کے تیل میں ہوتی ہے دیسقوریدوس کہتا ہے کہ بہتر وہ ہے جو آگ میں جلد جلنے لگے اور قفر اور
لہسن کی سی بو دے سرزمینوں کے اختلاف کی وجہ سے بعض افعال وخواص باہم مختلف بھی ہوتے ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔



خواص وفوائد۔ اسمین قوت ملینہ اور محللہ مع خشکی کے کثیر ہے گہرے زخم مین اسکو بھر دینے سے جلد بھرجاتا ہے اختناق رحم کی وجہسے غش آجاے تو اسکی بوسے افاقہ پیدا ہوتا ہے اسکی دھونی سے حشرات الارض مکان سے بھاگ جاتے ہین مرگی کے مریض کو اسکی بوسے بچانا چاہیے کیونکہ اسکی دھونی سے مرگی کو تحریک ہوتی ہے اور اسکے دھوین کی بو ضعیف الدماغ کو تو بہت ہی نقصان پہونچاتی ہے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ جسکو مرگی کا عارضہ ہوا گر اسکے دماغ مین اسکا دھوان پہونچے تو فوراً دورہ پڑجاے اور جسکو یہ عارضہ نہو اسکو سونگھنے سے یہ مرض پیدا ہوجاے مگر یہ بات اُن لوگون مین نہین پائی جو اسکو جلاتے رہتے ہین اور کارخانون مین نوکر ہین شاید مجرفا غیطوس کی متفرق قسمون مین سے بعض مین یہ تاثیر ہوگی نقرس کی دواؤن مین ملاکر ضماد کرنے سے بہت نفع ہوتا ہے اسکو کھانے سے حمل کا رہنا اور خون حیض کا آنا بند ہوجاتا ہے **مضر** ضعیف الدماغ۔

مصلح زعفران۔

مقدار خوراک ۔ ۱ ماشہ تک۔

پتھون (ھ)

بکسر باے فارسی و فتح تاے فوقانی مخلوط بہا و فتح واؤ و سکون نون اور پتیون باے فارسی کے بعد یاے معروف سے بھی کہتے ہین پنجابی مین پھُوتی بولتے ہین جسمین باے فارسی مکسور کے بعد تاے ثقیل مخلوط بہا مفتوح اور واؤ ساکن اور نون مکسور اور یاے تحتانی معروف ہے مرہٹی مین پھُون کہتے ہین جسمین باے فارسی مکسور کے بعد تاے ثقیل مخلوط بہا مفتوح اور واؤ مفتوح اور نون ساکن ہے سنسکرت مین پرشن پرنی اور پتھر پرنی اور کلشی اور دھافی اور گوہاوغیرہ نام ہین۔

صفات وشناخت ۔ ایک بوٹی ہے جس کے پتے توڑین تو انسے آواز پیدا ہوتی ہے اسکے پتے بڑے ہوتے ہین یہ رو ئیدگی شیرین چرپری کردوی اور کچھ کھٹی ہے اسکے پیڑ نیپال اور بنگال سے برہما تک اور ہندوستان کے دوسرے بہت سے حصون مین ہوتے ہین۔

خواص وفوائد ۔ ہاضم اور سہی ہے خونی دست روکتی ہے خون کو بند کرتی ہے پچیش اور مروڑے کو مفید ہے آنتو نکی خراش کو دور کرتی ہے اعضا کی سوزش اور تشنگی اور فساد خون اور بلغم وصفرا اور رتلی اور قے اور تپ کو مفید ہے دمہ اور کھانسی اور استسقا کو نافع ہے ۔ محیط وغیرہ مین لکھا ہے کہ دست روکتی ہے اور ان بھوت جلتا ساگر مین کہا ہے کہ ملین ہے ہضم مین ہلکی ہوتی ہے زخم اور جنون اور بادی کے مرض کو مٹاتی ہے دسمول کی دواؤن مین داخل ہے اور اکثر دوسری دواؤن کے ساتھ کام مین آتی ہے یہ باری سے آنے والے بخار کو روکتی ہے کمزور آدمی کو اسکی جڑ کا جوشاندہ پلانا چاہیے۔ اسکی جڑ اور مصری کو دودھ کے پلانے سے زکام جاتا رہتا ہے اسکی جڑ کو دودھ مین اونٹا کر حاملہ عورت کو ساتوین مہینے پلانے سے بچہ پیدا ہوجاتا ہے اسکو پیس کرناف اور فرج پر ملنے سے بچہ آسانی اور سہولت سے پیدا ہوجاتا ہے۔

پتّی (ھ)

بکسر باے موحدہ و تاے فوقانی مشدد مکسور و یاے معروف



صفات وشناخت۔ اسکا پیڑ بڑا ہوتا ہے وہ بیل کی طرح دوسرے درخت پر چڑھ جاتا ہے اسکے چھوٹے پتے چکنے ہوتے ہین جاڑون مین اسکے پھول لگتے ہین اسمین ایک قسم کا گوند نکلتا ہے۔ اسکی چھال مین سے لال رنگ نکالا جاتا ہے اسکی پیدائش مغربی ہندوستان وغیرہ ملکون مین کوکن سے دکھن کی طرف ہوتی ہے سنسکرت مین رکت ولی اور گجراتی مین رکت رڈ ہرکھو بوا و مھول اور مرہٹی مین کھیڈ ویل بہردوپا سے معروف کہتے ہین۔

خواص وفوائد۔ اسکی جڑ کی چھال پیٹ اور معدہ کا درد دفع کرتی ہے یہ مقوی اور جوش پیدا کرنے والی ہے اسکا استعمال رکھنے سے ہاضمے کی کمزوری اور ضعف بدن اور ہلکا بخار رفع ہوتا ہے اسکو کونین کی جگہ بھی کام مین لاتے ہین اسکی چھال کو باریک پیسکر تلون کے تیل مین ملا کر لگانے سے کھجلی اور جلد بدن کے دوسرے امراض دفع ہوتے ہین۔

مقدار خوراک۔ دو ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

پٹاسی آئی سائی نائڈم (ل)

(سائی نائڈ آف پٹاسیم (ش))

صفات وشناخت حیوانی اشیا شلاکھُر اور سینگ کی جھیلین اور چمڑے وغیرہ کو کاربونیٹ آف پٹاسیم اور کاربونیٹ آف آئرن کے ساتھ آنچ دیتے ہین جو چیز حاصل ہو اسکو پانی مین ڈال کر چھانکر قلم باندھتے ہین زرد رنگ کی بڑی قلمین ہوتی ہین پانی مین حل ہوجاتا ہے شراب مین نہین اس کو فیرو سائی نائڈم لاطن مین اور فیرو سائی نائڈ آف پٹاسیم انگلش مین کہتے ہین پھر اس سے پٹاسی آئی سائی نائڈم اس طرح بناتے ہین کہ اسکو تیز حرارت دیتے ہین جب تک دھواں نکلتا رہے پھر اوپر سے صاف سیال کو نتھار لین خالص کرنے کے لیے شراب مین حل کرکے قلمین باندھ لیتے ہین سفید رنگ کی غیر شفاف قلمی ڈلیان ہوتی ہین بو ہیدٹرو سیانک ایسڈ کے مانند پانی مین حل ہوجاتا ہے سخت خراشدار زہر ہے بستھ کے صاف کرنے کے لیے کام آتا ہے۔

پٹ بجنا (مرہٹی)

(بفتح باے فارسی وسکون تاے ثقیل وکسر باے موحدہ وسکون جیم تازی و فتح نون وسکون الف جگنو (ھ) کرم شب تاب وکرم شب افروز وکرم شب چراغ وشب چراغ (ف) یراعہ و حباحب (ع))

صفات وشناخت۔ ایک پردار کیڑا ہے مکھی سے بڑا مقعد اسکی نہایت سبز بازوؤن کے نیچے چھپی ہوئی ہوتی ہے جب اُڑتا ہے جھلملاتی ہے اور رات کو مثل آگ کے چمکتی ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک اور تیز۔

خواص وفوائد۔ تین عدد قاتل ہین ایک پٹ بجنا لیکر سر کاٹ ڈالین اسکو ساڑھے بارہ تولہ ہینگ کے خیساندے کے ساتھ تین دن پلائین سنگ گردہ اور سنگ مثانہ کے نکالنے کے لیے مجرب ہے اور ایک عدد کو خشک کرکے پیسکر روغن گل کے ساتھ کان مین ڈالین کان کے میل کو نکالتا ہے پیپ کو

خشک کرتا اور بہرے پن کو دور کرتا ہے ایلوے کے ساتھ بواسیر کے مسون کو گرانے کے واسطے نافع ہو کہتے ہیں کہ اسکو تل کے تیل میں ڈالیں اور اس روغن کو منہ پر ملیں ایسے شخص کو سب آدمی دوست رکھیں اور چاہیں اُسکی بڑا ئیں اتوار کے دن پان میں رکھ کر کھانے سے رتوندی جاتی رہتی ہے۔

پٹ بٹی (ھ)

بفتح بائے فارسی اول وسکون تائے ثقیل اول وکسر بائے فارسی دوم وکسر تائے ثقیل دوم و یائے تحتانی ساکن عربی میں وغزہ کہتے ہیں

صفات وشناخت - ایک پرندہ ہے چڑیا کی قسم سے چھوٹا اور نر و مادہ ہوتا ہے اسکی پشت کا رنگ سیاہی اور زردی اور خاکی رنگوں کے درمیان اور قدرے سرخی لیے ہوئے ہوتا ہے اور شکم کے تلے رنگ خاکی تھوڑی سی زردی کے ساتھ ہوتا ہے - اور ہمیشہ دم اُٹھائے ہوئے ہلاتا رہتا ہے خوش آواز ہوتا ہے زیادہ نہیں اڑتا اڑنے کے وقت اسکے پروں سے آواز آتی ہے کذا فی المحیط ویسی شاما معلوم ہوتا ہے مگر وہ چڑیا کے برابر ہوتا ہے اور اسکے پر نسٹے وار تیلیا ہی

طبیعت - گرم وخشک -

خواص وفوائد - اسکا گوشت سریع الہضم ہے درد گردہ اور سنگ گردہ کے لیے مفید ہے اسکو ذبح کر کے نمک چھڑک کر تانبے کے برتن میں جلائیں اور ہر روز پتھری کے بیمار کو کھلائیں تو بہت نفع کرے

پٹھا (ھ)

بفتح بائے فارسی وتائے ثقیل مشدد مفتوح مخلوط بہا وسکون الف

صفات وشناخت - ایک عضو ہے سفید چکنا سفید توڑنے میں سخت لیٹنے میں نرم دماغ اور حرام مغز سے نکلتا ہے بدن کی حس وحرکت اُسی سے ہے -

طبیعت - سرد وخشک -

خواص وفوائد - دیر ہضم اور ردی الغذا ہے سریش بنایا ہوا اُس سے منقلب پلکوں اور دوسری چیز کے چپکانے کے لیے مفید ہے -

پٹھانی لودھ (ھ)

بضم لام وواو مجہول وسکون دال ہملہ مخلوط بہا

صفات وشناخت - ایک درخت کی چھال ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ گجراتی قسم کو پٹھانی لودھ اور پہاڑی قسم کو لودھ کہتے ہیں اور حق یہ ہے کہ پٹھانی لودھ کے درخت بھی ہمالہ میں سندھ ندی سے آسام تک نیچا سیا پہاڑ اور مرتوان کے پہاڑوں میں ہوتے ہیں اس درخت کی اونچائی تیس فٹ کی ہوتی ہے اسلیے سیدھے تنے کی گولائی تین چار فٹ کی ہوتی ہے اسکی پرانی چھال سفید کچھ بھوری یا دھندلے رنگ کی کچھ کھردری ہوتی ہے اسکے دو چار انچ لمبے تیز کنگورے دار پتے لگتے ہیں وہ سوکھنے کے بعد پیلے پڑ جاتے ہیں اسکے برف کی طرح سفید خوشبودار پھول لگتے ہیں اسکے جو تہائی سے تہائی انچ لمبا پھل لگتا ہے اسمیں گول اور مڑا ہوا بیج ہوتا ہے جیسا کھرمیں اسکے نئے پتے نکل آتے ہیں اسکے پھولوں کی خوشبو سے



بہت دور تک کی ہوا مہک جاتی ہے یہ بیان ان بھوت جکتا ساگر کے موافق ہے اور دوسری کتب مین لکھا ہے کہ بچھانی لودھ اندر اور باہر دونون طرف سے سرخ مائل بسفیدی ہوتی ہے مزہ کسیلا ہے۔

طبیعت - سرد وخشک ہے بعض نے گرم وخشک دوسرے درجے مین لکھا ہے۔

خواص وفوائد - آنکھ کو قوت دیتی ہے آنکھ کا درد اور سرخی دور کرتی ہے فساد بلغم کو دفع کرتی ہے خون حیض کو بند کرتی ہے منی کو گاڑھا کرتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے ریاح بلغمی کو دفع کرتی ہے دستون کو روکتی ہو رحم کو خشک کرتی ہو قابض ہو وید کہتے ہین کہ ہلکی اور قابض اور مقوی ہے آنکھون کے امراض مین اسکو استعمال کرتے ہین کبھی اسکے ساتھ پھٹکری بریان افیون املی کے پتے کبھی لعاب گھیکوار پھٹکری بریان انیم کبھی زیرہ سفید پھٹکری بریان اور گھیکوار کا لعاب کبھی رسوت ہلدی پھٹکری بریان لونگ انیم املی کے پتون کا شیرہ کبھی لونگ پھٹکری بریان زعفران انیم ہلدی پوست خشخاش کا پانی کبھی ہلدی پھٹکری بریان لونگ اور رالمیون کا وہ پانی جسمین سنار چاندی سونا صاف کرتے ہین کبھی پھٹکری بریان ہلدی مرد اسنگ زیرہ سفید انیم مرچ سیاہ نیلا تھوتھا کبھی پوست خشخاش پھٹکری بریان سرس کے پتے گھیکوار کا لعاب استعمال کرتے ہین اور یوٹلی بناکر کام مین لاتے ہین اگر جوہنے کے پانی مین حل کرین اور اتنا ٹھہراوین کہ چونا تلے بیٹھ جائے اور اوپر کا صاف پانی نے کر سات ماشہ پچھانی لودھ اسمین پیس کر پوٹلی مین باندھ کر اس پانی مین رہنے دین اور تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد آنکھ پر پھیرین تو گرمی کے رمد کو بہت نفع ہو **بدل** اسکے درخت کی جڑ کا بدل آسا پالا کی جڑ یا بکائن کی جڑ ہو اور دوسرے اجزا کا بدل آسا پالا کے اجزا ہین۔

پیپر (ھ)

بفتح بائے فارسی وکسر تائے ثقیل ویائے مجہول وراے مہملہ مفتوح الف ساکن اور رائے مہملہ مکسور ویائے معروف سے بھی بولتے ہین عربی مین حلفا اور بردی کہتے ہین مہذب الاسما مین بردی کا ترجمہ دوخ ترکیا ہو شاید دوخ تر ہو گا کیونکہ دوخ بروزن شوخ اور لوخ فارسی مین اسکے نام ہین

صفات وشناخت - ایک گھانس ہے کہ جھیل اور ندی کے کنارے پیدا ہوتی ہے قد آدم سے بھی زیادہ بڑھ جاتی ہے اور انگل سوا انگل اسکا عرض ہوتا ہے ایک طرف یہ صاف ہوتی ہے اور دوسری طرف سے کچھ اٹھی ہوئی لمبی دھرمی لکیر ہوتی ہے اسکی جڑ مین سے ہی اسکے پتے نکلتے ہین بیچون بیچ مین ایک لمبی ڈنڈی ہوتی ہے اسکے اوپر ایک فٹ لمبی روئین دار بال ہوتی ہے اس سے بوریے اور چٹائیان بنتے ہین اسمین اور گوندمین یہ فرق ہے کہ پیپری کی پتی چوڑی ہوتی ہے اور گوندکی پتلی مضبوط چٹائی گوندکی ہوتی ہے۔ قیمت بھی اسکی زیادہ ہوتی ہے۔

ویدون کی کتابون سے معلوم ہوتا ہے کہ اسکو سنسکرت مین ایرکا الف کے کسرے اور یائے مجہول سے کہتے ہین اور گندر مولا اور شری بھی اسکے نام ہین۔ بروی ہین طبیب لکھتے ہین کہ پتون کے درمیان مین ایک ساق باریک اور چکنی پانچ بالشت کی لانبی ہوتی ہے اسکے سر پر شمع کی طرح مخروطی فتیلہ نصف بالشت سے ایک بالشت تک ہوتا ہے اسپر روان گرد کی طرح ہوتا ہے اسے جدا کرکے تکیان بنا کر



بیچتے ہین اور کھاتے ہین شیرین اور خوش مزہ ہوتا ہے اِس روئین کے تلے روئی کی طرح ایک چیز ہوتی ہے جس سے کاغذ بناتے ہین اور معمار کہگل مین داخل کرتے ہین استحکام کے لیے اور یہ گرد خاص سندھ کے شہرون مین پائی جاتی ہے یہ بھی لکھا ہے کہ اسکے بیج میتھی کے بیجون سے زیادہ چھوٹے اور کڑوے ہوتے ہین جڑ شیرین ہوتی ہے اُسکو گنے کی طرح چوستے ہین اور مزے دار معلوم ہوتی ہے کیونکہ اسمین غذائیت تھوڑی سی ہوتی ہے بردی مصری مین جو روئی سی ہوتی ہے اُس سے رسیان اور کاغذ بناتے ہین اور یہ کاغذ کی قوت مین ہے اور جلی ہوئی بردی جلے ہوئے کاغذ کا کام دیتی ہے اور جب طب مین مطلق کاغذ مذکور ہوتا ہے تو کاغذ بردی مراد ہوتا ہے عربی مین بلیز اور طوط اور برس اس روئی کو کہتے ہین ابوریحان نے لکھا ہے کہ مینے اسکا بیج زابلستان مین دیکھا تھا جو روئی مین کالی مرچ کی طرح ہوتا ہے۔ برہان قاطع مین لکھا ہے کہ ہندوستان مین ہاتھیونکو کھلاتے ہین۔

طبیعت - سرد دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین بعض کے نزدیک سرد و خشک دوسرے درجے مین ہے بعض کہتے ہین کہ خشکی اعتدال کے ساتھ ہے وید بھی سرد جانتے ہین۔

خواص وفوائد - بردی راکھ مستعمل ہے کہ بہت خشکی پیدا کرتی ہے زخم پھوڑے کے ترشح سے خشک کر دیتی ہے اگر سرکے مین تر کرکے اور اسمین السی کا سفوف شامل کرکے خشک کرکے ناسور پر چھڑکین تو فائدہ ہو بچائے آنکھ کو بھی یہ راکھ مفید ہے یہ راکھ اسپغول اور السی اور بہدانہ وغیرہ کے لعابات کے ساتھ چاٹنے سے سینے سے آتا ہوا خون بند ہوجاتا ہے اگر ساڑھے تین ماشہ یہ راکھ لیکر دونون کے جوشاندے کے ساتھ کھاوین تو سل اور زخم کے پھیپھڑے کے مرض کو نفع ہو یہی حال گلاب کے ساتھ کھانے سے ہوتا ہے اگر چوٹ سے پاؤن مین زخم ہو جائے تو اسکی راکھ چھڑکین اگر نکسیر نہ بند ہو تو اسکی راکھ ناک مین ناس کے طور پر سونگھین اسکا دھوان زکام اور نزلے کو نافع ہے منجن مین ڈالنے سے مسوڑون کو مضبوطی حاصل ہوتی ہے اور مسوڑون سے خون اور رطوبت کا آنا رک جاتا ہے کبھی اسکو السی کے پاس کے کپڑے مین لپیٹ کر ناسورون یا بواسیر خونی کے مسون مین رکھتے ہین اور وہ خشک ہوجاتے ہین کبھی حیض کے حقنون مین ملاتے ہین اسکے خواص مین سے یہ امر ہے کہ جب کھانے مین نمک تیز ہوجائے اور کاغذ بردی اُسپر رکھدین تو نمک زائد کو چوس لیتا ہے اگر اسکی جڑ کو چابین تو لہسن اور شراب اور پیاز کی بو جاتی رہے۔

وید کہتے ہین کہ اسکی بال کی روئی زخم اور پھوڑے پر معمولی روئی کی طرح لگائی جاتی ہے اسکو پانی مین جوش دیکر غسل کرنے سے شیت پت مٹتا ہے اسکی جڑ کو مصری کے ساتھ جوش دیکر اور چھانکر ٹھنڈا کرکے پلانے سے سوزاک دفع ہوجاتا ہے یہ چیز طاقت پیدا کرنے والی آنکھون کے امراض مٹانے والی اور ریاح اور بادی بڑھانے والی ہے اس سے سوزاک پتھری سوزش اور رکت پت دفع ہوتا ہے اسکی بال کا روان زخم مین بھر دینے سے خون رک جاتا ہے اگر زخم مین روان بھر کر پٹی سے باندھ دیا جائے تو دو تین دن میں زخم بھر جائے **مضر** آنتون اور معدے اور پھیپھڑے کو **مصلح** معدے اور آنتون کے لیے شہد اور پھیپھڑے کے لیے لبوب **بدل** ہم وزن اقاقیا اور غرب کے پتے اور تیسرا حصہ دم الاخوین۔



پچار (ھ)

بفتح باے فارسی وجیم فارسی وسکون الف ورائے مہملہ موقوف اسکو تاپون بھی کہتے ہین یہ بھی ہندی کا لفظ ہے
صفات وشناخت - ایک بوٹی ہے کہ نصف قد آدم کے برابر اور اس سے کم وزیادہ بھی بلند ہوتا ہے تالاب اور جھیل اور نہر کے کنارے اُگتا ہے اسکی شاخین مجوف گرہ دار ہوتی ہین اور جڑ سے اُگتی ہین اور ہر گرہ سے پتے عریض وطویل اور نوکدار پیدا ہوتے ہین یہ پتے کیلے کے پتون سے کسی قدر مشابہ ہوتے ہین گرم نسبتاً کچھ چپٹے اور نرم ہوتے ہین پتون کا تلے کا حصہ سرخی وسیاہی مائل ہوتا ہے اور پتون پر تھوڑی سی چیپ دار رطوبت ہوتی ہے جو ہاتھ کو چپکتی ہے غالباً یہ وہی چیز ہے جسے اجل اور رجل اور پریل اور پرل اور رجل جابنوا ور گنڈیر کہتے ہین -
خواص وفوائد - اسکی سوکھی شاخین نیلے ڈورے مین لپیٹ کر بیمارون کے ہاتھ پاؤن مین باندھتے ہین کہتے ہین کہ بھوت پریت سے حفاظت رہتی ہے بچون کی آنکھون مین رووے پڑجائین تو اسکے تازہ پتے کچلکر باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے -

پدّا (ھ)

بکسر باے فارسی وفتح دال مہملہ مشددہ وسکون الف اسکو پدڑی اور پھدکی بھی کہتے ہین -
صفات وشناخت - ایک پرند ہے چڑیا سے بہت چھوٹا خوبصورت نر وادہ ہوتا ہے نر پر سیاہ نقش ونگار ہوتے ہین آواز اچھی اور تیز رکھتا ہے ہزار داستان ہے مستی کا زمانہ اسکی گرمی کی ابتدا سے ہوتا ہے اسکو پالتے بھی ہین اگر ٹیڑی یا چڑیے کا گوشت اور مغزیات اسکو کھلاتے رہین تو ہمیشہ مست رہے اسکی مادہ نر سے بڑی ہوتی ہے رنگ اُسکا سیاہ سُرخی مائل ہوتا ہے پدے کی اور بھی کئی قسمین ہین مگر بہتر قسم یہی ہے جسکی صفت لکھی گئی -
طبیعت - گرم وخشک اور تذکرۃ الہند مین گرم وتر لکھا ہے اور تری گرمی سے کم بتائی ہے اور یہ نہ سمجھنا چاہیئے کہ پدّا اور چیز ہے اور پدڑی اور چیز ہے بلکہ دونون ایک ہی ہین اس بات کو حضرت مؤلف محیط اعظم کو ملحوظ رکھنا چاہیئے تھا -
خواص وفوائد - اسکا شوربا فالج اور لقوہ اور تشنج اور رعونت اور حمق کے واسطے مفید ہے اور جگہ ماسا ریقا کے سدے کو کھولتا ہے سبک اور زود ہضم ہے اسکا گرما گرم خون آواز پڑجانے کے لیے مفید ہے اسکے گوشت کی راکھ سنگ گردہ کے لیے نافع ہے مؤلف تذکرۃ الہند کہتا ہے کہ سنگ گردہ اور مثانہ کے لیے میرے تجربہ مین آچکا ہے سرد مزاجون مین بہی ہے - **مضر** - گرم مزاج **مصلح** ترشی اور سرد چیزین -

بدما کاٹھ (ھ)

بفتح باے موحدہ وسکون دال مہملہ وفتح میم وسکون الف وکاف تازی مخلوط بہا موقوف حرف کا فکی آنی گر
صفات وشناخت - اسکے درخت ہمالہ مین گڑھوال سے سکم اور بھوٹان تک ہوتے ہین آب وہوا اور زمین کی تاثیر سے یہ درخت کہین معمولی اونچائی کا اور کہین بڑا ہوتا ہے بسنت کے موسم



مین اسکے پتے گرجاتے ہین اس درخت مین ایک قسم کا گوند لگتا ہے اسکے بیجون مین سے کڑوے بادام کی طرح تیل نکلتا ہے آسوج یعنی کنوار اور کاتک مین اسکے پھول لگتے ہین اور بسنت کے موسم مین چھوٹے پھل لگتے ہین جن مین پیلا تھوڑا نارنجی یا کچھ لال گودا نکلتا ہے۔ کڑوا۔ کسیلا ہے۔

طبیعت ۔ سرد وخشک۔

خواص وفوائد ۔ پتھری اور پیشاب کے ساتھ جو چمکتی ہوئی ریت نکلتی ہے اوسکو مٹانے کے لیے اسکے پھل کا مغز کام مین لایا جاتا ہے۔ اسکے اجزا ہضم ہونے مین ہلکے اور بادی ہین پھوڑے پھنسی پھیلنے والی پھنسیان گرمی جذام بلغم رکت پت تے بھوک بند ہونا پیاس زخم۔ غشی۔ سرسام اور غفلت کو پیدا کر مٹاتا ہے اور حمل رکھاتا ہے ایکی لکڑی سوزش سینہ اور فساد خون وصفرا کو دور کرتی ہے اسکے لیپ سے جسم پر کے دانے زائل ہوتے ہین تخم پیدا کھ ایک تولہ چار رتی کوٹ چھانکر اور شہد مین ملا کر ناف پر لیپ کرنے سے امساک پیدا ہوتا ہے۔

پدم چارنی (ھ)

بفتح باے فارسی وسکون دال مہلہ ومیم موقوف و فتح جیم فارسی وسکون الف وراے مہلہ موقوف وکسر نون ویاے معروف اسکو پدم سیتا اور اکثر تامرا اور اشتر لنگا اور امرابھی کہتے ہین۔

صفات وشناخت ۔ تذکرۃ الہند مین لکھا ہے کہ ایک روئیدگی ہے کہ ٹھہرے پانی اور تالاب اور حوض مین پیدا ہوتی ہے بالشت بھر سے کم بلند ہوتی ہے اسکے پتے ایک جگہ جمع ہوکر ٹھہرے ہوتے ہین اس روئیدگی کی شکل نیلوفر کی سی معلوم ہوتی ہے اور پتے مثل نیلوفر کے اور سخت اور سبز اور گرہ دار اور باریک اور چوڑے ہوتے ہین جڑ اور پھول اسکے خوشبودار ہوتے ہین زبان کو کاٹتی ہے دکن کے آدمی لیمو یا املی کی ترشی کے ساتھ اسکی ترکاری پکاکر کھاتے مین دوسرون کا بیان ہے کہ وہ ایک قسم کا نیلوفر ہے جسکے پھول مین پتیان کم ہوتی ہین بعض کنول بتاتے ہین چنانچہ محیط مین کنول کے اندر لکھا ہے کہ کنول زرد کو چارنی اور پدم چارنی کہتے ہین اور کنول کے اندر گندھ مولا اور کچھی سرشتا وغیرہ نام لکھے ہین اور بھی نام پدم چارنی مین گنواے ہین بعض تحقیقاتون سے ایسا بھی معلوم ہوتا ہے کہ جنگلی کنول کا نام ہے۔

طبیعت ۔ سرد۔

خواص وفوائد ۔ بواسیر اور سوزش اور خشکی زبان کو نافع ہے پیٹ کے کیڑون کا قاتل ہے سہاگ ہر بعض کہتے ہین کہ دافع فساد بلغم ہے پیشاب کے بند ہونے کو نافع ہے اسکا ضماد عورت کی پستان کو سخت کرتا ہے۔ **مضر** حلق اور زرخرہ اور زبان **مصلح** ۔ املی۔

پدم راگ (ھ)

بفتح باے فارسی ودال مہلہ وسکون میم وفتح راے مہلہ وسکون الف وکاف فارسی موقوف اسکو نیک اور ریلے اور جھنیا اور رتیپ رکت (یاے معروف) اور شب پرجھ سنسکرت مین کہتے ہین

صفات وشناخت ۔ ہندوستانی دوا ہے مزہ شیرین اور کچھ کسیلا اور طبیعت سرد ہے بعض کہتے ہین کہ



یاقوت سرخ کا نام ہے کذافی المحیط اور یہی صحیح معلوم ہوتا ہے جیسا کہ ان بھوت چلتا ساگر میں ہے مگر صحیح لفظ سنسکرت کا باے فارسی کے فتح اور دال مہملہ کے سکون اور فتح میم اور آخر میں کاف فارسی کے فتحہ سے ہے۔
خواص وفوائد۔ سین ہے آنکھ کو قوت دیتی ہے زیادہ موٹاپے کی اصلاح کرتی ہے پھوڑے پھنسی اور فساد زہر کو دور کرتی ہے۔

پدم کیسر (ھ)

بباے فارسی و دال مہملہ و میم و کسر کاف تازی و سکون یاے مجہول و فتح سین مہملہ و سکون راے مہملہ اصل میں سنسکرت میں شین معجمہ سے ہے

صفات۔ کنول کے باریک و زعفرانی ریخ کا نام ہے بعض کہتے ہیں کہ یہ کنول کے پھول کا نام بھی ہے۔
طبیعت۔ سرد۔
فوائد۔ قابض ہے فساد خون و صفرا و بلغم کو نافع ہے بواسیر کو مفید ہے۔

پڈوفیلم رائی زوم (ش)
(پوڈو فلائی رائی زوما ال)

صفات وشناخت۔ پڈوفیلم پٹے نم ایک چھوٹا سا پیڑ ہے جو قریب ایک فٹ کے طول میں ہوتا ہے اسمیں صرف دو بہت بڑے پتے ہوتے ہیں ہر ایک پتا پانچ یا سات کا دو دم حصوں میں تقسیم اور صرف ایک پھول کھلتا ہے اس درخت کی جڑ دوا کے کام آتی ہے جسکو شمالی حصہ امریکا سے لاتے ہیں مختلف طول کے ٹکڑے ہوتے ہیں ایک انچ کے پانچویں حصے سے تیسرے حصے تک موٹائی میں شکل میں لمبے جنکا جسم گول مگر کسی قدر چپٹا مختلف مقامات میں بڑی اور بے قاعدہ گرہیں پائی جاتی ہیں اور گرہوں کے اوپر مجوف نشان نیچے کی جانب ریشے لگے رہتے ہیں جو بہت نازک اور رنگت میں بھورا پن لیے ہوئے ہوتے ہیں اگر یہ ریشے ٹوٹ گئے ہوں تو انکی جگہ سفیدی مائل نشان ہوتے ہیں رنگت سیاہ بھوری سرخی مائل یا زرد سرخی مائل سطح صاف یا جھری دار اندر کی جانب سفیدی مائل اور آٹا سا نکلتا ہے بو خفیف ذائقہ تلخی مائل خراشدار اور جی متلانے والا شراب مقطر اور پانی کے ذریعہ سے پڈوفیلن بھی تیار کرتے ہیں جسکو رزن آف پڈوفیلم کہتے ہیں۔
خواص وفوائد اسکو دینے سے دست بخوبی آتے ہیں مگر عیب یہ ہے کہ اسکا اثر یکساں نہیں ہے ایک مقدار میں بعض آدمیوں پر کم اور بعض پر زیادہ اسکے برابر دست آور اور کوئی نباتی دوا نہیں ہے اسی واسطے اسکو نباتی پارہ کہتے ہیں تپ اور یرقان اور امراض جگر میں مفید دوا ہے آتشک کے امراض اور خنازیر اور قبض دائمی میں بہت کم مقدار میں اسکے کھلانے سے فائدہ ہوتا ہے بعض اوقات اسکو کھانے سے متلی بھی آجاتا ہے۔ اسکے کھلانے سے اکثر مروڑ اور متلی ہوتی ہے اسلئے اصلاح کرکے دینا چاہیے۔
مقدار خوراک۔ پانچ گرین سے دس گرین تک اور پڈوفیلن کی مقدار خوراک چوتھائی گرین سے



ایک گرین تک اکثر ایک گرین سے تین گرین تک سخت مسہل ہے اسکا ٹنکچر پندرہ منم سے ایک فلوئڈ ڈرام تک کھلایا جاتا ہے۔

پَیرُد (ھ)

بفتح بائے فارسی وسکون رائے مہملہ عرن وعلم السبق (ع)

صفات ومنافع — مراد اس سے وہ چیز ہے جو گھوڑے اور اونٹ کے سم اور زانو کے درمیان میں ہوتی ہے مزاج اور افعال اسکے کھر کی طرح ہیں اور خشکی کھر سے زیادہ ہے دلیسقوریدوس کہتا ہے کہ اسے ماشہ بھر کو سرکے میں پیسکر کھلایا جائے تو وہ مرگی جاتی رہے جو رطوبت سے ہو پانی یا گلاب کے ساتھ کھانے سے زہر دور ہوتا ہے اسکی دھونی اختناق الرحم کو مفید ہے چوتھیا کو بھی نافع ہے اسکے خواص میں سے یہ ہے کہ اگر اُسکو چوتھیا کے دفع کرنے کے ارادے سے جانور کے بدلنے لیا جائے تو مزور جاتی رہے۔ گھوڑے کا کھر ایک چنے بھر افیم ایک رتی نیم کے پتے ڈھائی عدد آڑو کے پتے ڈیڑھ عدد سب کو پیسکر گولہ میں تین گولیاں بنالیں اور تپ کے آنے سے تین گھڑی پہلے ایک گولی مریض کو نگلا دیں جب تپ شروع ہوجائے تو دوسری گولی کھلادیں امید ہے کہ تیسری گولی کھانے تک نوبت نہ پہونچیگی اگر مریض نمی ہو تو سب کی دو گولیاں بنالیں اور افیمی کے لیے افیم زیادہ ملائیں اور نیم اور آڑو کا آدھا آدھا پتا طول میں لیں نہ عرض میں۔

پراوکسائڈ آف آئرن (ش)

فرائی پراوکسائڈم ہیڈریٹم (ل)

صفات وشناخت۔ لوہے کا مرکب ہے بھورے سرخ رنگ کا سفوف ہوتا ہے کچھ ذائقہ نہیں اور نہ مقناطیسی ہے۔ نمک کے تیزاب نصف حصہ پانی لے ہوئے میں بذریعہ حرارت بتدریج کل حل ہوجاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ تقویت کے فائدے کے لیے جہاں کہیں لوہے کا مرکب دینا مناسب ہو وہاں اسکو دیتے ہیں مگر عرق النسا خصوصاً جوڑی عصب کے چند یا ساری شاخوں کے درد میں بہت مفید سمجھتے ہیں۔

مقدار خوراک۔ تقویت کے لیے ۵ گرین سے ۳۰ گرین تک مگر عرق النسا میں آدھے اونس تک بھی دیتے ہیں۔ شہد یا شربت کے ہمراہ ملاکر دیں۔

پرِینڈڑ ریک (ھ)

بفتح بائے فارسی اول وسکون رائے مہملہ وضم بائے فارسی دوم وسکون نون وفتح دال ثقیل وکسر رائے مہملہ وسکون یائے تحتانی وکاف تازی موقوف

صفات وشناخت۔ ایک قسم کا کنوں کا پھول بتاتے ہیں سفید زردی مائل ہوتا ہے اسکی ڈنڈی دھتورے کے پھول کی ڈنڈی کی طرح ہوتی ہے سارے پودے میں ایک پھول آتا ہے جو ہزارہ ہوتا ہے

یعنی اُس میں پتیاں بہت ہوتی ہیں اور جڑ بھی ایک ہی ہوتی بعض نے اسکی تعریف یوں کی ہے ایک قسم کا کنول ہے کہ اسکی ایک جڑ اور ایک ہی پھول ہوتا ہے۔ سرد و تر ہے۔

خواص وفوائد۔ عمر و دولت زیادہ کرتا ہے آنکھ کی بیماری دور کرتا ہے اور سردی و روشنی بخشتا ہے

پرسارنی

بفتح باے فارسی و سکون راے مہملہ و فتح سین مہملہ و سکون الف و فتح راے مہملہ دوم و کسر نون و سکون یاے تحتانی۔ لفظ پرسارنی سنسکرت میں پسرن کا نام بتاتے ہیں یہاں محیط کی اتباع سے لکھتا ہوں پسرن میں ان بھوت چلتا ساگر کی اتباع سے لکھونگا۔ نگھنٹ پرکاش میں راے مہملہ کو کسرہ اور یاے آخر کو معروف لکھا ہے

صفات وشناخت۔ ایک ہندوستانی بوٹی ہے جسکے پتے عریض زرد رنگ اور منتشر ہوتے ہیں مزہ تیز اور قدرے ترش ہوتا ہے اسکو گنگرو دو پر تھا نکا بفتح باے فارسی و سکون راے مہملہ و فتح تاے فوقانی مخلوط بہا و سکون الف و کسر نون و فتح کاف تازی و سکون الف بھی کہتے ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص وفوائد۔ مسہل ہے چنانچہ لفظ پرسارنی کے معنی لفظی بھی یہ ہیں کہ پاخانہ جاری کرتی ہے بدن کو قوی کرتی ہے باد کو دور کرتی ہے بلغم نکالتی ہے منی زیادہ کرتی ہے جریان کو نافع ہے گردے اور مثانے کی پتھریاں توڑتی ہے مرض قے کو نافع ہے۔

پرسی پی ٹیٹڈ کاربونیٹ آف کیلسیم (ش)

(کیلسی آئی کاربوناس پرسی پی ٹی ٹادل)

صفات وشناخت۔ کلورائڈ آف کیلسیم اور کاربونیٹ آف سوڈیم سے بناتے ہیں سفید قلمدار سفوف ہے پانی میں حل نہیں ہوتا نمک کے تیزاب میں جوش کھا کر حل ہو جاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ دافع کیفیت تیزابی اور قابض اور فادزہر ہے ہاضمے کے فتور میں جب تیزابی کیفیت ہو اور اسہال ہو خصوصًا بچوں کے اسہال میں مفید دوا ہے معدنی تیزابوں کے لیے فادزہر ہے۔

پرکی (ھ)

بفتح باے فارسی و سکون راے مہملہ و کاف تازی و سکون یاے تحتانی ہنگو سو جم بھی کہتے ہیں

صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے خاردار بیری کے مشابہ ہوتا ہے جنگل اور پہاڑ میں پیدا ہوتا ہے اسکے پتے بھی بیری کے پتوں کے مشابہ ہوتے ہیں مگر اسکے پتوں سے کسی قدر لمبے اور بے کنگرہ ہوتے ہیں اور کسی قدر ٹیڑھے نیم کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور پھول اسکا ملوکے پھول کی طرح ہوتا ہے اوائل خریف میں بہار کرتا ہے اسکا پھل کوکے پھل سے کسی قدر بڑا ہوتا ہے



یعنی اُس مین پتیان بہت ہوتی ہین اور جڑ بھی ایک ہی ہوتی بعض نے اسکی تعریف یون کی ہے ایک قسم کا کنول ہے کہ اسکی ایک جڑ اور ایک ہی پھول ہوتا ہے۔ سرد و تر ہے۔
خواص وفوائد۔ عمر و دولت زیادہ کرتا ہے آنکھ کی بیماری دور کرتا ہے اور سردی و روشنی بخشتا ہے

پرسارنی

بفتح باے فارسی وسکون راے مہملہ و فتح سین مہملہ وسکون الف و فتح راے مہملہ دوم و کسر نون وسکون یاے تحتانی۔ لفظ پرسارنی سنسکرت مین پسرن کا نام بتاتے ہین یہان محیط کی اتباع سے لکھتا ہون پسرن مین ان بھوت چلتا ساگر کی اتباع سے لکھونگا۔ نگھنٹ پرکاش مین راے مہملہ کو کسرہ اور یاے آخر کو معروف لکھا ہے

صفات وشناخت۔ ایک ہندوستانی بوٹی ہے جسکے پتے عریض زرد رنگ اور منتشر ہوتے ہین مزہ تیز اور قدرے ترش ہوتا ہے اسکو گنگو رووپر تھا نکا بفتح باے فارسی وسکون راے مہملہ و فتح تاے فوقانی مخلوط بہا وسکون الف وکسر نون و فتح کاف تازی وسکون الف بھی کہتے ہین۔
طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔
خواص وفوائد۔ مسہل ہے چنانچہ لفظ پرسارنی کے معنی لفظی بھی یہ ہین کہ پاخانہ جاری کرتی ہے بدن کو قوی کرتی ہے بادکو دور کرتی ہے بلغم نکالتی ہے منی زیادہ کرتی ہے جریان کو نافع ہے گردے اور مثانے کی پتھریان توڑتی ہے مرض قے کو نافع ہے۔

پرسِسی پی ٹیٹڈ کاربونیٹ آف کیلسیم (ش)

کیلسی آئی کاربوناس پرسسی پی ٹاٹا (ل)

صفات وشناخت۔ کلورائڈ آف کیلسیم اور کاربونیٹ آف سوڈیم سے بناتے ہین سفید قلمدار سفوف ہو پانی مین حل نہین ہوتا نمک کے تیزاب مین جوش کھا کر حل ہوجاتا ہے۔
خواص وفوائد۔ دافع کیفیت تیزابی اور قابض اور فادزہر ہے ہاضمے کے فتور مین جب تیزابی کیفیت ہو اور اسہال ہو خصوصاً بچون کے اسہال مین مفید دوا ہے معدنی تیزابون کے لیے فادزہر ہے۔

پرکی (ھ)

بفتح باے فارسی وسکون راے مہملہ وکاف تازی وسکون یاے تحتانی ہنگو سودجم بھی کہتے ہین
صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے خاردار بیری کے مشابہ ہوتا ہے جنگل اور پہاڑ مین پیدا ہوتا ہے اسکے پتے بھی بیری کے پتون کے مشابہ ہوتے ہین مگر اُسکے پتون سے کسی قدر لمبے اور بے کنگرہ ہوتے ہین اور کسی قدر ٹیڑھے نیم کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور پھول اسکا ملکے پھول کی طرح ہوتا ہے اوائل خریف مین بہار کرتا ہے اسکا پھل کوکے پھل سے کسی قدر بڑا ہوتا ہے



خامی مین سبز اور کسی قدر ترش ہوتا ہے پکنے کے بعد سیاہ اور شیرین ہو جاتا ہے جاڑون مین پک جاتا ہے اسکو برکی پنڈو کہتے ہین بفتح باے فارسی وسکون نون وضم دال ثقیل وسکون واو جسکے معنی میوہ بر کے ہین اور گاؤن کے عوام کو بیا بولتے ہین بیج اس پھل کے اندر چھوٹا اور چپٹا ہوتا ہے اسکی پینگ توری دال کے برابر ہوتی ہے مزہ پھیکا اور قدرے تلخ ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ کچے پھل مین کسی قدر چیپ ہوتا ہے اور پکا ہوا پھل تھوڑا سا چکنا اور پھیکا ہوتا ہے اور ثقیل ہے بلغم پیدا کرتا ہے قبض شکم اور بستگی بول کو دفع کرتا ہے۔

پرل بارلے (رش)

(ہارڈے ڈیکارٹی کیتھرل)

صفات وشناخت۔ یہ ایک اناج کی قسم ہے جسکا چھلکا اتار کر اور ایک کل کے ذریعہ سے اسکو گول اور صاف اور چمکدار کر لیتے ہین اور چونکہ موتی کی سی شکل اسکی ہوتی ہے اسلیے اسکو پرل بارلے کہتے ہین۔

خواص وفوائد۔ سوزش اور بخارون کے مرضون مین اسکا جو شاندہ بطور آشچو کے تیار کر کے دیتے ہین مریضون کے لیے بہت مفید ہے اور ہلکی مقوی غذا بھی ہے۔

پرمینگنیٹ آف پٹاس (رش)

(پٹاسی آئی پرمینگے ناش دل)

صفات وشناخت۔ ایک دوا ہے گہرے اودے رنگ کی چھوٹی قلمین ہوتی ہین بلا بو گو ذائقہ شیرین اور کسیلا پانی مین حل ہونے والا نمک ہے چھوٹا سا ٹکڑا اقلم کا ایک اونس پانی مین ڈالین تو پانی کی رنگت نہایت خوبصورت اودی ہو جاتی ہے جسمین ذرا سی شراب مقطر ملائین اور حرارت دین تو رنگت بھوری ہالکن ہو جاتی

خواص وفوائد۔ جلانے والا ہے حیوانی اور نباتی اشیا اسمین رکھنے سے سڑنے نہین پاتین مزیل کرم اور سم وبائی ہے اُن مرضون کا مانع ہے جو عفونت سے پیدا ہوتے ہین اور مدرحیض ہے اسمین ایک صفت یہ ہے کہ جن چیزون کو اوکسیجن سے کشش ہے وہ انکو اپنے مین سے اوکسیجن بآسانی دیدیتا ہے اور اسی وجہ سے جو مرض عفونت سے پیدا ہوتے ہین انکی پیدائش کو روکنے مین عمدہ دوا ہے سڑے ہوے اور خراب زخمون اور سرطان کے زخم پر اسکا سولیوشن لگانے سے عفونت کو دفع ہی نہین کرتا بلکہ تاثیر تحریک کی بھی کرتا ہے اسکے ہلکے سولیوشن کو یعنی آدھا گرین ایک اونس پانی مین ملا کر ناک اور کان اور نالزنے وغیرہ سے متعفن رطوبات نکلتی ہون تو پچکاری کے ذریعہ سے استعمال مین لانا بہت مفید ہے حلق مین زخم ہو جانے سے بھی اسکا غرارہ بہت مفید ہے مرض سوزاک مین ½ گرین ایک اونس پانی مین ملا کر پچکاری لگاتے ہین سانپ کے زہر کا تریاق سمجھا جاتا ہے اور اسکے لیے پندرہ گرین ایک اونس پانی مین ملا کر سولیوشن بناتے ہین اور ترکیب یہ ہے کہ جہان سانپ نے کاٹا ہوا اُس جگہ گہرا شگاف دین اور اس سولیوشن کو پندرہ یا بیس قطرہ بار بار پچکاری سے پہونچائین باولے کتے نے جہان کاٹا ہوا سپر بھی پرمگنیٹ آف پٹاسیم کی قلمین باندھنا



مفید پایا گیا ہے مرض ذیابیطس مین کھلاتے ہین ایک گرین سے تین گرین تک کی مقدار مین بہت سے پانی مین حل کرکے دین نہایت عمدہ اور مجرب مدر حیض دوا ہے ایک یا دو گرین استعمال مین لائین۔

پروانہ (ف)

(ہسلوُ دا سٹرلو (دہ))

ایک قسم کا کیڑا ہے جو سنڈا سون وغیرہ مین پیدا ہوتا ہے ابتدائے پیدائش مین جو کے برابر اور سفید مائل بسرخی ہوتا ہے پر اسکا سُرخ ہوتا ہے برسات مین نکلتا ہے اور اُڑتا ہے اور شمع و چراغ پر ہجوم کرتا ہے انکے شعلوں پر گرکر اپنے کو جلا دیتا ہے۔

طبیعت ۔ گرم و تر اور بعض گرم و خشک کہتے ہین اور رطوبت اُسپر غالب ہے۔

خواص و فوائد ۔ مدراس کے ہنود اسکو پکا کر کھاتے ہین اور کہتے ہین کہ باہ اور کمر کو قوت دیتا ہے۔

پری پیبر ڈا سٹوراکس (ش)

(اسٹائریکس پری ہیریےگرس (ل))

صفات و شناخت ۔ ایشیائے خرد اور شام اور یونان مین ایک بلند درخت ہوتا ہے جسکو لکوڈینا اوری ان سٹیلیس کہتے ہین اسکی چھال کے اندرونی حصے کو پانی مین جوش دیکر اور دبا کر ایک رطوبت حاصل ہوتی ہے جو بلسان کی قسم سے ہے یہی اسٹوراکس ہے جسکو خالص کرنے کے لیے شراب مین حل کرکے چھانکر خشک کرتے ہین نیم شفاف بھورا زردی مائل نیم سیال گاڑھے شہد کے مانند ہے خوشبو تیز۔ ذائقہ خوشبو دار روغن بلسان کی طرح ایک کنشیشی کی نلی مین رکھکر حرارت دینے سے زیادہ تر سیال ہوجاتا ہے مگر ابخرات دنی کے نہین نکلتے

خواص و فوائد ۔ محرک و دافع بلغم ہے آلات تناسل اور بول کی بلغمی جھلی کی رطوبتون کو بھی بند کردیتا ہے پرانی کھانسی اور دمے مین دینے سے فائدہ ہوتا ہے پرانے سوزاک مین اور عورت کے اندام نہانی کے دہانے سے ایک دودھ کے طور پر سفید یا بلغم کے طور پر لیسدار رطوبت آنے کی حالت مین بھی فائدہ مند ہے۔

مقدار خوراک ۔ ۵ گرین سے ۲۰ گرین تک۔

پریراروٹ (ش)

(پریری ریڈکس (ل))

صفات و شناخت ۔ پریرا ایک بیل ہے جسکی جڑ دوا کے کام آتی ہے بیلنے ٹکڑے ہوتے ہین کم و بیش بل کھائے ہوئے پون انچ سے ایک دو انچ یا زیادہ موٹائی مین چھال پتلی بھوری سیاہی مائل جسکے اوپر پیچے بل ہین نمایان ہوتی ہین اور آڑے بل مین لکیرین اور دراڑین اندر سے رنگت خاکی زردی یا بھورا پن لیے ہوئے بناوٹ مین اسفنجی اور اسپر مدور خطوط ہوتے ہین بو نہین اور ذائقہ تلخ۔

خواص و فوائد ۔ مدر بول اور مقوی ہے بڑی مقدار مین دست آور بھی ہے آلات بول و تناسل کی بلغمی جھلی سے رطوبت خارج ہوتی ہے تو مفید ہے جب مثانے سے لعاب دار بلغمی رطوبت آتی ہے تو بہت نفع ہوتا ہے۔



پرنگیین (ھ)

بکسر بائے فارسی و رائے مہلہ و سکون یائے تحتانی مجہول و نون غنہ و فتح کاف تازی مخلوط بہا و سکون نون آخر
اور ہائے حذف کے ساتھ بھی آیا ہے

صفات وفوائد۔ ایک دوا ہے سیاہ رنگ سرد وخشک ہے گرمی اور تپ اور بادکو مفید ہے باد اور صفرا کا فساد دور کرتی ہے مصفی خون ہے گایون کے لیے بہت نافع ہے۔

پرنیگ (ھ)

صفات۔ پیڑ اسکا بلیدار ہوتا ہے اور پتے پان کی طرح ہوتے ہین۔

طبیعت۔ سرد وتر تیسرے درجے مین۔

خواص وفوائد۔ ریاح پیدا کرتی ہے سوزش سینہ کو صفرا کو بخار کو فساد خون کو دفع کرتی ہے۔

پروِن (ش)

پرونم (ل)

صفات وشناخت۔ ایک قسم کا بیر ہے یا ابو جہ خشک کرکے رکھتے ہین کسی قدر بیضاوی یا لمبی شکل کا سوا انچ کے قریب طول مین سیاہ رنگ کا اور جھری دار اندر کا مغز بھورا پن لیے ہوے کوئی خاص بو نہین ذائقہ شیرین اور گوند کا سا اور کسی قدر ترش۔

خواص وفوائد۔ لین ہے خیسانده سنا کے ہمراه دیتے ہین۔

پستان (ف)

بکسر حرف اول هنری تھن و تھن (ھ)

صفات وشناخت۔ ایک عضو ہے جسمین مادہ کے دودھ پیدا ہوتا ہے یہ عضو عصبانی ہے اور گوشت اسکا غددی ہے خون اسمین کم ہے فرہ اسکے گوشت کا شیرین ہے بہتر وہ ہے جو فربہ ہو معتدل اور فربہ جانور کی ہو اور دودھ سے بھری ہو اور جو اسکے خلاف ہو وہ خراب ہے۔

طبیعت۔ تر اور سردی کی طرف مائل ہے۔ شیخ نے کہا ہے مزاج اسکا سرد وخشک ہو قرشی نے اسپر اعتراض کیا ہے کہ اگر اُسکے مزاج پر رطوبت غالب نہ ہوتی تو دودھ کبھی پیدا نہو سکتا کیونکہ رطوبت خشک عضو مین پیدا نہین ہو سکتی بعض نے یون توجیہ کی ہے کہ پستان مین یبوست کا غلبہ مزاج انسانی مین تاثیر کرنے کی وجہ سے ہے اور رطوبت کا غلبہ اپنے مزاج کے سبب سے ہے نہ دوسرے کے مزاج مین تاثیر کرنے کے سبب سے۔

خواص وفوائد۔ وہ پستان جسمین دودھ بھرا ہو اگر بخوبی ہضم ہوجاے تو صالح الغذا ہے خون اس سے گوشت سے کم نہین بنیگا اور اگر ہضم نہو تو خلط خام بلغمی پیدا کرتی ہے جنکا مزاج سرد ہے یا بلغم انمین غالب ہے یا معدہ اور انتین کمزور ہین۔ انکے لیے مناسب نہین۔ بہتر وہ ہے جسمین دودھ بھرا ہو اگر انمین گرم مصالح ملا کر پکایئن تو جلد ہضم ہوجاے گرم مزاج والون کے لیے مناسب غذا ہے عورتین کھائین تو پیشاب زیادہ آئے دودھ زیادہ پیدا ہو خمار کو دفع کرتی ہے جنکے معدے مین شراب یا اخلاط گرم صفراوی ہو یا کوئی دوسرا تیز

خلط موجود ہو اُسے کھانے سے نفع ہوگا **مضر** سرد مزاج کو اور غلظت رکھتی ہی **مصلح**۔ گرم مصالح مصطگی بھونا۔ نمک معتر۔

پستہ (ف)

بکسر اول وسکون سین مہملہ وفتح تائے فوقانی عربی میں فستق اور فستق کہتے ہیں اساس میں ہی فلان نیفکہ بالفستق المقشور اسم غالب علیہ

صفات وشناخت۔ پستے کے درخت ہندوستان میں نہیں ہوتے یہ افغانستان اور فارس سے آتاہے اسکے درخت میں ایک قسم کی رال جیسی چیز پیدا ہوتی ہے اسکے پتے رنگت کے کام میں آتے ہیں جب مطلق پستہ بولتے ہیں تو پھل مراد ہوتا ہے اور یہ جنگلی اور بستانی دونوں قسم کا ہوتا ہے بستانی کا پھل جنگلی سے بڑا ہوتا ہی عمدہ وہی ہے کہ مینگ سبز ہو اُسکا قلم بطم کے درخت کے ساتھ لگاتے ہیں اور قلمی بہت ہی نفیس ہوتا ہے کہتے ہیں کہ درخت پستہ کے پھل میں ایک سال مینگ پڑتی ہے وہی پستہ ہے اور ایک سال مینگ نہیں پڑتی اُسکو بُزغنذا اور بُزغنج اور گل پستہ کہتے ہیں۔ پستے کی مینگ جب تک سخت خشکی پوست میں رہتی ہے فاسد نہیں ہوتی اور جب پوست اُتار ڈالتے ہیں تو فاسد ہوجاتی ہے کیڑا کھالیتا ہے لیموکا رس اسکو فساد سے بچاتا ہے۔ مینگ پر جنبلک سرخ چھلکا ہو عرصہ دراز تک باقی رہتی ہے اور چھلکا اُتری ہوئی مینی مہینے تک۔

طبیعت۔ مخزن میں ہی کہ دوسرے درجے میں گرم اور خشک ہے۔ شیخ الرئیس بو علی سینا نے تر جانا ہے بعض نے دوسرے درجے میں گرم وتر بتایا ہے بعض نے لکھا ہے کہ دوسرے درجے میں گرم اور پہلے میں خشک ہے اور اسمین رطوبت فضلیہ ضرور ہے اسی لیے کیڑا لگ جاتا ہے تمیمی نے بیان کیا ہے کہ پہلے درجے میں گرم وخشک ہے اور بعض نے تیسرے درجے میں گرم اور دوسرے درجے میں خشک جانا ہے یہ حال مغز پستہ کا ہے مگر جنھوں نے اُسے سرد لکھا ہے یہ اُنکی غلطی ہے جامع بغدادی میں آیا ہے کہ پستے کا درخت اپنے تمام اجزا کے ساتھ گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ ذہن اور حافظہ اور دل اور دماغ کو اور معدہ کو قوت دیتا ہی شیخ نے ادویہ قلبیہ میں لکھا ہی کہ اسمین خوشبو اور قبض لزوجت کے ساتھ ہے اس وجہ سے مفرح اور مقوی قلب ہوگا اسی لیے تریاقات میں شمار ہوتا ہے بعض نے کہا ہے کہ وہ خفقان کو نافع ہے قے اور متلی اور مروڑ اور جگر کی سردی کو دفع کرتا ہے۔ بدن کو فربہ کرتا ہے معدے کے منھ کو اس سے بہتر دوسری چیز حبوب میں سے قوت دینے والی نہیں خاصکر جبکہ اُس چھلکے کے ساتھ کھاوین جو سرخ رنگ اُسکے مغز پر ہوتا ہی گیلانی کہتا ہے کہ مغزیات ماکول میں سے کوئی شے معدے کے لیے پستے سے بہتر نہیں مگر اُسی وقت میں ہی کہ اُسکے مغز کے ساتھ اوپر کا سرخ پوست بھی کھایا جاے اور اگر تنہا مغز کھایا جاے گا تو معدے کو نقصان پہونچاے گا غذا کو خراب کر دیگا۔ شیخ مغز پستہ کو معدے کے لیے عمدہ چیز بتاتا ہی کیونکہ کچھ اُسمین تلخی اور عفوصت مزدہ ہے بعض کہتے ہیں نہ اسمین معدے کے لیے زیادہ مضرت ہے نہ زیادہ منفعت۔ معدے کے اخرے دفع کرتا ہے بدن کو خوشبو دار کرتا ہے اور نہ ملین ہے اور نہ قابض

البتہ اُسکے اوپر کا وہ پوست جو مغز سے ملا ہوا ہوتا ہے قابض ہے۔ پستہ باہ کو قوی کرتا ہے کھانسی کو دور کرتا ہے جگر کے سدے کھولتا ہے گردے کی لاغری کو دفع کرتا ہے پستے کے چابنے سے دانت اور مسوڑے مضبوط ہوتے ہیں منھ میں خوشبو آتی ہے خفقان دفع ہوتا ہے جالینوس کہتا ہے کہ مجھے اس بات کا علم نہیں کہ پستہ جگر کو بہت نفع پہونچاتا ہے یا اسے مضرت دیتا ہے اور شاید اس بات کا مجھے یقین ہے کہ وہ دست آور ہے یا قابض ہے مگر اسمیں شبہ نہیں کہ پستہ بوجہ خفیف سی تلخی اور خوشبو کے جگر کا سدہ کھولتا ہے اور اُسکا تنقیہ کرتا ہے اور منافذ غذا کو صاف کرتا ہے خاصکر اُس صورت میں کہ انجیر کے ساتھ نہار کھایا جائے شراب میں جوش دیکر کھانے سے کیڑے مکوڑوں کا زہر اترتا ہے ہوا ے وبائی کے زمانے میں شکر کے ساتھ کھانا موجب اصلاح ہے پستے کے درخت کے پتے اور چھال جوش دیکر اُس سے استنجا کرنے سے مقعد اور رحم کے دردو کو نفع ہوتا ہے تر و خشک خارش اس جوشاندے سے دھونے سے جاتی رہتی ہے سر کو اسکے ساتھ دھونے سے جوئیں دفع ہوتی ہیں اس جوشاندے سے ہمیشہ بال دھونے سے سر کی بفا دفع ہوتی ہے بالوں کی جڑیں مضبوط ہوتی ہیں۔ وید کہتے ہیں کہ مغز پستہ گرم و شیرین و چرب و گران ہے باہ میں قوت پیدا کرتا ہے خون کو صاف کرتا ہے بادو بلغم کا فساد دفع کرتا ہے دیر ہضم ہے ثقل اور قے کو مٹاتا ہے۔ **مضر**۔ پستے کا مغز خاصکر مقشر بالخاصیت معدے کو ضرر پہونچاتا ہے غذا کو خالص کرتا ہے مقعد کو بھی نقصان پہونچاتا ہے اور کثرت کے ساتھ کھائیں تو قے اور جلن آتی ہے **مصلح**۔ سکنجبین۔ زرد آلو۔ سرکا اور انار ترش۔ **بدل** ہم وزن مغز بادام و مغز حبۃ الخضرا اور بعض کہتے ہیں کہ نصف وزن اخروٹ کی مینگ اور حبۃ الخضرا کی مینگ۔

پستے کا چھلکا (ھ)
(پوست پستہ (ف)

صفات و شناخت۔ پستے کے اوپر تین چھلکے ہوتے ہیں (۱) پوست مینگ سے ملا ہوا ہوتا ہے اسکا رنگ سرخ ہوتا ہے اور یہ پتلا ہوتا ہے اسکو **قشر پستہ** کہتے ہیں اور جب اطبا قبض اسہال وغیرہ نسخوں میں **پوست بیرون پستہ** لکھتے ہیں تو یہی مراد ہوتا ہے اسکے مزے میں قبض اور تلخی ہوتی ہے کھانے کے نسخوں میں صرف یہی مستعمل ہے (۲) سرخ پوست کے اوپر ایک اور پوست خشبی سخت اور سفید ہوتا ہے (۳) خشبی پوست پر ایک اور پوست ہوتا ہے جو سبز مائل بکبودی ہوتا ہے۔ پستہ جو معدے کو قوت پہونچاتا ہے یہ تاثیر اسمیں کس وجہ سے ہے اس امر میں اختلاف ہے بعض کہتے ہیں کہ اُسکے اول نمبر کے پوست کی وجہ سے جسکا رنگ سرخ ہوتا ہے اور بعض کہتے کہ دوسرے نمبر کے پوست کی وجہ سے اور بعض بیان کرتے ہیں کہ تیسرے نمبر کے پوست کی وجہ سے جو خشبی پوست پر ہوتا ہے اور سب میں قوت قابضہ ہے اور معدے کے واسطے مفید ہیں مگر اُسکے مغز کا پوست اور سب سے اوپر کا چھلکا اس امر کے لیے بہت نافع اور بہتر ہیں۔

طبیعت۔ پہلا چھلکا حرارت و برودت میں معتدل اور دوسرے درجے میں خشک ہے اور سبز بیرونی پوست کی طبیعت دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے۔



خواص وفوائد۔ پستے کا چھلکا قابض ہے منہ آنے کو نافع ہے قے اور ہچکی کو بند کرتا ہے دانتون اور مسوڑون اور دل ودماغ کو قوت بخشتا ہے منہ کو خوشبودار کرتا ہے اسکے چابنے سے دانت اور مسوڑے مضبوط ہوتے ہین معدے کے ابھرے ہوئے ریشون مین خشونت اور دباغت پیدا کرتا ہے پیاس کو دفع کرتا ہے شراب مین استعمال کرنا بچھو وغیرہ زہریلے جانورون کے دفعیہ کے لیے مجرب ہے۔ پستے کے سب سے اوپر کے سخت خشکی چھلکے کو جوش کرکے اسمین اُس مریض کو بٹھائین جسکی کانچ نکلتی ہو تو بہت نفع ہو۔
وید کہتے ہین کہ اسکے چھلکے کی پھنکی دینے سے اپھرن مٹتا ہے گھی اور کھانڈ کے ساتھ اسکا سفوف استعمال کرنے سے طاقت بڑھتی ہے۔
گل پستہ کے افعال وخواص مین پوست پستہ کے افعال وخواص سے فرق ہے وہ یہ کہ گل پستہ بہت سرد وخشک ہے اور قابض اور مفرح ہے اور سب افعال وخواص مین اقاقیا کی مانند ہے۔
مقدار خوراک۔ جفت پستہ ۳ ماشہ۔

پستے کا تیل (ھ)

(روغن پستہ (ف) دہن الفستق (ع))

صفات۔ سو تولہ پستے مین سے ساٹھ تولہ ہرے رنگ کا گاڑھا اور میٹھا اور خوشبودار تیل نکلتا ہے۔
طبیعت۔ گرم ہے اور تری وخشکی مین معتدل ہے۔
خواص وفوائد۔ اگر آدھا سیسی کا مریض حمام مین جاکر اور گرم پانی کا انکباب کرکے یہ روغن ناک مین ٹپکائے تو مرض جاتا ہے شراب کے ہمراہ زہر دنکی مضرت کو دفع کرتا ہے۔ ذہن کو قوی کرتا ہے حافظے کو بڑھاتا ہے۔ کھانسی کو روکتا ہے دل کو طاقت بخشتا ہے خفقان اور قے اور متلی کو مفید ہے جگر کو نافع ہے منہ آنے کو مفید ہے وید اس تیل کو چیزونکی چرپراہٹ کم کرنے کے لیے کام مین لاتے ہین اور کہتے ہین کہ اسکے استعمال سے خون کی خرابی دور ہوتی ہے **مضر** معدے کو نقصان پہونچاتا ہے غذا کو فاسد کرتا ہے اور وہ معدے کو اسلیئے نقصان پہونچاتا ہے کہ مغز پستہ اور اسکے پوست مین جو عفوصت ہوتی ہے وہ تیل مین باقی نہین رہتی اور اسی وجہ سے پستہ مقوی معدہ ہے **مصلح** مصطگی **بدل** روغن بادام

پسرن (ھ)

بفتح بائے فارسی وسکون سین مہملہ وفتح رائے مہملہ وسکون نون اسکو مرہٹی مین چاندبیل اور پنجابی مین کھی بن اور گجراتی مین ناری اور سنسکرت مین پرسارنی اور راج بلا اور چاردرینی بولتے ہین۔
صفات وشناخت۔ اسکی بڑی بھاری بیل ہوتی ہے پیدائش اسکی ممالک متوسط اور پوربی ہمالہ اور بنگال آسام وغیرہ ملکون مین ہے۔ مزہ چرپرا اور کڑوا ہے۔
طبیعت۔ گرم۔
خواص وفوائد۔ ملین۔ منی بڑھانے والی۔ ہلکی ہضم ہونے مین بھاری ہے مرض زائل ہونے کے بعد جو کمزوری باقی رہتی ہے تو اسکے پتون کو جوش کرکے پلانا چاہیے اسکے پھول پھل پتے لکڑی جڑ دیہ سب



اونٹنا کر پلانے اور ملنے سے گٹھیا دفع ہوتی ہے اسکی جڑ تے لاتی ہے اسکے پتون کا پونے چار ماشہ خالص رس پلانے سے بچون کے دست بند ہوتے ہین اسکے پتون کو بکار ڈولی سے کھانے سے قوت آتی ہے اور بدن کے امراض دفع ہوتے ہین اسکے پتون کو مرض کے بغیر کھانے کے کام مین نہ لانا چاہیئے ۔

پسّو (ھ)

بکسر بائے فارسی وضم سین مہملہ مشدد وواو معروف ۔ کیک (ف) بُرغوث وطامر دقفرہ (ع)

صفات وافعال ۔ مشہور کیڑا ہے ۔ کیڑے کے دھوین سے مرجاتا ہے عمر اسکی پانچ روز سے زیادہ نہین ہوتی ۔ خوراک اسکی خون ہے ۔ تحقیقات حال سے مادۂ طاعون کا یہ بھی پھیلانے والا پایا گیا ہے اگر اندرائن کا پھل یا خرنوب پانی مین جوش کرکے مکان مین چھڑکے ین تو تمام پسو مر جائین یا بھاگ جائین ۔ سیہی کی چربی کسی لکڑی پر مل دین تو پسو اسپر جمع ہو جائین گندھک کی دھونی سے بھی بھاگ جاتے ہین ۔

پسینا (ھ)

بفتح بائے فارسی وکسر سین مہملہ وسکون یائے معروف وفتح نون وسکون الف اور الف کی جگہ ہ سے بھی آیا ہو عربی مین عرق کہتے ہین اور عربی مین بجند رشح بھی نام ہین فارسی مین خوے بروزن شے کہتے ہین ۔

صفات ۔ وہ خون کی مائیت ہے جسمین صفراوی زرد پانی مل جاتا ہے اور جاندار کے مسامات جسم سے نکلتی ہے بعض کہتے ہین کہ وہ غذا کا رقیق فضول ہے کہ بدن مین سے مساموں کی راہ نکلتا ہے اور وہ چوتھے ہضم کا فضلہ ہے اور پیشاب دوسرے ہضم کا فضلہ ہے اسلیے اسکا نفع پیشاب سے بڑھکر ہے ۔

طبیعت ۔ گرم وتر ۔

خواص وفوائد ۔ محلل اور جالی ہے ہر حیوان کا پسینہ مختلف ہوتا ہے کیونکہ حیوانات کا مزاج اور غذا وغیرہ مختلف ہے جسکا مزاج گرم وصفراوی ہے اسکا پسینہ ضرور زیادہ تیز اور زیادہ محلل ہوگا سرد مزاج والے کا پسینہ اسکے برخلاف ہوگا غذا اور حرکت وسکون وغیرہ کو بھی پسینے کے مختلف ہونے مین بڑا دخل ہے کہتے ہین کہ کشتی گیرون کا پسینہ روغن حنا مین ملاکر لگانے سے تیج ران کی بد اور پستان کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اور اگر پستان مین عورت کے دودھ جم جائے تو اسکو روغن گل مین ملاکر لگانے سے تحلیل ہو جاتا ہے فریج طبیونجی رائے ہے کہ انسان کا پسینا زہر ہے چوپائے کا پسینا پینے سے زردی پوست کا رنگ اور خناق اور بدن مین بدبو پیدا ہوتی ہے علاج اسکا یہ ہے کہ ماء العسل سے تنقیہ کرین پھر تیل اسکے روغن گل اور گل ختوم اور زراوند اور نمک لاہوری بحسب حاجت استعمال کرائین ۔

پکھان بید (ھ)

اصل مین یہ لفظ پاکھان بھید ہے جسکے اعراب کی تفصیل یہ ہے بائے فارسی مفتوح الف ساکن کاف تازی مخلوط بہا مفتوح الف ساکن اور نون ساکن اور بائے موحدہ مخلوط بہا مکسور ویائے تحتانی مجہول و دال مہملہ موقوف الفاظ الادویہ مین غلطی سے کاف تازی کو فارسی لکھا ہے اور مفردات ہندی مین جو مفردات امامی سے غیر ہے بیان کیا ہے کہ نون کو خفیف سی کسرے کی حرکت ہے اور بائے موحدہ



بعد ہاسے معنی نہیں لکھی ہے مفردات ہندی میں اس لفظ کے معنی پتھر میں سوراخ کرنے والے کے بتائے ہیں چونکہ یہ دوا پتھری کو توڑتی ہے اسلیے یہ نام مقرر ہوا ہے یا اسلیے یہ نام پایا ہے کہ اسکا پیڑ پتھر کو توڑ کر پھوٹتا ہے کاف کی جگہ شین نقطہ دار سے پاشان بھید بھی کہتے ہیں خبطیانا یونانی، کوشادرف جنشتین روت اشن جنشیانی ریڈکس (ل)

صفات وشناخت - بدیع النوادر میں آیا ہے کہ ہندوستان کی مشہور دوا ہے کہ اکثر پتھروں میں پیدا ہوتی ہے جن لوگوں نے اسکو بہمن سُرخ سمجھا ہے انھوں نے غلطی کی ہے دونوں میں کھلا ہوا فرق ہے - ہندی کی کتابوں میں مندرج ہے کہ پاشان بھید ہندوستان میں سب جگہ باغوں میں بویا جاتا ہے اسکی خوشبو عمدہ اور مزہ چرپرا ہوتا ہے مخزن الادویہ اور الفاظ الادویہ سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ اور جنطیانا ایک چیز ہے جسے دوا الحیہ بھی کہتے ہیں پکھان بید کا جو لفظ عطاروں اور عوام میں مشہور ہے وہ یہی ہے - حکیم شریف خان تالیف شریفی میں کہتے ہیں کہ لوگ اسکو جنطیانا سمجھتے ہیں مگر اُسکا اور اسکا حلیہ ملتا ہوا نہیں ہے شاید سرزمین اور اختلاف آب و ہوا کا سبب ہو میں پکھان بید ہندوستانی جنطیانا ہے اور وہ ایک جڑ ہے سرخی مائل توڑنے سے اندر سے سُرخ نکلتی ہے اور ٹوٹی ہوئی سطح پر تار تار نظر آتے ہیں محیط میں لکھا ہے کہ اوپر کا رنگ سرخی و تیرگی مائل ہوتا ہے اور توڑنے سے سرخ نکلتی ہے اور سر سطح پر سوراخ سوراخ نظر آتے ہیں انکا مزہ تلخ ہوتا ہے بنگالے میں پکھان بید شیریں مزہ بھی ہوتا ہے - ڈاکٹر لکھتے ہیں کہ پکھان بید ایک چھوٹا سا پیڑ ہے تین یا چار فٹ طول میں اسکی جڑ کو خشک کرکے دوا کے کام میں لاتے ہیں فرنگستان کے درمیانی اور جنوبی حصے کے پہاڑی اضلاع میں اسکی پیدائش ہے اور ہندوستان میں بھی ہوتا ہے - کم و بیش گول جسم کے لمبے ٹکڑے ہوتے ہیں یا سیدھے بل میں قاشوں کی صورت میں طول میں چھ انچ سے ایک فٹ یا زیادہ اور موٹائی میں آدھے انچ سے ایک انچ تک چھلوں کی مانند ابھریاں اور سیدھے بل میں بے قاعدہ نالیاں رنگت باہر سے بھوری زردی مائل اندر سے بناوٹ میں کسی قدر اسفنجی اور لچیلی بو بھاری اور خاص طرح کی ذائقہ اول شیریں اور زبان پر بعد بہت تلخ - اسکا خیساندہ ٹھنڈا ہونے کے بعد آیوڈاین سے نیلا ہو جاتا ہے -

یونانیوں نے رومی جنطیانا کی تعریف کی ہے اور جرجانی کو بُرا جانتے ہیں رومی کا حلیہ یہ ہے وہ ایک جڑ ہے جو ایک بالشت تک طویل ہوتی ہو اور انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے رنگ اسکا خاکی مائل بسرخی ہوتا ہے مزہ تلخ ہوتا ہے وضع اسکی زراوند کی جڑ کی سی ہوتی ہے اسکے پودے کی ساق دو ہاتھ کے قریب لمبی اور انگلی کی برابر موٹی ہوتی ہے اندر سے کھوکھلی اور اندر سے چکنی ہوتی ہے اسکی جڑیں بھی اسی قدر موٹی ہوتی ہیں اور اندر سے اسفنجی ہوتی ہیں اسکے پتے جڑ کے پاس سے نکلتے ہیں اور آپس میں دور دور ہوتے ہیں رنگ پتوں کا سرخ ہوتا ہے وضع اخروٹ یا بارتنگ کے پتوں کی سی ہوتی ہے مگر اُنسے چھوٹے ہوتے ہیں ان پتوں کے کنارے کنگوان ہوتے ہیں جیسے دندانے پھول کا رنگ کسی قدر نیلا ہوتا ہے اور پھل اسکا غلاف میں ہوتا ہے جو جوڑا اور



نازک اور ہلکا ہوتا ہو وضع اُسکی نل کی سی ہوتی ہو پیدائش اسکی اونچے اونچے پہاڑون سایہ دار اور تر اور برف کے مقامون مین ہے جبر مغانی کے پیڑ کے پتے حماض کی طرح ہوتے ہین جڑ کا رنگ سیاہ ہوتا ہو اور گول چھوٹے سے اخروٹ کے برابر ہوتی ہے یہ قسم پانی کے مقامون مین پیدا ہوتی ہے اسمین تلخی کم ہوتی ہے رومی مستعمل ہے اور جبر مغانی غیر مستعمل - کبھی اس سے عصارہ تیار کرتے ہین اسطرح کہ جڑ کو کچل کر پانی مین پانچ دن تک بھیگا رکھتے ہین پھر جوش دیتے ہین جب گاڑھا ہو جاتا ہے تو صاف کرکے پھر پکاتے ہین اور جم جانے کے بعد اُتار لیتے ہین اور سکھا کر رکھ لیتے ہین ابن ماسویہ نے کہا ہے کہ رومی جنطیانا گول ہوتا ہے اور فارسی لمبا رومی بہتر ہے بعض کہتے ہین کہ رومی وہ بہتر ہے جو بہت سرخ یا زرد و سیاہی مائل ہو اور بہت سخت اور انگلی کی برابر موٹا اور انگلی کی برابر بڑا یا اس سے چھوٹا ہو توڑین تو اندر سے بہت زرد نکلے اسکی قوت تین سال تک باقی رہتی ہے اور عصارے کی قوت سات برس تک باقی رہتی ہے -

طبیعت - یونانیون کے نزدیک گرم و خشک تیسرے درجے مین یا گرم تیسرے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین ویدیہ سرد و خشک اور بعض سرد و تر بتاتے ہین -

خواص و فوائد - اطبائے یونانی کہتے ہین کہ لطافت اور جلا پیدا کرتا ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے سدہ کھولتا ہو مادے کو دور کرتا ہے سردی کے دردون کو اور پسلی کے درد کو اور معدے کے درد کو تسکین دیتا ہے پیشاب اور خون حیض کو جاری کرتا ہے پیشاب کی سوزش اور جریان اور سنگ مثانہ کو رفع کرتا ہے یرقان اور سوزاک کو مفید ہے - جنین کو ساقط کرتا ہے - مقوی باہ ہے بورانے کتے کے کاٹے ہوئے کو مفید ہے - ہوام کے زہرون اور سموم مشروبہ کے واسطے نافع ہے شراب مین پیسکر زہریلے جانورون کے کاٹے ہوئے پر لگانا اور خراب زخمون اور چوٹ کے مقام پر اور ہڈی کی ٹوٹی ہوئی جگہ پر لیپ کرنا نافع ہے - سرکے مین پیسکر چھائیون پر لگائین تو جاتی رہے کسی عضو مین موچ آجائے تو اسکا لگانا نفع پہونچاتا ہے اور چوٹ کے لیے تو مومیائی کی خاصیت رکھتا ہے آنکھ دُکھنے آئے تو اسکے لگانے سے فائدہ پہونچتا ہے اسکا عصارہ شیافات حادہ مین عصارہ خشخاش سیاہ کی جگہ داخل کیا جاتا ہے اسکا عصارہ ساڑھے چار ماشہ یا سات ماشہ لیکر پانی کے ساتھ کھانے سے سردی کے درد معدہ و جگر و پہلو اور چوٹ اور ریح اور عضلے کے صدمے کو آرام ہوتا ہے سوا دو ماشہ جنطیانا روزانہ استعمال کرنے سے تلی کا ورم تحلیل ہوتا ہے اسکا ایک ٹکڑا رحم مین رکھنے سے حمل گر جاتا ہے پانی مین جوش دیکر چھ سات تولہ پینے سے حمائے یوم کو فائدہ پہونچتا ہے اسکا عصارہ جڑ سے قوی ہے اور جڑ دوسرے اجزاء اگر سداب کے ساتھ عصارے کا استعمال کیا جاے تو تریاقیت اسکی بڑھ جاے حبیش نے کہا ہے کہ وہ اعلے درجہ کی ادویہ مین سے ہے تریاقون اور معجونون کے نسخون مین شامل ہوتا ہے ہر قسم کے زہرون کے علاجون مین اسکو کام مین لاتے ہین سانپ اور بچھو وغیرہ زہریلے جانورون کے واسطے استعمال از حد مفید ہے -

اِن بھوت چکتسا ساگر مین ہے کہ یا شان بھید سرد کڑوا کسیلا میٹھا تیز اور ملین ہے - دمہ پُرانی کھانسی مرگی اور تشنج کے مرض مین کام آتا ہے اسکا جوشاندہ پلانے سے پیٹ کا درد مٹتا ہے بچون کے پیٹ کا



ریاحی درد اور مروڑ مٹانے کے لیے اسکے پتون کے رس مین کھانڈ ملاکے پلانا چاہیے اس کے پتون کا رس پلانے سے پُرانا ضعف ہاضمہ دفع ہوتا ہے اسکے پتون کا رس زیادہ پینے سے نشہ آجاتا ہے اس کے پتونکا رس خشک کنندہ منی و بلغم و براز ہے پتون کے رس مین سونٹھ برکا کے پلانے سے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے آنکھ کے باہر چارون طرف پتونکا رس لگانے سے اُسکے سفید حصے کا درد مٹتا ہے مثانے کے امراض دفع کرنے کے لیے پاشان بھید کا جوشاندہ پلانا چاہیے عورتون کی فرج اور مردون کے عضو تناسل کے امراض مٹانے کے لیے اسکے جوشاندے مین شہد ملاکے پلانا چاہیے اسکا جوشاندہ پلانے سے پیشاب کی رکاوٹ اور پتھری دفع ہوتی ہے اسکے پتون کو مکھن اور روٹی کے ساتھ کھاتے ہین ۔ بدیع النوادر مین لکھا ہے کہ یہ دوا باہ کو قوت دیتی ہے پیاس اور حرارت کو تسکین دیتی ہے پیشاب کی سوزش اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے کو دفع کرتی ہے رقت منی اور سنگ مثانہ کو شافی ہے اگر حیض کا خون سوزش سے آتا ہو تو اسکو دینا چاہیے دودھ کے ساتھ سوزاک اور شدید پرمیہ کو شافی ہے ۔ تالیف شریفی مین بیان کیا ہے کہ پکھان بید قوت باہ کی طلاؤن مین مستعمل ہے ملین اور تیز ہے پرمیہ دفع کرتا ہے سوزاک اور سنگ مثانہ کو نافع ہے حکیم شریف خان کہتے ہین کہ ہمارے چچا مرحوم کا معمول تھا کہ ایک حصہ مینڈھی کے پتے اور ایک حصہ پکھان بید لیکر مینڈھی کی طرح اُس عورت کی ہتیلیون اور تلوون پر لگوایا کرتے تھے جسکے خون حیض جاری ہوتا تھا اس سے بند ہوجایا کرتا تھا یہ ترکیب جالینوس کی ہے کہ وہ جنطیانا کو مع وزن مینڈھی کے ساتھ خون حیض بند کرنے کے لیے عورت کی ہتیلیون اور تلوون پر لگوایا کرتا تھا پس تعجب ہم کہ حکیم صاحب موصوف کو جنطیانا اور پکھان بید کے ایک ہونے مین شبہ ہوا خواص ابو العلا بن زہر مین اتنا اور اضافہ کیا ہو کہ اسکے استعمال سے عورت بانجھ بھی ہوجاتی ہے ۔ محیط مین یہ بھی لکھا ہے کہ خون حیض کی سوزش کو مٹانے کے لیے ساڑھے چار ماشہ دینا چاہیے صفرا کو دفع کرتا ہے بواسیر کو نافع ہے سوزاک کے واسطے بکری کے دودھ کے ساتھ دینا چاہیے اگر اسکا ضماد پھوڑے پر کرین تو تحلیل کر دے تکملہ ہندی مین بھی تشنگی اور حرارت اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے اور سنگ مثانہ کے توڑکر نکالدینے کو نافع لکھا ہے یونانی اطبا اسمین تھوڑا سا قبض مانتے ہین اور بسبب قوت قابضہ و تریاقیہ کے زہرون سے دل کا حامی جانتے ہین سردی کے دردون اور اورام کا دافع سمجھتے ہین مگر وید ملین اور حرارت کا مسکن قرار دیتے ہین ۔

ڈاکٹر کہتے ہین کہ جب معدے مین ضعف اور تیزابی کیفیت ہو تو پکھان بید مفید ہے ناطاقتی مین خصوصًا جب اعصاب کی کمزوری ہو اور آلات ہضم کا فعل سست ہو تو بہت نفع ہوتا ہے مضر جگر کو اور گرم مزاج والے کے سینے کو مصلح جگر کے لیے ریوند چینی اور سینے کے لیے سقولوقندریون بدل تفتیح اور تحلیل ورم جگر کے لیے ڈیوڑھا اسارون اور آدھا وزن پوست بیخ کبر اور باقی خواص و فوائد مین ہم وزن قسط اور زراوند مدحرج اور راسن اور سنبل رومی ۔

مقدار خوراک ۔ ساڑھے چار ماشہ تک اور ویدون کے نزدیک سات ماشہ ۔



پکھراج (ھ)

بضم بائے فارسی وسکون کاف تازی مخلوط بہا و فتح رائے مہلہ وسکون الف وجیم تازی موقوف -

صفات وفوائد - یاقوت زرد کا نام ہے - ان بھوت جکتسا ساگر مین لکھا ہے کہ پکھراج کھٹا سرد ہضم ہونے مین ہلکا ہے حرارت معدہ و عزیزی کو بڑھاتا اور زہر - قے - بلغم ضعف ہاضمہ و تشنگی - گرمی باد - جذام - فساد خون اور بواسیر کو مٹاتا ہے - بدن کی طاقت کا حافظ ہے بدن کو قوت دیتا ہے عقل بڑھاتا ہے عمر اور زندگی کو مدد دیتا ہے -

پلاس پاپڑا (ھ)

بفتح بائے فارسی و فتح لام وسکون الف وسین مہملہ موقوف و فتح بائے فارسی وسکون الف و بائے فارسی دوم موقوف و فتح رائے ثقیل وسکون الف اور آخر مین ہا سے بھی لکھتے ہین - تخم پلہ (ف)

صفات وشناخت - ایک ہندوستانی درخت کا بیج ہے کہ اسکو ڈھاک کہتے ہین گول چوڑا پیسے کی برابر مجم پتلا ہوتا ہے اور وزن مین ہلکا ہوتا ہے پوست اسکا زرد اور گودا سفید مائل بزردی ترمین قدرے لعاب ہوتا ہے اور بے طعمی غالب ہے خشک ہوکر لعاب جاتا رہتا ہے - اسکا روغن نکالا جاتا ہے جو بطور طلاء کے مایوس العلاج مریضون کے لیے بڑا مفید ہے - اسکا تیل پارے کو قائم النار کردیتا ہے -

طبیعت - تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے -

خواص وفوائد - حادہے زخم پیدا کرتا ہے - اسکو خارش اور داد اور پھوڑون پر لگانے سے کھال پھٹ کر مواد فاسد نکل جاتا ہے اسکے کھانے سے ریاح اور بلغم اور سوداء دور ہوتے ہین - اسکو پیسکر کھلانے سے پیٹ کے کیڑے دور ہوتے ہین امراض گردہ و مثانہ اور بواسیر کو مفید ہے اگر نمک لاہوری اور پوست اور پلاس پاپڑہ تینون ہموزن گلاب مین پیسکر آنکھ مین ڈالین تو جالہ دور ہوجاے گا سے کے گھی اور شہد مین ملاکر فرج اور رحم مین طلا کرنے سے حمل نہین رہتا پانی مین پیسکر مصروع کی ناک مین ٹپکانے سے فی الفور ہوش آجاتا ہے - پلاس پاپڑہ اذخاکرا سکا جو شاندہ پیوین یا سفوف کرکے گڑ مین ایک عدد سے تین عدد تک کو کھاوین اور اوپر سے تورکی دال پکی ہوئی کا پانی پی لین اور دن بھر کوئی دوسری چیز نہ کھاوین اس عمل سے پیٹ کے کیڑے فورًا نکل جاوینگے اسکو سرکے یا لیمون کے رس مین پیسکر داد پر لگانے سے تمام پانی بہکر خشک ہوجاتا ہے بچھو اور سانپ کاٹ کھاے یا کسی نے زہر کھالیا ہو تو ایسے آدمیون کو پلانے سے زہر اتر جاتا ہے اسکا زرد چھلکا دور کرکے مغز کر نجوہ کے ساتھ پیسکر کالی مرچ کی برابر گولیان باندھکر جوتھیا کے مریض کو ایک گولی پانی کے ساتھ دینے سے دورہ بند ہوجاتا ہے - وید کہتے ہین کہ پلاس پاپڑے کو پانی مین بھگوکر چھلکے اتارکر اسکے مغز کو سکھاکر پیسکر چھان کرکے سوا ماشہ کی مقدار مین دن مین تین بار لگاتار تین دن تک دیکر چوتھے دن ارنڈی کا تیل پلانا چاہیے اس تدبیر سے آنتون کے لمبے کیڑے نکل جاتے ہین اگر مغز پلاس پاپڑہ کی پھنکی سے دست آنے لگین تو کیڑے نہین نکلتے اس سے کبھی کبھی قے اور پھیپھڑے مین جلن ہوجاتی ہے - انکی پینگون کو پیسکر شہد کے ساتھ چٹانے سے

آنتوں کے کیڑے مرجاتے ہیں کھلی پرمیو کے رس میں پیسکر لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے۔ اسکو پیسکر پانی کے ساتھ پھکانے سے پیشاب کا ادرار ہوتا ہے بچھو کاٹ کھائے تو پیسکر لگانا چاہئے زہر اتر جائے گا انکے خالص رس میں شہد ملا کر پلانے سے کیڑے فنا ہوجاتے ہیں تین رتی انکا سفوف سینڈھ کے دودھ کے ساتھ کھانے سے پیٹ کے کیڑے مرکر نکل جاتے ہیں۔ **مضر**۔ پھیپھڑے کو۔ **مصلح** گھی یا گائے کا گھی۔

مقدار خوراک۔ ساڑھے سات رتی دیتے ہیں کیڑوں کے نکالنے کے لیے دو ماشہ سے چار ماشہ تک دیویں مگر چار برس کے بچے کو دو رتی تک ہی دینا چاہئے۔

پلاس پاپڑے کا تیل

اسکے بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک چھٹنے تک پلاس پاپڑوں کو پانی میں تر رکھیں پھر انکا پوست جدا کر کے گودے کو خشک کرلیں پھر ایک مٹی کی ہانڈی میں چھید کر کے نمی کا سبوچہ اس سوراخ کے تلے لگائیں اور اچھی طرح کنارے وغیرہ مٹی سے درست کردیں وہ گودا اس ہانڈی میں ڈالکر منھ اسکا بند کر کے مٹی سے کپڑ اگادیں اور اس ہانڈی پر بھی مٹی لیس دیں جب یہ مٹی سوکھ جائے تو پھر اور اوپر سے مٹی لیس دیں یہانتک کہ تین تہ مٹی کی چڑھ جائیں پھر ایک گڑھا ڈھائی گز مربع کھود دیں اسکے وسط میں ایک چھوٹا سا گڑھا کر کے اسمیں مٹی کا پیالہ پانی سے بھر کر رکھیں اس ہانڈی کو اس گڑھے میں رکھ کر سبوچے میں رکھدیں اس گڑھے میں ہانڈی کے گرد جنگلی اُپلے بھر کر آگ دیدیں جب آگ بجھ جائے تو احتیاط کے ساتھ نکال لیں اُس سبوچے میں روغن سب جمع ہوجائیگا۔

خواص وفوائد۔ یہ تیل باہ کو حرکت دیتا ہے اور عنین کے کام میں آتا ہے ذکر پر سپارا بچا کر طلا کریں سردی کے بعض ورموں کو تحلیل کرتا ہے فساد بلغم وصفرا کو دفع کرتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے اسکی مالش اعضا کی سوزش کو دور کرتی ہے اگر پلاس پاپڑوں کے ساتھ ہلہل کے بیج ملا کر روغن کھینچا جائے اور اُس روغن کو عورت سے صحبت کے وقت عضو تناسل پر لگالیا جائے تو بہت امساک ہو اور اتنا لغوظ ہو کہ انزال کے بعد بھی عضو تناسل کھڑا رہے۔

پلاسنظور

بفتح بائے فارسی ولام وسکون الف وفتح سین مہملہ وسکون نون وضم طائے مہملہ وسکون واؤ و رائے مہملہ

صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے جو اندرجو کے درخت کی طرح ہوتا ہے اسکے اوپر دو چھالیں ہوتی ہیں ایک سب سے اوپر کی جو موٹی ہوتی ہے اور دوسری اسکے اندر ہوتی ہے اور بعد اسکے لکڑی ہوتی ہے اندر کی چھال کا رنگ سبز اور زرد مائل بسفیدی صندل زرد کی طرح ہوتا ہے لکڑی سیاہ مضبوط بھاری آبنوس کی لکڑی کی طرح ہوتی ہے اور اسمیں روغنیت بھی ہوتی ہے آگ پر چربی کی طرح جلتی ہے بہتر وہ لکڑی ہے جو سیاہ بھاری تازی بہت چکنی ہو بوسیدہ نہو بعد اسکے اندر کی چھال ہے بعد اسکے باہر کی چھال ہے یہ درخت اول امریکہ میں پایا گیا تھا۔

طبیعت - دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض خشک تیسرے درجے مین بتاتے ہین -
خواص و فوائد - اس درخت کی ہر ایک چیز تنقیح کرتی ہے پسینہ لاتی ہے اخلاط کو کاٹتی ہے تحلیل کرتی ہے خشکی پیدا کرتی ہے قوت تریاقیہ رکھتی ہے بالخاصیت زہرون کو دفع کرتی ہے مرگی اور نسیان اور نوازل کے لیے مفید ہے آنکھ مین نزلے کا پانی اترے تو اُسے نفع دیتی ہے دمے کو نافع ہے منھ کی بدبو دور کرتی ہے معدہ اور آنتون کو کہ رطوبت سے کمزور ہو گئے ہون قوت دیتی ہے جگر اور طحال کا سدہ دور کرتی ہے پہلو اور پشت اور مفاصل اور نقرس کے درد کو نافع ہے اورام سرد کو تحلیل کرتی ہے خنازیر اور سرطان اور تر و خشک کھجلی اور آتشک کو مفید ہے اکثر امراض بلغمی وسوداوی کو نافع ہے لاغری کو دور کرتی ہے قے اور متلی کو زائل کرتی ہے - بالخاصیت حرارت غریزی اور ارواح کو قوت پہونچاتی ہے روح کے مزاج مین اعتدال پیدا کرتی ہے - رعشہ اور فالج اور صداع و دوار اور قولنج سرد کو نافع ہے -

کلپول اور پرور

بروزن جعفر

صفات و شناخت - یہ دو قسم کا ہوتا ہے شیرین اور تلخ شیرین کا حال اس جگہ بیان کرتا ہون تلخ کا اسکے بعد بیان کرونگا - میٹھے کلپول کی بیل شمالی ہندوستان مین پنجاب سے آسام اور پوربی بنگال تک ہوتی ہے یہ پھل کندوری اور ککری کی طرح ہوتا ہے اور دونون جانب اسکے پتلے حصے ہوتے ہین اسکے پوست پر لمبی لمبی لکیرین ہوتی ہین اسکا بیج سفید اور ذرا گول اور سخت ہوتا ہے پانون کے اوپر سایہ کرنے کو اکثر بوتے ہین اسکی ترکاری پکا کر کھاتے ہین اسکے کچے پھل کا رنگ ہرا اور پکنے پر پیلا یا نارنجی ہوجاتا ہے اسکو میٹھا کلپول اور پٹولی بھی کہتے ہین -

طبیعت - گرم پہلے درجے مین اور تر دوسرے درجے مین ہے بعض گرمی و سردی مین معتدل جانتے ہین پتے سرد و تر ہین -

خواص و فوائد - یہ ترکاری جلد ہضم ہوتی ہے اور ہاضم بھی ہے - بھوک بڑھاتی ہے مقوی دل ہے معدے کو قوت دیتی ہے کھانسی اور فساد خون و سودا و صفرا اور تپ اور پھوڑے پھنسی کو نافع ہے بواسیر کو سرسام بلغمی کو دور کرتی ہے پیٹ اور مقعد کے کیڑے مارتی ہے مقوی باہ ہے کہتے ہین کہ منی کا پانی بڑھاتی ہے اور ریاح پیدا نہین کرتی ہضم کے وقت تیز ہوجاتی ہے زخمون کو مٹاتی ہے گردہ کی وجہ سے پیشاب مین خون آتا ہو تو اُسے دور کرتی ہے گردے کی پتھری کو دفع کرتی ہے صفرا کی گرمی اور امراض جلد بدن کو سود مند ہے اور سودا بڑھاتی ہے اسکا پانی کھیرے کے پانی کی طرح شربت نیلوفر یا شربت انار کے ساتھ امراض دموی و سوداوی اور تقویت معدہ کے لیے نافع ہے اسکا اچار بھی پانی اور نمک مین ڈالتے ہین جو معدے کو قوت دیتا ہے اس سے پاخانہ کھلکر ہوتا ہے اسکی بیل کو پانی مین بھگو کر ملکر چھانکر پینے سے پُرانے بخار جاتے رہتے ہین اس کام کے لیے چند روز متواتر پینا چاہیے مخزن مین ہے کہ اکثر اہل بنگالہ کا یہ معمول ہے کہ اسکی بیل کو ایک تولہ دھنیے کے ساتھ کوٹ کر

رات کو پانی مین بھگو دیتے ہین صبح کو ملکر صاف کرکے دو ماشہ شہد حل کرکے پی لیتے ہین لیکن اسمین سے آدھا صبح کو پیتے ہین اور آدھا شام کو چند روز متواتر پینے سے پُرانا بخار ٹوٹ جاتا ہو لیکن گرم مزاج والے کو زیادہ مفید نہین بلکہ کسی قدر نقصان پہونچتا ہے لیکن وید یہ کہتے ہین کہ اسکے پتون اور دھنیے کو جوش دیکر پینے سے تپ صفراوی دفع ہو جاتی ہے یہ جوشاندہ ملین ہے اسکی جڑ تلخ اور تیز اور بہت دست آور ہے اس جڑ کے جوشاندہ پلانے سے جلندر دفع ہوتا ہے اسکی کچی کونپلون اور بیل کے بچے کلون کا جوشاندہ پینے سے طاقت بڑھتی ہے بخار دفع ہوتا ہے وید کہتے ہین کہ اسکے پکے پھل کا رس ٹھنڈا اور ملین ہے خون صاف کرنے کے لیے دواؤن کے ساتھ اسکے پکے پھل کا تازہ رس دیا جاتا ہے جس جگہ کے بال اڑ گئے ہون وہان اسکے پتون کا تازہ رس لگانا چاہیے اسکی جڑ کی گانٹھ کا حصہ تیز اور دست آور ہے اسکی بیل کڑوی تلخ اور بدن کو تندرست کرنیوالی ہے پلول کا استعمال مین رکھنا کوڑھ کو زائل کرتا ہے اسکی بیل کے پتون کو آٹے مین لپیٹ کے گھی مین تل کے کھانے سے طاقت بڑھتی ہے۔ بخار اتر جانے کے بعد کمزوری باقی ہو تو پلول کی ترکاری اور اچار کھاتے رہین اسکی جڑ کو پانی مین پیسکر سعوط کرنے سے زہر ہر قسم کا خواہ جانورون کے کاٹنے سے ہو یا کھانے سے زائل ہوتا ہو اسکا پھول تینون خلطون کا فساد دفع کرتا ہے۔

کڑوا پلول

صفات۔ اسکی بیل ہندوستان اور سیلون مین کئی مقامون پر ہوتی ہے اسکو پٹول اور کڑوا پٹول اور پٹولہ اور رامت پھلم اور پانڈو پھل کہتے ہین یہ کڑوا چرپرا ہوتا ہے اسکی بیل کی نرم چھوٹی ڈالیان اور سوکھے ہوئے پھل کے چھلکے بہت کڑوے ہوتے ہین۔

طبیعت۔ گرم ہے۔

خواص وفوائد۔ ہاضم محلل دافع تپ اور ملین ہے اسکی بیل اور پھل تورہ بدن کا درد دفع کرتے ہین انکا پانچ پانچ تولہ جوشاندہ دن مین دو مرتبہ دینا چاہیے تورہ بدن کے فسادات کے مٹانے کے لیے اسکے بیجون کا استعمال کیا جاتا ہے اسکے بیجون کے سفوف کی پھنکی دینے سے آنتون کے کیڑے مرتے ہین چرایتہ کے عرق کے ساتھ اسکے بیجون کے سفوف کی پھنکی دینے سے بخار چھوٹ جاتا ہے اسکی نرم ڈالیون اور پھل کے سوکھے چھلکون کو کھانڈ کے ساتھ اونٹا کے پلانے سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے اسکے پتون کا رس مقی ہے اسکی جڑ دست آور ہے اسکی ڈنڈی کا جوشاندہ پلانے سے سوکھی کھانسی تر ہو جاتی ہے اسکی جڑ پتے پھول پھل اور ڈالیان اور سونٹھ اور چرائتہ کو اونٹا کے شہد ملا کے پلانے سے بخار چھوٹتا ہے یہ دل کی طاقت بڑھاتا ہے اسکے پتون کو اونٹا کر شہد ملا کر پلانے سے خون صاف ہوتا ہے جگر یا سب بدن پر اسکے پتون کے رس کا طلا کرنے سے ہمیشہ رہنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے اسکے پتون اور پھل کے رس کی جگر پر مالش کرنے سے جگر مین جما ہوا خون تحلیل ہو جاتا ہے انکے رس کی پیشانی پر مالش کرنے سے درد سر دفع ہوتا ہے اسکے پکے ہوے پھلون کا اچار بنایا جاتا ہے وہ بہت کڑوا ہوتا ہے اسلیے اسکو نہایت دافع صحت کا قائم رکھنے والا مانتے ہین۔ اس پھل کا خالص رس لگانے سے سر کا گنج مٹتا ہے۔ کڑوا پلول۔ نیم کی چھال

اور میں بھل ان تینوں کو جوش کرکے چھانکے شہد اور سفید رال انک ملا کے پلانے سے تپ ہو کے صفراوی تلخ مادہ دفع ہوتا ہے اسکے پتوں کا جوشاندہ بناکے پلانے سے تپ بلغمی اور صفراوی دفع ہوتی ہے اسکے پھلوں کے جوشاندے سے بادی کے مرض دفع ہوتے ہیں بلغمی کے ساتھ اسکو جوش دے کے صاف کرکے نقصد کو دھونے سے دست بند ہوتے ہیں اسکے جوشاندے سے اسکے برابر گھی بنا کے استعمال کرنے سے بلغم وصفراکی تے بند ہوتی ہے کبھی اسکے ساتھ سونٹھ بھی ملا کر جوشاندہ تیار کرکے گھی بناتے ہیں دھنیا اور تلخ پٹول کے جوشاندے سے بھی صفراوی بخار دفع ہوتا ہے اور اسکے ساتھ ادرک کو جوش دیکر پینے سے بلغم وصفراکی تپ دفع ہوجاتی ہے۔

پُلَہ تیلی

بضم بائے فارسی و فتح لام مشدد وہائے مختفی وکسر تائے فوقانی وسکون یائے تحتانی وکسر کاف فارسی وسکون یائے تحتانی دوم

صفات وشناخت - ایک نبات ہے جسکی ساق نہیں ہوتی بیل پھیلتی ہے پانوڑ کے سے پتے ہوتے ہیں مگر اُنسے ذرا چھوٹے اور پھول حماض کے پھول کی طرح اور جڑ رتالو کی طرح تمام اجزا ترش ہوتے ہیں اور اُنہیں رطوبت ہوتی ہے۔

طبیعت - سرد وخشک دوسرے درجے میں۔

خواص وفوائد - بلغم اور باد اور صفرا کو دور کرتا ہے اور اگر حیض صفرا یا پاخانے کی خشکی کی وجہ سے پیدا ہوجائے تو اسکے پتے اُبالکر کھلاتے ہیں اسکی جڑ مصری کے ساتھ کھانسی کے لیے مفید ہے اور لوہے کے میل کے ساتھ بواسیر کے لیے پیتے ہیں اگر وجع مفاصل اور نقرس کا عارضہ گرمی سے ہو تو اسکا ضماد کرنا چاہیے اسکا ضماد بواسیر پر کرنا اور نیز پلانا نافع ہے۔

پِنڈُو (ش)

پِنٹا (ل)

صفات وشناخت - یہ بجی نیا پنٹا جسکو آل سپائیس کا درخت بھی کہتے ہیں اسکے پھلوں کا نام پنٹا ہے انہیں خوشبو دارچینی اور لونگ اور جائے پھل کی سی آتی ہے۔ اسی واسطے انکو آل سپائیس یعنی جملہ مصالح کہتے ہیں گول دانہ ہوتا ہے ہلکا اور خشک اور قطر قریب ایک انچ کے پانچویں حصے کے یا کچھ زیادہ رنگت سیاہ جھریدار اور کھردرا اور اوپر کی جانب دندانہ دار اندر رنگت زردی مائل اور دو سیاہ رنگ کے گردے کی شکل کے بیج ہوتے ہیں بو اور ذائقہ خوشبو دار اور گرم خاص طرح کا لونگ کا سا۔

خواص وفوائد - محرک اور دافع ریاح ہے۔

پنابان (ھ)

بفتح اول - اصابع الاصول (ع)

صفات وشناخت - پنا بان ملک خاندیس کا لفظ ہے ایک درخت ہے جو گز بھر لمبا اور اس سے زیادہ بھی ہوتا ہے پتے گل عباسی کے پتوں کی طرح - اسکا خوشہ گیہوں کے خوشے کی طرح ہوتا ہو ہر خوشے



کے سرے پر ایک پھول ہوتا ہے گل خیری کی طرح سرخ کم رنگ اور بعض درخت کا پھول نیلا بھی ہوتا ہے دانہ اسکا جو کی طرح ہوتا ہے جب پانی مین اس دانے کو ڈالین یا منہ مین لین تو پوست شق ہوکر آواز نکلتی ہے اور مغز نکل آتا ہے -

خواص و فوائد - اسکا بیج مستعمل ہے بہت محرک باہ ہے -

پناگ (ھ)

بضم باے فارسی و تشدید نون مفتوح و سکون الف و کاف فارسی موقوف گجراتی کا لفظ ہے سنسکرت مین اپناگر کہتے ہین - مارواڑی مین سلطان چنپا اور ہندوستان مین سلطان بولتے ہین -

صفات و شناخت - تالیف شریفی مین صرف اسقدر لکھا ہے کہ ہندوستان کا پھول ہے محیط مین اتنا اور اضافہ کیا ہے کہ پنواڑ کا پھول ہے اکو گت کمیرا بھی کہتے ہین جسکے معنی سرخ پھول کے ہین اب مین کہتا ہون کہ پناگ کے درخت اڑلیہ دکھنی ہندوستان سیلون برہما اور ہندوستان بحر مین اکثر کرکے سمندر کے کنارے بوئے جاتے ہین اسکو سمندر کے کنارے کی سوکھی بالو ریت کی زمین بہت اچھی مانتی ہے سالمین چھ ماہ سے زیادہ عرصے تک اسکے پھول اور پھل لگتے ہین یہ ایک سال مین دو بار پھولتا اور پھلتا ہے - وید شیر مین بتاتے ہین -

اسمین سے رال جیسی ایک چیز نکلتی ہے وہ کچھ پیلاپن لیے ہوے ہرے رنگ کی ہوتی ہے اسمین اچھی خوشبو آتی ہے اسکا گوند چھال اور پتون پر چپکا رہتا ہے ماگھ اور ساون کے مہینون مین اسکے پھل اکٹھے کیے جاتے ہین اسکے بیجون مین سے تیل نکالا جاتا ہے سو تولہ بیجون مین سے ساٹھ تولہ تیل نکلتا ہے وہ خوشبودار اور دھندلے ہرے رنگ کا ہوتا ہے -

طبیعت - سرد -

خواص و فوائد - صفرا کو دفع کرتا ہے خون کی اصلاح کرتا ہے دل کو قوت دیتا ہے - اسکا تیل گٹھیا پر لگایا جاتا ہے - نرم پھوڑون پر اسکا گوند لگایا جاتا ہے اسکا گوند سکھا کر میکر اسکی پھنکی دینے سے یا اسکا پھل کھلانے سے قے اور دست آتے ہین اسکے گوند کو پانی مین ڈالین تو اسکا تیل پانی پر تیر آتا ہے اس تیل کو دکھتی ہوئی آنکھ پر لگاتے ہین اس درخت کے اجزا مدر بول ہین اسکے پتون کو پانی مین بھگو کر سوجی ہوئی آنکھ پر باندھنے سے نفع ہوتا ہے اسکے بیجون کی مینگو نکا تیل لگانے سے پھوڑے پھنسی مٹتے ہین اسکی چھال قابض ہے چھال کو کوٹ چھانکر پھکانے سے بدن کے اندر سے لہو کا خارج ہونا بند ہوجاتا ہے اسکی چھال کو گھس کر لگانے سے پھوڑے پھنسی مٹتے ہین اسکی چھال کا رس دست آور ہے -

پنجکشت (ن)

بفتح باے فارسی و نون و جیم تازی موقوف و کسر کاف تازی و سکون شین معجمہ و تاے فوقانی غیاث اللغات مین پنج گشت باے فارسی کے فتح اور کاف فارسی کے ضمہ سے لکھا ہے اس سے معلوم ہوا کہ

٢٦٩.



کہ پنج انگشت کا مخفف ہے برہان قاطع میں پنج انگشت ہی کے نام سے لکھا ہے۔

صفات وشناخت۔ مشہور یہ ہے کہ پنج انگشت سنبھالو ہے مگر گیلانی نے شرح قانون میں کہا ہے کہ سنبھالو اور پنج کشت دونوں غیر غیر ہیں اور دونوں کے خواص و فوائد متخالف ہیں پنج کشت شجر اور گھاس کے درمیان میں ہے اور اس کا پتا انار کے پتے کی طرح ہوتا ہے ہر شاخ پر پانچ پتے پانچ انگلیوں کی طرح ہوتے ہیں جنکی جڑیں قریب قریب اور اطراف متفرق اور درمیان برابر اور سر انگلیوں کے پوروں کی طرح او نچے نیچے ہوتے ہیں پھول سفید سرخی مائل اور کچھ اس میں نیلا پن بھی ہوتا ہے بیج گول اور سیاہ ہوتا ہے تشدید۔ گازرونی نے مفردات قانون کی شرح اصابع الصفر میں کہا ہے کہ آذربائیجان میں اسکی جڑ کو پنج کشت کہتے ہیں اگرچہ پنج کشت جدا گانہ چیز ہے جسے نبطا فلن کہتے ہیں گازرونی کی یہ غلطی ہے نبطا فلن اور پنج کشت حقیقۃً جدا جدا ہیں اگرچہ صورت ایک سی ہے۔ گازرونی یہ بھی کہتا ہے کہ طب میں اس کی لکڑی مستعمل نہیں بلکہ پھول اور پتے اور پھل مستعمل ہیں بنجاشت معرب کر کے فنجاکشت اور فنجنکشت کہتے ہیں مگر برہان قاطع ہفت قلزم اور فرہنگ فرنگ وغیرہ میں اول کو پنجاکشت کا کہ دراصل پنج انگشت ہے معرب بتایا ہے۔ یہ درخت پانی کے پاس اگتا ہے اثلق اور شجرۂ ابراہیم وذو خمسۃ اوراق اور ذو خمسۃ اصابع اور درخت مریم بھی اسکے نام ہیں۔

طبیعت۔ گرم درجۂ اول یا دوم یا سوم میں اور خشک تیسرے درجے میں بعض سرد دوسرے درجہ میں اور خشک پہلے میں کہتے ہیں پتے اس کے بیجوں سے گرمی و خشکی کم رکھتے ہیں اور بیج پتوں سے لطیف ہیں۔

خواص وفوائد۔ اس کے پتوں کا لیپ التوائے عصب کو مفید ہے زخموں کو نفع دیتا ہے تھکاوٹ کو دور کرتا ہے اور ورم سخت کو تحلیل کرتا ہے اسکے پتوں کا پانی اور سرکہ اور روغن زیتون ان تینوں کے نطول سے سردی کے دردسر اور سرسام بلغمی کو نفع ہوتا ہے دردسر رطوبی اور دوری کو بھی ان پتوں کا لیپ نافع ہے اسکے پتوں کو تیس دن تک پینے سے صرع اور جنون کو نفع ہوتا ہے اس کے پتوں کا عصارہ آنکھ میں لگانے سے نظر کو تیز کرتا ہے اس کے پتوں کو جوش دے کر غرغرہ کرنے سے حلق کے درد کو نفع ہوتا ہے منہ کا زخم پھیلنے نہیں پاتا اسکے پتوں کا عصارہ پھیپھڑے اور جگر کے دردوں کو نافع ہے اور اس عصارے سے یرقان کو بھی نفع ہوتا ہے اسکے لگانے اور پینے سے اندرونی خون بستہ ہو جاتا ہے اس کا پھل سات ماشہ ہمراہ سکنجبین کے پینا طحال کے ورم کو نافع ہے اسکے پتوں کو سرکے میں ملا کے سینکنے سے ورم طحال کو نفع ہوتا ہے استسقا کو نافع ہے جگر اور تلی کا سدہ کھولتا ہے ساڑھے تین ماشہ اس کا پھل اسی قدر پودینہ صحرائی کے ساتھ خون حیض کو جاری کرتا ہے اس کے پتوں یا پھل کے ساتھ سینکنے سے مقعد کا ورم تحلیل ہوتا ہے اسکے لگانے اور لیپ کرنے سے بواسیر کے مسوں کے منہ کھل جاتے ہیں اگر مقعد کے کنارے پھٹ جائیں تو اسکے پھل کے لیپ سے نفع ہوتا ہے اور درد جاتا رہتا ہے اسکے پتے سیاہ مرچ یا ماء العسل کے ساتھ جو نمیسا اور دوسری قسم کی پتوں کے



دوردون کو نافع ہین کبھی پوتیا کے لیے اسکے چار پتے اور بجاری کے لیے بین پتے اور اکا نترے کے لیے ایک پتا کھلاتے ہین اور کئی دن تک ایسا کرتے ہین اور فائدہ ہوتا ہے خصیون مین پانی اتر آئے تو اسکے پتون کے ضماد سے نفع ہوتا ہے اور خصیون اور رحم کے دردون کو تحلیل کرتے ہین اگر پتے پانچ ماشہ یہ پتے اور مغز فلوس خیارشنبر کا پانی دس تولہ پانچ ماشہ پیوین اور سات روز تک استعمال پیتے رہین تو سوداوی خارش اور جذام کو نفع ہو اسکے پینے سے سانپ اور بچھو کا زہر بھی دفع ہو جاتا ہے اسکے پتون کی دھونی گھر مین کرنے اور پتون کو گھر مین بچھانے سے حشرات بھاگ جاتے ہین مضر اسکو کثرت کے ساتھ استعمال کرنے سے دردسر اور مرض النوم پیدا ہوجاتا ہے قوت جماع کمزور ہوجاتی ہے گردہ کو ضرر ہوتا ہے۔ مصلح دردسر اور مرض النوم کے بچنے بھونا جماع کے ضعف اور گردہ کے لیے ببول کا گوند بلکہ عام مصلح اسکا ببول کا گوند ہے بغیر اسکے پنجکشت کو استعمال نہ کرنا چاہیے۔

پنجری کا پات (۵۴)

بفتح بائے فارسی وسکون نون وکسر جیم تازی و یائے معروف وکسر رائے مہملہ و یائے معروف و فتح کاف تازی وسکون الف و فتح بائے فارسی وسکون الف و تائے فوقانی موقوف مرہٹی مین کاپور لی بولتے ہین۔

صفات و فوائد — یہ روئیدگی شمالی سرکار اور ملوار مین ہوتی ہے اسکے اجزا مین سے اڑنے والا تیل نکلتا ہے اسکے پتون کے رس مین مصری ملا کے پلانے سے آواز کے متعلق گلے کے تمام مرض دفع ہوتے ہین اس کے رس مین کھانڈ اور پتون کا تیل ملا کے سر پر لیپ کرنے سے اسکی گرمی اور صفراوی درد دفع ہوتا ہے اسکے پتون اور ڈالیون کا جوشاندہ پلانے سے خاصکر بچون کے بلغم اور کھنڈ کے امراض دفع ہوتے ہین بچون کی کھانسی مٹانے کے لیے آن کی ان کے دودھ مین اس کا رس اور کھانڈ ملاکے پلانا چاہیے اس کے تیل کی مالش کرنے سے بدن کا ڈھیلا پن دفع ہوتا ہے اسکے تیل کی دس بوندین سونف کے ڈیڑھ ماشہ سفوف مین ملاکے کھلانے سے پسینا آتا ہے اڑوسے کے جوشاندے مین اس کے تیل کی دس بوندین ڈال کے پلانے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے۔

پنڈار (۵۵)

بکسر بائے فارسی وسکون نون خفی و فتح دال ثقیل وسکون الف ورائے مہملہ موقوف

صفات — ایک روئیدگی ہے اسکے پودے ہندوستان کے بہت سے باغون مین بوئے جاتے ہین بنگال مین ناگدون بفتح دال مہملہ اور گجراتی مین ناگ دمنی بفتح دال مہملہ اور مرہٹی مین ناک ودُن بفتح دال مہملہ اول و فتح دال ثقیل دوم کہتے ہین اور سنسکرت مین دمن منڈلہ نام ہے اسکے پتے اکثر دو انچ چوڑے اور تین فٹ لمبے رسدار کچھ گردے ہوتے ہین جڑ مین گانٹھ نکلتی ہے ایک اور چیز کا نام بھی ہندی مین ناگدون ہے جسکو گجراتی مین ناگدمنی مرہٹی مین ناگدون بفتح دال مہملہ و فتح واو اور بنگالی مین ناگدنا اور پنجابی مین ناگدون اور سنسکرت مین ناگدمنی کہتے ہین۔

خواص و فوائد — اس کے پتون کو کوٹ کر نچوڑے سے ارنڈی کے تیل مین ملاکے لگانے سے



زہریلی خواہ دوسری قسم کی صفراوی سوجن جو انگلی یا انگوٹھے کے تلے کے پوروے مین ہوتی ہے تحلیل ہوجاتی ہے اسکے پتون کا رس کان مین ڈالنے سے کان کا درد مٹتا ہے اسکے پتون کا جوشاندہ پلانے سے قے ہوتی ہے اسکی جڑ کا رس چوسنے سے بھی قے ہوتی ہے اس کی ساڑھے سات ماشہ سے سوا تولہ تک تازہ جڑ یا شاخون کو پیس پیسکر رس نچوڑ کر پلانے سے تھوڑی دیر کے بعد قے ہوتی ہے اسکی تھوڑی سی مقدار سے متلی اور پسینہ ہوتا ہے اسکے استعمال سے کوئی خرابی نہین ہوتی ہے اس کی جڑ کو سکھا کر پیس کر پھنکانے سے قے ہوتی ہے اگر تازہ ملجائے تو سوکھی ہوئی سے نصف دیوین اس کا شربت بھی بناتے ہین اور وہ تازہ پودے کی طرح اثر کرتا ہے اس کے پتون پر سرسون کا یا ناریل کا تیل چپڑ کر سوجے ہوئے مفاصل پر باندھنا چاہیے ۔ اس کے پتون کو آگ پر تپا کر ہتیلی پر ملکر کان مین نچوڑ دینے سے بادی کا درد جاتا رہتا ہے۔

پنڈالو (۴)

بکسر بائے فارسی وسکون نون خفی وفتح دال ثقیل وسکون الف وضم لام وواو معروف

صفات وشناخت۔ ایک قسم کی جڑ ہے دو طرح کی ہوتی ہے ایک سفید ایک سرخ سفید کو عوام الناس پنڈالو اور پنڈالک اور پنڈالی اور سرخ قسم کو رتالو اور رکت کند کہتے ہین یہ پہلی قسم سے زیادہ لانبی ہوتی ہے رتالو مین اسکو بیان کرینگے یہان پہلی قسم کا ذکر ہوتا ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک۔

خواص وفوائد۔ باہ پیدا کرتا ہے سرخ بادہ اور فساد صفرا اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے کو اور حرارت اور پیاس کو مٹاتا ہے کھانے ہی تفریح ہوجاتا ہے دیر ہضم ہے ۔ بدن کو قوی کرتا ہے منی کو غلیظ اور زیادہ کرتا ہے گرم مزاج والے کو غذاءً مفید ہے ہضم کے بعد صالح الکیموس ہے دودھ زیادہ کرتا ہے **مضر** نفاخ ہے **مصلح** مصالح۔

پنڈکھجور

بکسر بائے فارسی وسکون نون خفی ودال ثقیل ساکن وفتح کاف مخلوط بہا وضم جیم وسکون واو معروف و رائے مہملہ موقوف محیط مین غلطی سے بائے فارسی کو مفتوح لکھا ہے ۔ خرمائے تازہ وخرمائے تر فارسی مین کہتے ہین عربی مین رطب بولتے ہین سعیدی مین لکھا ہے کہ اس کا نام کھجور ریجی ہے بضم بائے موحدہ مخلوط بہا وسکون میم ۔ شریفی سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ یہ دونون قسمین ہین اور پہلی قسم دوسری قسم سے عمدہ ہے اور قسمین بھی ہوتی ہین

صفات وشناخت۔ چھوہارے کے ساتھ اسکو وہ مناسبت ہے جو تازہ میوے کو خشک میوے کے ساتھ ہوتی ہے نسخہ سعیدی وتالیف شریفی مین لکھا ہے کہ اکثر ملتان اور ٹھٹھہ کی طرف سے آتی ہے عربی مین رطب کے نام سے مشہور ہے اور رطب مکے سے آیا کرتا ہے پنڈکھجور خواص مین رطب کے قریب ہے ان بھوت چکتسا ساگر مین بیان کیا ہے کہ پنڈکھجور کے درخت ہندوستان مین پنجاب ۔ سندھ



گنگا کے اندر وید (دوآبہ گنگا و جمنا) ہند بلقند دکھن اور گجرات میں بہت ہوتے ہیں بنگال کی زمین اس درخت کو نہیں مانتی اس کے درخت سو سے ایک سو بیس فٹ تک اونچے بڑھ جاتے ہیں اس کا پھل سکچے پر ایک سے تین انچ لمبا اکثر کچھ لال یا کچھ پیلے بھورے رنگ کا ہوتا ہے اس کا گودا میٹھے رنگ کا ہوتا ہے پھاگن اور چیت میں اس کے پھول لگتے ہیں بھادوں اور آسوج میں اس کے پھل پکتے ہیں مادہ درختوں کی بہ نسبت نر درخت اس کے کم ہوتے ہیں اس میں ایک قسم کا گوند لگتا ہے جو دوا کے کام میں آتا ہے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے میں اور تر پہلے میں اور بعض کے نزدیک گرم و تر دوسرے درجے میں وید کہتے ہیں کہ سرد و تر ہے۔

خواص و فوائد۔ بادام کی مینگ کے ساتھ اس کو کھانا بدن کو تیار کرتا ہے پنڈ کھجور باہ کو حرکت دیتی ہے گردے اور کمر کو قوت بخشتی ہے اس سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے خون کے فساد اور بیہوشی اور ریاح کو نافع ہے خون پیدا کرتی ہے منی کو بڑھاتی ہے فالج اور لقوے کو نافع ہے پتھری کو توڑتی ہے پھیپھڑے اور سینے کے موافق ہے بلغمی تپ کو کھوتی ہے ریاح اور ورم کو تحلیل کرتی ہے۔ اس کے زیادہ کھانے سے غیر معتادین کو احتراق خون پیدا ہو جاتا ہے وید کہتے ہیں کہ اس کے گوند کی پھنکی دینے سے دست بند ہوتے ہیں اس کے بیجوں کو پانی میں گھس کر پپوٹوں پر لیپ کرنے سے آنکھوں کا میل اور گدلاپن دور ہوتا ہے اس کا تازہ رس ٹھنڈا اور ملین ہے گنے کی کھانڈ کی بہ نسبت اس کی کھانڈ بہت صحت قائم رکھنے والی اور دل خوش کرنے والی ہے آنکھ کے کوئے اور سفید حصے کی عفرادی سوجن مٹانے کے لیے آنکھ پر اس کے بیجوں کا لیپ کرتے ہیں پیشاب اور منی کے متعلق امراض کو مٹانے کے لیے اس کے گوند کا استعمال اکسیر کا حکم رکھتا ہے پنڈ کھجوروں کو ہمیشہ کھانے سے مسوڑوں میں گھاؤ ہو جاتے ہیں اس کے تازے رس میں مصری ملا کے پلانے سے پیشاب کا رک رک کر اور درد کے ساتھ ہونا مٹتا ہے پنڈ کھجوروں کے کھانے سے دمے کی بدبو دفع ہوتی ہے پنڈ کھجوروں کا حلوا بنا کے کھانے سے طاقت بڑھتی ہے بدن کو مضبوط کرنے کے لیے اس کے پھلوں کا استعمال بہت اچھا ہے پنڈ کھجور چوٹ کے درد کو دفع کرتی ہے باد اور صفرا اور بلغم کا فساد دور کرتی ہے ضعف اور تشنگی کو مٹاتی ہے بدن کی زردی اور سوزش شکم کو مفید ہے **مضر** آنکھ اور دانت اور نرخرہ اور آواز کو خراب کرتی ہے زیادہ کھانا درد سر پیدا کرتا ہے **مصلح** کا ہو اور سرکہ اور سکنجبین اور کھیرا۔

فائدہ۔ کبھی ایسا کرتے ہیں کہ تازہ خرمے لے کر دھوپ میں پھیلا دیتے ہیں تاکہ تھوڑی سی رطوبت سوکھ جائے پھر مینڈی میں اُن کی سوراخ کر کے گٹھلیاں نکال کر اُن کی جگہ مغز بادام رکھ دیتے ہیں اور چینی کے برتن میں بھر کر اوپر اتنا شہد ڈال دیتے ہیں کہ خرمے چھپ جائیں اور تھوڑا سا زعفران بھی پیس کر ملا دیتے ہیں اور تین تین دن کے بعد تازہ بتازہ شہد بدلتے رہتے ہیں یہاں تک کہ تمام مائیت زائل ہو جائے ایسے **رطب معسل** کہتے ہیں اس سے گرمی بڑھ جاتی ہے اور رطوبت کم ہو جاتی ہے سرد و تر مزاج والے کے موافق ہے ایسا شخص



کھائے تو اُسکی آنتوں اور معدے کا ضعف جاتا رہے اور سدے دفع ہوجائیں اس سے منی بڑھتی ہے باہ میں قوت آتی ہے البتہ درد سر پیدا ہوتا ہے بس گلاب ۔ تخم خشخاش کا ہوا در سرکے سے تدارک کرنا چاہیے مغز بادام بھی اصلاح کردیتا ہے ۔

پنڈول (ھ)

بکسر پاے فارسی وسکون نون خفی وضم دال ثقیل و واو مجہول ولام موقوف

صفات و فوائد سفید مٹی ہے نہایت کم زور کہ عوام اور غربا اُس سے گھروں کو پوتتے ہیں وید کہتے ہیں کہ شیرین ہے سرد وتر ہے شرخ بادہ اور صفرا کا فساد دور کرتی ہے امراض رحم کو نافع ہے گرم درد سر کے لیے گلاب اور پانی میں تر کرکے سونگھنا مفید ہے ۔

پنڈیل (ھ)

بکسر پاے فارسی وسکون نون خفی وکسر دال ثقیل وسکون یاے تحتانی ولام موقوف ایک نبات ہے جس کی ماہیت مجہول ہے بعض اسماے سنسکرت سے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ پھول اُس کا آنکھ کی شکل پر ہوتا ہے اور بہت چھوٹا ہوتا ہے اور شاخیں لمبی لمبی ہوتی ہیں مزہ دار اور نازک ہے ۔ امراض چشم کو مفید ہے اس سے درد سر اور پیٹ کے کیڑے دفع ہوتے ہیں ۔

پنسدھارہ (ھ)

بفتح باے فارسی و نون ساکن خفی وسکون سین مہملہ وفتح دال مہملہ مخلوط بہا والف ساکن وفتح راے مہملہ وہاے مختفی مجھنڈی بھی اس کا ایک نام ہے

صفات و فوائد ایک ہندوستانی روئیدگی ہے جسکی شاخیں مجھی مجھی کی طرح اور چھال سفید ہوتی ہے جس پر دانے ریتے کی طرح لگے ہوتے ہیں اور چھال کے اندر سے لکڑی صاف و شیرین نکلتی ہے پھل سفید اور شیرین ہوتا ہے اور پھول میں پتیاں بہت ہوتی ہیں دوسرے درجے میں سرد و تر ہے درد زانو و کمر کو مفید ہے اور تمام بدن کو بھی قوت بخشتی ہے ۔

پنسوکھا (ھ)

بفتح باے فارسی وسکون نون جلی وضم سین مہملہ و واو مجہول وفتح کاف تازی مخلوط بہا وسکون الف سنسکرت میں چرپوٹا اور مرہٹی میں چرپوٹانی اور گجراتی میں پھورٹی کہتے ہیں

صفات و فوائد یہ ایک روئیدگی ہے کہ آسام پوربی بنگال دکھن کے ملکوں ۔ ملوار گھاٹ اور سیلون وغیرہ میں پیدا ہوتی ہے طبیعت اسکی سرد و خشک ہے اسکے پتوں کو گھس نکالے ہوئے دودھ میں پیسکر لیپ کرنے سے درد دفع ہوتا ہے تپ دفع کرنے کے لیے بھی اس کا استعمال کرتے ہیں اس سے پھل بہت دست آتے ہیں بڑے بڑے پھوڑے پیدا ہونے سے جو جھوں میں گرمی اور کھجلی ہو جاتی ہے اُسکو مٹانے کے لیے اسکے پتوں کو پانی میں اوٹا کے نہانا چاہیے اسکے پتوں کو دودھ اور گھن کے ساتھ پیسکر لگانے سے تشنج اور جھوں کی اینٹھن دفع ہوتی ہے اسکے پتوں کا تازہ خالص رس پلانے سے



زہریلے کیڑون کے کاٹنے سے جو زہر چڑھ جاتا ہے وہ اُتر جاتا ہے۔ یاد رکھو کہ آگے چلکر جیم فارسی کے باب مین چرپوٹا کے نام سے ایک روئیدگی کا حال بیان کرون گا وہ اور یہ ایک نہین معلوم ہوتی اسلیے کہ اُسکے پھل مین نے کھائے ہین اور بچے بہت کھاتے ہین اُس سے دست نہین آتے اور یہ بہت دست آور بتاتے ہین۔

پنواڑ (مہ)

بفتح باے فارسی و نون ساکن خفی و فتح واو و سکون الف و راے ثقیل موقوف اسکو پاڑ بھی کہتے ہین اور اس کا نام چکوندھی ہے۔

صفات و شناخت ایک برساتی گھاس ہے پیڑ اس کا دو فٹ اونچا ہوتا ہے پھول نارنجی اور لمبے اور پتے سبز اور عزرطی شکل کچھ سنا کے پتون سے ملتے جلتے ہوتے ہین چنانچہ عطار لوگ سنا کے پتون مین ان کو ملا دیتے ہین یہ پتے سورج کے غروب ہونے کے بعد مرجھا کر دوہرے ہو جاتے ہین اور جب سورج نکل آتا ہے کھل جاتے ہین اگرچہ گاڑھے بادل کے تلے سورج چھپا ہو مگر وہ کھلے رہین گے غرضکہ دن کو کھلے رہتے ہین اور رات کو بند رہتے ہین بیج ایک لمبی اور پتلی پھلی کے اندر ہوتے ہین جو اردکی پھلی کیطرح ہوتی ہے یہ بیج نہایت سخت ہوتے ہین کہ بہت سے بھگونے سے بھی نرم نہین پڑتے چکنے اور گول اور ارد کے دانے کی برابر لمبے ہوتے ہین رنگ مین خفیف سبزی و تاریکی اور چوکھونٹے ہونے کی وجہ سے ایسے معلوم ہوتے ہین کہ گویا دونون سرے کاٹ ڈالے گئے ہون اور یہ اسلیے ہوتا ہے کہ وہ پھلی مین باہم بہت ملے ہوے لگے ہوتے ہین اسکے پتون مین چیپ اور مزہ پھیکا ہوتا ہے کچے پتون کو پکا کر روٹی سے کھاتے ہین بعض طبیبون کی راے یہ ہے سنگسبویہ اور سنجبویہ یہی ہے سنجبویہ معرب ہے سنگسبویہ کا جس مین سین مفتوح نون ساکن کاف فارسی مکسور اور سین مہملہ دوم ساکن اور باے موحدہ مضموم ہے محیط مین غلطی سے سین دوم کو مفتوح لکھا ہے اور بعض اس کا انکار کرتے ہین کہ سنگسبویہ اور پنواڑ ایک ہے مگر میرے نزدیک دونون کے ایک ہونے مین شبہہ نہین اور دلیل اس پر یہ ہے کہ اطبا نے لکھا ہے کہ سنگسبویہ کے پتے غروب آفتاب کے بعد باہم بند ہو جاتے ہین اور مین نے اپنی آنکھون سے دیکھا ہے کہ پنواڑ کے پتے طلوع آفتاب سے غروب تک کھلے رہتے ہین اور غروب آفتاب کے بعد بند ہو جاتے ہین الفاظ الادویہ مین اسکو قلت لکھا ہے حالانکہ قلت غلطی ہے اور وہ اور چیز ہے بعض نے اسکو قلب بضم قاف و باے موحدہ بتایا ہے اسکے بیجون مین سے نیلا رنگ نکالا جاتا ہے۔

طبیعت دوسرے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے اور بعض تیسرے درجے کے درمیان مین گرم و خشک بتاتے ہین تو یہ کہتے ہین کہ سرد و خشک ہے بعض نے گرم و خشک بتایا ہے اور یہی صحیح ہے۔

خواص و فوائد اطبانے سنگسبویہ مین بیان کیا ہے محلل ہے جلا کرتا ہے۔ سرکہ یا شراب مین پیسکر لیپ کرنے سے داد اور بہق اور برص دور ہو جاتے ہین خارش جذام داد کلف نمش وغیرہ کو دفع کرتا ہے ہر قسم کا خراب ورم اس سے زائل ہو جاتا ہے سنا اور شاہترہ وغیرہ کے ساتھ اس کام مین نہایت موثر ہے

واقع ہوتا ہے ہر قسم کا سوداوی وصفراوی ودموی مرض اس سے اصلاح پاتا ہے کیونکہ تمام اخلاط
فاسد کا درست کرنے والا ہے بادی دفع کرتا ہے بعض نے کہا ہے کہ اس کا کھانا جائز نہین اسکو پیسکر
آنکھون مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے یونانی اطبا پنواڑ کی نسبت کہتے ہین محلل ہے۔ رطوبت کو جذب
کرتا ہے لیموکے رس کے ہمراہ اس کا لیپ سفید داغ اور داد اور خشک وتر خارش کو مفید ہے اس کا ساگ
امراض بلغمی وریحی کو نافع ہے اس کا کھانا امراض وبائی اور ہوائے وبائی سے محفوظ رکھتا ہے۔ تخم
پنواڑ دہی مین شامل کر کھجلی پر لیپ کرنا مفید ہے۔ مخزن مین یون لکھا ہے کہ پونے دو تولہ تخم پنواڑ کو کوٹ کر
چودہ تولہ دہی مین ڈال کر ایک مٹی کے برتن مین رکھکر دو تین روز تک رہنے دین تاکہ خوب سڑ جائے
اگر پیلا تھوتھا ملا دین تو بہت نفع دے۔ تخم پنواڑ ۳ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک صبح کو سرد پانی کے ساتھ کھاتے
رہنے سے تر وخشک کھجلی اور داد جاتے رہتے ہین اخلاط اربعہ مین فساد اگر بال جھڑنے لگین تو اس سے صحت
ہوتی ہے یہ نسخہ حکیم علی نے مجرب بتایا ہے۔ پنواڑ کے بیج دھوپ مین خشک کرکے اور پیسکر دہی کا
پانی ٹپکا کر اس مین ذرا سا سفوف ملا کر داء الثعلب اور داء الحیہ پر لگائین تو نفع ہو اگر ہمیشہ اسکے بیج
پیا کرین تو سن بھری جاتی رہے سرخ مادہ کو دفع کرتا ہے تفریح اور نشاط پیدا کرتا ہے اس سے پیٹ
کے کیڑے دفع ہوتے ہین قابض اور ہاضم اور جاذب ہے اگر اس مین گندگ یا رال ملا کر داد اور بہق
اور خارشت پر لگایا جائے تو تاثیر قوی ہو جاتی بار بار کے استعمال سے فائدہ ظاہر ہوتا ہے تر وخشک
خارشت پر سرکہ اور کانجی مین ملا کر بھی لگاتے ہین بعض نے لکھا ہے کہ سکتے ہے شک ہین پیٹ
پھلاتے ہین بلغم زیادہ کرتے ہین وبا کی سمیت کو دور کرنے کے لیے اسکی بہت تعریف کرتے ہین کہتے
ہین کہ ایک بار ملک بنگالہ مین قحط پڑا اور ایک گاؤن مین وبا آگئی گاؤن والے پہاڑ مین چلے گئے وہان
جس نے اسکو کھایا وہ بچ گیا اور جس نے نہ کھایا وہ مر گیا پیشاب کی کثرت کو روکتا ہے اور بواسیر
کے لیے اچھا کام دیتا ہے بعض کتابون مین لکھا ہے کہ بلغمی کھانسی پیدا ہو تو اسکے بیج چار ماشہ روز
پھانکنا چاہیے اور اس کے بیج دست آور بتاتے ہین اگر ۳ ماشہ یا زیادہ پیسکر گرم پانی کے ساتھ
پھانکین تو اخلاط فاسدہ کو دستون کی راہ نکال دین اور کچھ تکلیف معلوم نہو نہ گرمی پیدا ہو نہ
سردی ان بیجون مین قوت اسہالیہ کے علاوہ قوت ادرار بھی پائی جاتی ہے ضیق بلغمی کو مٹاتے
ہین اہل ہند برص کے لیے اس طرح بھی استعمال کرتے ہین کہ بام مچھلی کا پیٹ چاک کرکے تخم
پنواڑ اس مین بھر کر ڈورے سے باندھکر شہد مین تین روز تک رکھتے ہین پھر مچھلی کو نکال کر گھی مین
تل کر تخم پنواڑ نکال کر ہر روز چھ ماشہ پھانکا کرتے ہین۔ اسکی جڑ کی چھال آٹھ حصہ نراج سفید ایک حصہ
کاغذی لیموکے رس مین دونون کو پیسکر داد پر بار بار لگانے سے جاتا رہتا ہے اسکو گولی بنا کر کھاتے
بھی ہین مگر اس وقت مین نراج کو بھون لیتے ہین ایک تولہ کی مقدار مین نہار کھاتے ہین تین روز تک
کھانے سے فائدہ معلوم ہو جاتا ہے بعض کو ایک دو دست بھی آجاتے ہین مگر اس وقت مین نراج
بہت کم شامل کرنا چاہیے ایک تولہ کی گولی مین ایک ماشہ سے زیادہ نہو بلکہ بعض مزاجون مین اسقدر

بھی مناسب نہیں مزہ اس کا بہت تلخ ہوتا ہے اسکی جڑ کی چھال ہلدی اور دارہلد کے ساتھ کہ تینوں
ہم وزن ہوں گاے کے موت میں پیسکر خصیے کے ورم پر کہ سردی سے ہو لگانا نافع ہے داد کے
لیے اسکی جڑ اور اُس کی چھال دونوں نافع ہیں مگر لیموں کا رس ضرور ہونا چاہیے اُسی میں گھس کر
لگائیں۔ ساون کے مہینے میں جب نئے پتے ہوں اُن کو توڑ کر اُبالیں اور پانی پھینک کر نمک
مرچ ملا کر بگھار کر روٹی سے کھائیں صبح وشام دونوں وقت کھایا کریں آٹھ دس دن تک کھل کر
دونوں وقت اجابت ہوتی رہے گی اور تمام معدہ صاف ہو جائے گا بعد اسکے معمولی پاخانہ آوے گا
چالیس روز تک اسکو کھانے سے عمدہ خون پیدا ہو کر اندرونی اعضا درست ہو جاتے ہیں فربہی
اور قوت آتی ہے اور سال بھر تک بدن عمدہ رہتا ہے۔ اسکو بھاپ دیکر گھوڑے کے دانے میں ملا کر
کھلانے سے پونک چلکر صاف ہوکر پھر فربہ ہو جاتا ہے وید کہتے ہیں کہ پاخانے کو ڈھیلا کرنے کے لیے
اسکے پتے کام میں لاتے ہیں اسکے پتوں کو پیس کے لیپ کرنے سے داد اور کھجلی مٹتی ہے اسکے بیجوں کو چھاچھ
میں تین دن بھگو کر مہین پیسکر بدن پر ملنے سے تر و خشک کھجلی مٹتی ہے اسکے بیجوں کو سینڈھ کے دودھ میں
بھگو کر گاے کے دودھ میں پیسکر پھوٹے والی گانٹھوں پر لیپ کرنا چاہیے اسکے اور کرنج کے بیجوں کا لیپ کرنے سے
داد جاتا رہتا ہے اسکے بیج اور پتوں کی تاثیر گلانے والی یا پتلا کرنے والی ہے ان کے لیپ سے جلد بدن کے
وہ مرض دفع ہوتے ہیں جن میں کھال کھردری ہو جاتی ہے بعض کی گانٹھ پر اسکے پتے یا بیجوں کا لیپ کرتے
ہیں اسکی جڑ کو کاغذی لیموں کے رس کے ساتھ پیس کے لگانے سے داد دفع ہوتا ہے اسکے پتے ملیں ہیں اس
کام کے لیے ان کو اوٹنا کر دیتے ہیں جن بچوں کو دانت نکلنے کی وجہ سے تپ آتی ہے اُنکو اسکے پتوں کا جوشاندہ
پلاتے ہیں پتوں کو ارنڈی کے تیل میں پیسکر بگڑے ہوے پھوڑوں پر لیپ کرتے ہیں جسکو سوکھی کھجلی ہو یا جلد
بدن کے دوسرے امراض ہوں اسکو چاہیے کہ اسکے پتوں کو اوٹنا کر اُس پانی سے نہاے اسکے بیجوں کو سینک
اور پیسکر پان کو اوٹنا کے کافی یعنی قہوہ کی جگہ کام میں لاتے ہیں اسکے بیجوں اور آگ کے پھولوں کو کھٹے
دہی میں پیس کے لیپ کرنے سے داد مٹتا ہے پنواڑ کے بیج ایک سیر گاے کا دودھ دو سیر گھی پاؤ بھر اور
دو تولہ گندک ان کو جوش دیں جب دودھ جل جاے پیسکر لیپ کرنے سے داد اور تر و خشک کھجلی مٹتی ہے
اسکی جڑ کو چاولوں کی دھوون کے ساتھ پیس کے سویرے پلانے سے استسقاے زِق مٹتا ہے پنواڑ کے بیجوں کے چار
چار ماشہ سفوف کی پھنکی ۱۰ دن تک دینے سے پیٹ اور کھانسی رفع ہوتی ہے اسکے بیجوں کو پانی میں اتنے دنوں تک بھگو دیں
کہ وہ سڑ جائیں تب اُنکو پیسکر بدن پر مالش کر کے گرم پانی سے نہالینے سے کھجلی وغیرہ جلد بدن کے مرض دفع ہوتے ہیں اسکے
بیجوں کے سفوف کو دہی اور پانی میں دو تین دن تک بھگو کر بدن پر ملکر گرم پانی سے نہانے سے چھائیں دور ہوتی ہے

مضر آنتوں اور مثانہ کو **مصلح** آنتوں کے لیے دہی اور مثانے کے لیے ہلیلہ زرد **بدل** باپچی۔

مقدار خوراک ۳ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک جیسا کہ حکیم علی کے ایک قول سے ظاہر ہے۔

پنومان

بفتح باے فارسی وضم نون وسکون واو و فتح میم وسکون الف و نون اور باے موحدہ کے کسرے سے بھی آیا ہے



صفات و فوائد ایک درخت ہے خاردار کلان اسکے پتے شکل اور رنگ میں مینڈک کیطرح ہوتے ہیں پھول سفید اور لمبا اور گول اور سُرخ طوطے کی چونچ کی طرح کہتے ہیں کہ دندیلو کی ایک قسم ہے دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے زانو اور کمر کے درد کو مفید ہے اس کا پھل صفرا پیدا کرتا ہے۔

پنیالہ

بفتح باے فارسی وسکون نون و فتح یاے تحتانی وسکون الف و فتح لام وسکون ہا اور محیط میں جو لکھا ہے فتح با ولام یہ غلط ہے یہ لفظ تالیف شریفی میں ہے اور اُس میں لام کو مقدم لکھا ہے

صفات و شناخت ایک پھل ہے زیادہ ترنگالے میں ہوتا ہے برابر اور ہم شکل آلوے بخارا کے کچا سبز ہوتا ہے اور پک کر سُرخ ہو جاتا ہے بعض کا مزہ کھٹ مٹھا اور بعض کا ترش ہوتا ہے اس کا بعض درخت خاردار ہوتا ہے بعض بے خار پھل کے اندر بیج چھوٹے چھوٹے پانچ چھ ہوتے ہیں طبیعت سرد و تر ہے۔

خواص و فوائد صفرا کو تسکین دیتا ہے صفراوی مزاج والوں کو مفید ہے بلغمی مزاج کو مضر ہے کیونکہ بلغم کو ترقی دیتا ہے **مضر** بخار پیدا کرتا ہے اور بلغمی مزاج کو **مصلح** شہد و نمک۔

پنیر مایہ (ف)

انفحہ (ع)

صفات و شناخت شیردار جانور کے شیر خوار بچے کو اُسکی پیدائش سے تین روز تک اُسکی ماں کی کھیس پلا کر چلا پھرا کر تھوڑے عرصے میں ذبح کر کے معدہ جس میں وہ کھیس بھری ہوتی ہے لیکر اس کھیس کے خشک کر رکھتے ہیں وہی پنیر مایہ ہے جس سے دودھ کا پنیر بنایا جاتا ہے وحشی جانور کا بچہ اگر ہاتھ لگ جاتا ہے تو اُسکو ذبح کر کے معدہ مع دودھ نکال لیتے ہیں اور ہر جانور کا پنیر مایہ اپنی خاصیت میں اسکے مزاج کے موافق ہے خواص مشترکہ ہر قسم کے یکجائی اس جگہ لکھے جاتے ہیں۔ خرگوش کا پنیر مایہ ہر ایک حیوان کے پنیر مایہ سے صحیح التاثیر اور قوی العمل ہے اور اس میں حدت کم ہے۔ اونٹ گھوڑے بھیڑ بکری گائے بھینس نیل گائے بارہ سنگھا ہرن پاڑہ خرگوش گدھا خر اور ریچھ وغیرہ سب کا پنیر گرم و خشک ہے اور مقصود اس سے دودھ ہوتا ہے نہ معدہ جسے چستہ کہتے ہیں مخزن اور محیط میں غلطی سے چستہ کو پنیر مایہ کا ہندی نام بتایا ہے۔ جب بچہ ذرا بڑھکر گھاس چرنے لگتا ہے تو اُس سے نہیں تیار کرتے اور نہ اُسے پنیر مایہ کہتے ہیں ہر پنیر مایہ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے کوئی پنیر مایہ ہو تیسرے درجے سے گرمی و خشکی زائد نہوگی زیادہ سے زیادہ تیسرے درجے تک گرم و خشک ہوتا ہے خالص ہونے کی پہچان یہ ہے کہ ایک پنیر مایہ پر دوسرے حیوان کا پنیر مایہ ڈالیں اگر وہ گھل جائے تو خالص سمجھنا چاہیے ورنہ غیر خالص ہے۔

خواص و فوائد پنیر مایہ مرکب القویٰ ہے اس میں دو متضاد قوتیں ہوتی ہیں ایک قوت دودھ اور خلط کو جما دینے اور گاڑھا کر دینے کی دوسری قوت جمے ہوئے کو پگھلانے اور پتلا کر دینے کی جمانا بسبب گرمی کے ہے اور پگھلانا بسبب خشکی کے گیلائی کرتا ہے کہ یہ دونوں کام خاصیت اور صورت

رطوبت کی وجہ سے صادر ہوتے ہیں [illegible] کو مداخلت نہیں۔ جالینوس کہتا ہے کہ جن مرضوں میں قبض کی حاجت
ہے ان میں اُن میں حاد پنیرمایوں کو کام میں نہیں لاتا کیونکہ ان کی قوت حرارت جو پگھلانا چاہتی ہے قبض کے
خلاف ہے سرطان برص کا لیپ کرنے سے بڑا فائدہ ہوتا ہے مرگی کو بھی بہت نافع ہے سرکے میں گھولکر
پینے سے معدے اور پھیپھڑے اور مثانے کا جما ہوا خون بکھر جاتا ہے نکسیر کو روکتا ہے بالخاصیت دستوں کو بند
کرتا ہے دل کو قوت اور تفریح پہونچاتا ہے مگر یہی زیادہ گرمی کی وجہ سے مزاج میں قہر وغضب پیدا کردیتا ہے
حشرات الارض کے زہر کو اور دوسرے زہروں کو مفید ہے پیٹ کا درد اور آنتوں کا زخم مٹاتا ہے
رحم میں عرصہ دراز سے رطوبت جاری ہو تو اس کے استعمال سے رُک جاتی ہے بارہ جو کی مقدار میں
لیکر شراب میں گھول کر پینے سے چوتھیا جاتی رہتی ہے بدن میں تیر کا پیکان یا کانٹا رہجاے تو خطمی
اور روغن زیتون میں ملا کر لیپ کرنے سے نکل جاتا ہے پانی میں حل کرکے تھنوں پر لگانے سے نکسیر کا
خون بند ہوجاتا ہے انگوٹھے پر باندھنے سے تپ کو فائدہ ہوتا ہے یہ حمل رہنے پر اعانت بھی کرتا
ہے اور مانع حمل بھی ہے اور اس کی وجہیں بیان آئندہ سے معلوم ہونگی اور وجہ اسکی حمول کرنے
سے حمل کا رہنا اور کھانے سے نہیں رہنا نہیں ہے ہر ایک پنیرمایہ چنے کے برابر سے بارہ رتی بھر
تک کھانا چاہیے زیادہ مناسب نہیں مگر جبکہ اشد ضرورت ہو اور یہ بھی خیال رہے کہ پنیرمایہ معدے کو
مضر ہے خاص کر گرم معدے کے تو کسی طرح مناسب نہیں مگر زرشک سے اصلاح کرکے مضایقہ نہیں
اگر پنیرمایہ نہ ملے تو جس حیوان کے پنیرمائے کی ضرورت ہو اُسکا پتہ لے لیں۔

اونٹ کا پنیرمایہ۔ معدے میں دودھ اور خلط جم جاے تو سرکے میں گھول کر پلانے سے نفع ہوتا ہے
اور جمے مادے کو چھڑا دیتا ہے لطافت پیدا کرتا ہے رطوبت کو تحلیل کرتا ہے۔ نکسیر کو روکتا ہے پُرانے دستوں کو
بند کرتا ہے حبش کو مفید ہے۔ تھوک میں خون آتا ہو تو اسکے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے رحم سے
سفید رطوبت جاری ہو تو اسکے کھانے سے بند ہوجاتی ہے شکم کے اور رحم کے درد کو مفید ہے ایسا
مقوی باہ ہے کہ انزال کے بعد بھی شہوت نہیں دبتی اونٹ کا پنیرمایہ ۱۲ ماشہ گلاب میں حل کرکے شقاقل
دو تولہ شہد میں ملا کر اکیس حصہ کرکے اکیس روز تک گاے کے دودھ کے ساتھ کھانا سواے تقویت
کے نعوظ کے لیے کہ عندالمعاملہ جاتا رہتا ہے مفید ہے بعضوں نے اس ترکیب میں چھ ماشہ بہمن سفید
بھی لکھی ہے اگر قبل مباشرت کے ایک چنے کی برابر پانی میں گھول کر پیا جاے تو قوت مجامعت زیادہ
ہو نعوظ خوب ہو۔ رقیق منی کو جماتا ہے مگر جمی ہوئی کو رقیق کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اسکی صحت کا
امتحان یہ ہے کہ ایک ماشہ پنیرمایہ چار تولہ پانی میں ڈالا جاے تو وہ پانی قریب انجماد کے ہوجاے
معدے کو مضر ہے شہد و زرشک اسکے مصلح ہیں مقدار خوراک بارہ رتی ہے۔

بارہ سنگھے کا پنیرمایہ۔ باہ کو قوت دیتا ہے اگر عورت حیض سے فارغ ہوکر تین روز برابر اس کا
حمول کرے تو حمل نہیں رہتا اگر افعی کاٹ کھاے تو ساڑھے چار ماشہ اس کا پنیرمایہ سوا دو ماشہ کھانڈ
اور سرکے کے ساتھ کھلانا نافع ہے۔

بکری کا پنیر مایہ ۔ اسکے بنانے کا ایک طریقہ ثنا صاحب کی بیاض میں لکھا ہے کہ جب بکری کو بچے ہوئے پانچ چھ روز گذر جائیں تو اسکے بچے کو ایک روز دودھ نہ دیں بھوکا رکھیں جب بہت بھوک لگے تو اسکو دودھ پلائیں اور اس طرح دودھ پیو بچائیں کہ اسکے منھ میں تھن رہے اور دودھ کھینچتا رہے کہ اسی طرح گود ھ میں لیکر ذبح کر ڈالیں اور اسکے شیردان کو نکال کر ڈورے سے منھ باندھکر طشت میں رکھکر نہایت سرد پانی اوپر سے ڈالیں یہان تک کہ طشت بھر جائے اور دو گھڑی تک سرد ہی پو بچاکر جب دیکھیں کہ شیردان میں جم گیا تو اسکو اس میں سے لیکر سکھالیں ۔ بکری کا پنیر مایہ معدے اور گردے کو قوت بخشتا ہے ۔ دستون کو بند کردیتا ہے ۔ نکسیر کے خون کو روکتا ہے رحم سے سفید رطوبت آتی ہو تو اُسے نافع ہے ۔ لطافت پیدا کرتا ہے رطوبت کو تحلیل کرتا ہے ۔ شکم اور رحم کے درد کو فائدہ مند ہے پونے دو ماشہ لیکر پانی میں گھول کر پینے سے مرگی جاتی رہتی ہے اگر شراب کے ساتھ پییں تو جلد تاثیر کرے ۔ بچون کی مان کے دودھ میں گھسکر چار پانچ روز پلانا اتنا مفید ہے کہ پھر مرگی کا عارضہ پیدا نہیں ہوتا زہر کے پھیلے ہوئے مادے کو جما دیتا ہے اور جمے ہوئے کو پگھلا دیتا ہے ۔ جس نے مردا سنگ کھایا ہو وہ اسکو پی لے تو مضرت دفع ہوتی ہے پانی میں گھول کر ناک میں ٹپکانے سے نکسیر بند ہوجاتی ہے ۔ پانی میں گھول کر پلانے سے معدے کے خیر منجمد کو رقیق و تحلیل و دفع کرتا ہے اختناق رحم اور پیچش اور آنتون سے خون آنے کو مٹاتا ہے ۔

خرگوش کا پنیر مایہ ۔ اگر تھوڑا سا لیکر بچون کو کھلائیں تو مرگی کا عارضہ کبھی نہ ہو اور نہ سوتے میں ڈریں مگر اس وقت کھلانا چاہئے کہ معدے میں دودھ نہ ہو کیونکہ دودھ کا جمانا جملہ پنیر مایون کی خاصیت ہے ۔ بچون کو جب کھلائیں تو گائے کے گھی میں یا مکھن یا سرکہ یا شہد میں دیں ساڑھے تین ماشہ پنیر مایہ اور ساڑھے تین ماشہ پھٹکری بھونی ہوئی ان دونون کو سداب یا بابونے کے جوشاندے میں ملاکر پلانے سے جما ہوا خون تحلیل ہوجاتا ہے عورت حیض کے بعد سوا دو ماشہ روزانہ نوش کرے تو حمل نہ رہے اور اگر مشک میں ملاکر حیض کے بعد تین روز تک فرزجہ کرے تو حمل رہجائے اور حمل کے بعد چالیس روز کے اندر تین روز تک لگاتار خرگوش نر کا پنیر مایہ شراب میں گھول کر پیوے تو بیٹا پیدا ہو اسی طرح پنیر مایہ خرگوش مادہ کے پینے سے بیٹی پیدا ہو ۔ ۹ ماشہ سیلان رطوبت رحم اور درد شکم کے لیے مفید ہے اور بارہ جو کے برابر شراب میں گھول کر پینے سے چوتھیا جاتی رہتی ہے ۔ اگر شانے میں خون کے جم جانے سے پیشاب رک جائے تو چنون کے پانی میں ساڑھے تین ماشہ پنیر مایہ گھول کر پینے سے کھل جاتا ہے اور چھ رتی سے سوا دو ماشہ تک انگوری سرکے میں ملاکر پینے سے معدے کے خون منجمد اور مرگی اور سانپ کچھو کے واسطے مفید ہے بلکہ سب زہرون کا تریاق ہے ۔

ریچھ کا پنیر مایہ بقدر تین رتی تھوڑے پانی میں گھول کر پینے سے بدن فربہ ہوتا ہے ۔

قوقی کا پنیر مایہ (بضم قاف وسکون واو و کسر فا وسکون یائے تحتانی یہ ایک حیوان ہے کہ دریائے روم میں رہتا ہے) اس میں جندبیدستر کی طرح خاصیت ہے تندوا و رکزاز بلغمی اور اختناق رحم کو مفید ہے



اس کے پنیر مائے مین اور دوسرے حیوانات کے پنیر مائے مین یہ فرق ہے کہ دوسرے حیوانات کے
پنیر مایون پر پانی ڈالین اور پھر اُس پانی کو تھوڑی دیر کے بعد اسکے پنیر مائے پر ڈالین تو جلدی گھلجاے
اور پتلا پڑجاے دوسرے حیوانات کے پنیر مایون مین یہ خاصیت نہین۔

سیٹے کا پنیر مایہ۔ سات رتی کی مقدار مین پینے سے پیشاب کی سوزش جاتی رہتی ہے۔

گھوڑے کا پنیر مایہ۔ یہ قوت و خاصیت مین جند بید ستر کی طرح ہے تمدد اور کزاز بلغمی و رانفتاق
رحم کو نافع ہے آنتون کا زخم دفع کرتا ہے۔

گورخر اور **پہاڑی بکری** اور **ہرن** اور **خچر** اور **بھینس** اور **ہاتھی** کا پنیر مایہ ان مین سے ہر ایک
بہت مقوی باہ ہے ان کی مقدار خوراک ۱۲ رتی ہے۔

پنیر (ف)

بفتح باے فارسی وکسر نون و یاے معروف و راے مہملہ موقوف۔ جُبن و جُبُن و اُز ۃ (ع)

صفات و شناخت مشہور چیز ہے بہتر وہ پنیر ہے جو تازہ اور چکنا ہو اور نرمی و سختی مین متوسط ہو
خوشبودار اور لذیذ مائل بہ شیرینی ہو اسکے بنانے کا دستور یہ ہے کہ دودھ کو جوش کرکے پنیر مایہ اُس پر
ڈال کر جما لیتے ہین اور نمک اُس پر چھڑکتے ہین اسلیے اسکی مائیت جبنیت سے جُدا ہوجاتی ہے
پھر اُس جبنیت مین نمک لگا کر سنگین ٹوکرون اور تھیلیون مین رکھکر اور اوپر سے نمک چھڑک کر ایک
بھاری پتھر کے تلے دبا دیتے ہین جس کی وجہ سے بالکل مائیت نکل جاتی ہے اور بعض آدمی مائیت
خشک کرنے کے واسطے ماکھرون مین دفن کرتے ہین اگر نمکین نہ بنانا چاہین تو دوبارہ اُس پر نمک نہ چھڑکین
اسکو عربی مین جبن اور ترکی مین قراقروط کہتے ہین۔ اگر چھاچھ کو پکا کر جمالین اور پانی اس کا خارج کرکے
جبنیت کو نمک لگا کر ٹکیان اور بڑی گولیان بنا کر خشک کرلین تو اسے **کشک پنیر** کہتے ہین اور گیلانی
کہتا ہے کہ ایسا پنیر دہی سے تیار کیا جاتا ہے اسکو عربی مین قط اور ترکی مین قروط کہتے ہین اور بعض
مصل بفتح میم و صاد بھی اسی کو کہتے ہین۔ بغیر نمک کا پنیر مدت تک باقی رہنے سے سڑجاتا ہے اور اُسکو
کیڑا لگ جاتا ہے نمک لگا ہوا مدت تک رہ سکتا ہے۔

طبیعت تازہ دوسرے درجے مین سرد و تر ہے بعض نے تیسرے درجے مین بتایا ہے اور نمکین
پرانا دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے بعض تیسرے درجے مین گرم و خشک کہتے ہین اور کشک پنیر
دوسرے درجے مین سرد و خشک ہے۔ تحقیق یہ ہے کہ پنیر خشک تازہ جس پر ایک ماہ گذر گیا ہو
سردی و تری مین پنیر تر سے کم ہے اور اس مین تیزی و حدت بھی پنیر کہنہ سے کم ہوتی ہے اور
پنیر کہنہ غلبۂ نمک کی وجہ سے گرم و خشک ہے۔ نمکین پنیر جو پُرانا نہ ہو متوسط القوۃ ہے اور جس کو
نمک لگا کر عرصہ تک رکھا جاتا ہے وہ تیز ہوجاتا ہے کیونکہ نمک اُسکے مادے کو اپنی طبیعت کے
مطابق کرلیتا ہے اسلیے یہ حار حاد ہوتا ہے ورنہ پنیر خود اپنی طبیعت سے سرد و تر ہے نمک سے
گرمی و خشکی حاصل کرتا ہے اور جس کو نمک لگائے ہوئے تھوڑا سا عرصہ گذرا ہو نمک اُسکے مادے کو

اپنی طبیعت کے مطابق اچھی سے بنانے پاتا ایسا پنیر عمدہ ہی اور پرانا سمیت کے قریب پہونچ جاتا ہی۔ پنیر چونکہ دودھ سے بنایا جاتا ہی پس ضرور ہی کہ اُسکی طبیعت اُس حیوان کے دودھ کے قریب ہو جس سے بنایا گیا ہی مگر یہ اُسوقت مین ہی کہ دوسری کیفیت حاصل نہ کی ہو سوائے اُس گرمی زائد کے جو پنیر مایہ سے پیدا ہوتی ہی اسلیے پنیر تازہ کے لیے چاہیے کہ اپنی طبیعت مین دودھ سے گرم ہو یہ اسلیے ہی کہ پنیر مایہ اُس مین پڑا ہوا ہی پنیر کے جرم مین چونکہ تکاثف بہت زیادہ ہی اس لیے دودھ سے سردی زیادہ پیدا کرتا ہی۔ **خواص و فوائد** — یاد رکھو کہ **پنیر تازہ** دیر مین ہضم ہوتا ہی بلغم اُس سے بہت پیدا ہوتا ہی دیسقوریدوس کے نزدیک پنیر تازہ معدے کے لیے جید ہی مگر بوعلی سینا کو اس پر اعتراض ہی دوسرے حذاق کہتے ہین کہ پنیر تازہ معدہ اور آنتون اور گردہ کو قوی کرتا ہی اس سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہی اور باوجود اپنے غلظ اور کثرت تغذیہ کے بلغم کی طرف زیادہ مستحیل ہوتا ہی یعنی بلغم اس سے زیادہ بنتا ہی۔ جسکو نمک نہ لگایا گیا ہو اُس کے لیپ سے آشوب چشم اور طرفہ کو نفع ہوتا ہی آنکھ کے تلے نیلا نشان ہو جائے تو اس کو بھی زائل کردیتا ہی تھوک مین خون آتا ہو تو اُس کو بہت نافع ہی بشرطیکہ تپ ساتھ نہ ہو پنیر کو پانی مین جوش کرکے وہ پانی بچے والی عورت کو پلایا جائے تو دودھ زیادہ ہو پنیر کو دھوکر آبال کر پانی نچوڑ کر کھانے سے دست بند ہو جاتے ہین خصوصاً صفراوی دستون کو تو فوراً بند کرتا ہی آنتون کے زخم کو بھی نافع ہی تازہ نمک نہ لگایا ہوا نئے پھوڑون پر لگایا جائے تو وہ ورم کرنے سے رُک جائین اگر اس کے ساتھ عشق پیچے یا انگور یا چقندر کے پتے بھی شامل کرلیے جائین تو زیادہ مفید پڑے تازہ غیر نمکین بھوک کم کرتا ہی اور نمکین بھوک زیادہ کرتا ہی مگر معدے کے واسطے یہ بھی مضر ہی جس طرح غیر نمکین مضر ہی لیکن فرق اس قدر ہی کہ نمکین مین ادنی درجے کی قوت دباغت ضرور ہی اس لیے نمکین اتنا معدے کو کمزور نہین کرتا جتنا غیر نمکین کرتا ہی سودا اور ریاح بھی پیدا کرتا ہی اور ہر قسم کا پنیر پرانا ہونے کے بعد خراب ہو جاتا ہی تازہ مین بہ نسبت پرانے کے مضرت کم ہی کہتے ہین کہ تازہ پنیر جلد ہضم ہو جاتا ہی اگر اچھی طرح ہضم ہو جائے تو بدن کو فربہ کرتا ہی عمدہ خلط پیدا کرتا ہی اگر ہضم نہ ہو تو سدے - ریاح غلیظ اور بلغم پیدا کرتا ہی سرد مزاج والون مین سر درد کھڑا کردیتا ہی قولنج اور ایلاؤس اور بینائی مین دھند حادث کرتا ہی کھٹی ڈکارین آنے لگتی ہین صاحب منہاج نے کہا ہی کہ سدے اور پتھری پیدا کرتا ہی شیخ نے بھی اُس سے گردے اور مثانے مین پتھری پیدا ہونے کے لیے لکھا ہی خاص کر تر سے اور ایسی حالت مین کہ اُس کو مصالح کی ایسی چیزون کے ساتھ کھاوین جو نفوذ کراتی ہین ان خرابیون کے تدارک کی یہ صورت ہی کہ قے کرادین اور وہ دوائین جو جلا پیدا کرتی ہین کھلاوین - پودینہ - نعناع - صعتر - خربا - شراب - روغن زیتون — قند - زیتون اور اخروٹ کی مینگ کے ساتھ کھانے سے بھی اصلاح ہو جاتی ہی اور اسکو کھاکر شہد کا چاٹ لینا بھی مفید ہی - اور بہتر یہ ہی کہ دو کھانون کے درمیان مین کھاوین اس کو کھاکر ترش یا قابض چیز کھانا دودھ پینا سرد چیز یا تر و تازہ پھل نوش کرنا نقصان پہونچاتا ہی اگر

کھار کلی نہ کرنے سے مُنھ میں بدبو پیدا ہوجاتی ہے۔ سرد مزاج والے کے لیے پنیر کی جتنی مضرت ہے اُتنی گرم مزاج والے کے لیے نہیں۔ مردہ سنگ کھانے سے مضرت پیدا ہو تو یہ اُسکی مضرت کو مٹاتا ہے۔

پنیر پرانا اور نمکین تیز ہے جلا کرتا ہے منقی ہے بلغم کو قطع کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے آنتوں کو قوت پہونچاتا ہے رطوبت کو خشک کرتا ہے زفت خشک یا شہد کے ساتھ پیسکر داخس پر لگانے سے صحت ہوتی ہے شہد کے ساتھ لگانے سے پھوڑے بھی پھوٹ جاتے ہیں اگر جوڑوں میں سختی آجائے تو روغن زیتون میں ملاکر مالش کریں اگر سور کے پائے جوش کرکے اُن میں اُسکو حل کرکے ایسے جوڑ پر لگایا جائے تو اُن میں سے پھوٹ کر جونے کی طرح ایک چیز بغیر تکلیف کے نکل جاتی ہے کبھی ایسا کرتے ہیں کہ بوڑھے سور یا بارہ سنگھے کے گوشت کو اُبال کر اُسکی یخنی میں پکا کر جوڑوں کے غلیظ اور سخت ورموں پر لگاتے ہیں اور پورا فائدہ اُٹھاتے ہیں اگر ایسا کریں کہ سور کے پائے کا گوشت اور مرسرخ اور اسفنج اور موم اور روغن ناردین کے ساتھ اس کا مرہم بنالیں تو بے حد نفع بخشے نوشادر کے ساتھ اس کو چھائیں اور کھجلی پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اگر کوئی زہریلا جانور کاٹ کھائے تو صعتر کے ساتھ پیسکر لگانے سے نفع ہوتا ہے اسکے کھانے سے خلط صفراوی پیدا ہوتا ہے پیاس بڑھ جاتی ہے تر و خشک کھجلی حادث ہوتی ہے اس کا نقصان گرم مزاج والوں کے لیے زیادہ ہے بہ نسبت سرد مزاج والوں کے بخلاف پہلی قسم کے کہ اس کا نقصان سرد مزاج والوں کے لیے زیادہ ہے اور گرم مزاج والوں کے لیے کم ہے جنکی آنتوں میں سدہ ہو اُن کو ایسا پنیر نہ کھانا چاہیے کیونکہ اُن کو مضرت پہونچاتا ہے زیادہ کھانے سے گردے اور مثانے میں پتھری پیدا ہوجاتی ہے ان سب مضرات کی دافع اخروٹ کی پیننگ ہے بہتر یہ ہے کہ اسکو کھانے کے کام میں کم لائیں۔

پنیر نمکین متوسط اس سے وہ پنیر مراد ہے کہ پرانا نہوا ہو اور یہ وہ ہے کہ اُس پر ایک ماہ یا قریب ایک ماہ کے گذرا ہو اسکی قوت نئے اور پرانے میں متوسط ہے ترو تازہ پنیر سے تو اسکی سردی و تری کم ہے اور پرانے سے تیزی و حدت کم ہے یہ اپنی ذات سے سرد و تر ہوتا ہے اور نمک سے جو کچھ گرمی و خشکی حاصل کرتا ہے وہ ایسی قوی نہیں ہوتی جیسی پرانے میں ہوتی ہے کیونکہ نمک کو ملے ہوئے ابھی تھوڑا ہی زمانہ گذرا ہوتا ہے اسلیے نمک اپنی طبیعت کی طرف اُسکے مادے کو نہیں پھیر سکتا جیسا کہ پرانا پنیر غلبۂ نمک کی وجہ سے بوجہ عرصہ دراز تک ساتھ رہنے کے گرم و خشک اور تیز و حاد ہوجاتا ہے۔ ان تمام وجوہات سے ایسا پنیر اپنی سب قسموں سے بہتر ہے سب سے جلد ہضم ہوتا ہے اور جلد معدے کے تلے اُتر جاتا ہے اور جو افعال اُن دونوں سے صادر ہوتے ہیں وہ اس سے صادر نہیں ہوتے اسلیے کہ نہ ایسا تر ہے کہ جس سے خون بلغمی بڑھ جائے اور نہ ایسا خشک ہے کہ تیز ہے اور خون کو تحلیل کرتا ہے۔

نمکین پنیر کو جب گرم مزاج والا آدمی کھانا چاہے تو ناشتے کی حالت میں نہ کھاوے۔

بہت پرانا اور سڑا ہوا پنیر سمیت کے قریب ہے پیاس پیدا کرتا ہے بھوک خراب کرتا ہے اگر ایسا پنیر کھانے میں آجائے تو قے کے ذریعہ سے نکال ڈالنا چاہیے اس کا مصلح گرم مزاج میں آبدار میوے اور ترشیاں ہیں اور سرد مزاج میں اخروٹ کی پیننگ۔

پنیر غیر چکیدہ جس کو فارسی میں دمہ (بفتح دال مہملہ ولام و میم و سکون کاف فی البرہان) کہتے ہیں اور وہ دودھ ہے کہ پنیر مایہ چھڑکنے کے بعد تھوڑا سا غلیظ ہو جاتا اور جم جاتا ہے پھر مائیت جبنیت سے جدا نہیں کی جاتی یہ نہایت مرطوب ہے تپ دق اور سل اور التہاب معدہ اور دفع خشکی جلد اور خشکی طبع اور وسواس اور امراض سوداوی اور خون کی سوزش کے لیے نافع ہے ایسا پنیر سرد مزاج کو مضر ہے سرد و تر مرض پیدا کرتا ہے اور اس سے پتھری پیدا ہوتی ہے۔

خشک پنیر صفرا و خون کی حدت کو دور کرتا ہے اسکو بھون کر کھانے سے دست بند ہو جاتے ہیں اسکو جلا کر لگانے سے پا کھورے کو نفع ہوتا ہے نفث الدم اور بواسیر کو نافع ہے شیخ کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ اس میں قوت محللہ ہے اور پنیر کی بہ نسبت معدے کو کم مضرت پہونچاتا ہے مگر دیر ہضم ہے ریاح اور بلغم غلیظ و خام و سدہ پیدا کرتا ہے خاص کر سرد و تر مزاج میں مصلح اس کا جوارش و گلقند ہے۔

فائدہ تازہ پنیر کے پتلے پتلے ورق تراش کر اور بغیر بجھا ہوا چونا پیسا ایک پتھر پر چھڑک کر ان اوراق کو اسپر برابر بچھا دیں اور اوپر سے پھر ویسا ہی چونا چھڑک دیں یہاں تک کہ وہ تمام ورق چھپ جائیں اس کے اوپر بھاری سا پتھر رکھ کر دس روز تک دھوپ دیں تاکہ چونا تمام چکنائی جذب کر لے پھر دھو کر اسی طرح تلے اوپر چونا بچھا کر پھر سے دبا کر ہفتہ بھر دھوپ میں رکھیں پھر دھو کر چربی اور سرخی دفع کرکے دھوپ میں سکھا کر دیکھیں اگر پھر بھی چکنائی نکلے تو نمک اور چونے کے پانی میں اتنا جوش دیں کہ چکنائی بالکل جاتی رہے پھر خشک کرکے سرمے کی طرح باریک پیس کر شیشے میں رکھ چھوڑیں اور ضرورت کے وقت انڈے کی سفیدی کو پانی میں ملا کر اور شیشے میں ڈال کر جھاگ اتار کر اس پانی کے چند قطرے اس میں ملا کر کھرل میں خوب رگڑیں اور اسی پانی میں کے قطرے ڈالتے جائیں یہاں تک کہ خوب چپکنے لگے پھر قطرہ قطرہ چونے کا صاف پانی ڈال کر رگڑیں جب روان ہونے لگے تو نکال کر جس شے کو اس سے چپکائیں گے کسی صورت سے پانی خواہ آگ کی حرارت پہونچے علیحدہ نہ ہو سکے گی۔

پودینہ (ف)

فودنج و فوتنج و حبق (ع)

صفات و شناخت اسکی تین قسمیں ہیں جنگلی پہاڑی بستانی جسکو نہری بھی کہتے ہیں مؤلف لغات اللغات نے غلطی سے نعنع یا نعنعنع یا نعناع اور پودینے کو ایک سمجھ لیا ہے ہاں بستانی کی ایک قسم ایسی بھی ہے کہ جب بوتے ہیں تو دو برس کے بعد نعناع ہو جاتا ہے جب مطلق پودینہ بولتے ہیں تو بستانی مراد ہوتا ہے پہاڑی دونوں قسموں سے قوی ہے مگر بستانی کثرت سے ملتا ہے اس میں سے بعض کے پتے چھوٹے ہوتے ہیں اور بعض کے چوڑے اور بو بھی اسکی بہ نسبت اسکے تیز اور ناپسند ہوتی ہے چھوٹے پتوں والا اچھا سمجھا جاتا ہے اور اسکے پتے ہوتے ہیں بیل کی طرح زمین پر پھیلتا ہے اور بڑے پتوں والے کے پیڑ اونچے ہوتے ہیں جتنی عمدہ چھوٹے پتوں والے کی ہوتی ہے بعض کا قول ہے کہ پودینہ کوہی جنگلی اور مشکطرامشیع ایک چیز ہے میں نے جنگلی پودینہ میلوں تک دیکھا ہے راجپوتانے میں اسکے پتے پودینے کے



پتون سے چوڑے اور ڈالیان ہاتھ ہاتھ بھر تک اونچی ہوتی ہین خوشبو اس مین بہت کم ہوتی ہے ایک جنگلی قسم ایسی ہے کہ جس مین خوشبو ہوتی ہے اور بو اسکی بہت تیز ہوتی ہے پتے کسی قدر گول اور نازک اور نرم ہوتے ہین مزہ اور خوشبو پودینۂ بستانی کی طرح ہوتی ہے اس مین تیزی اور تھوڑی تلخی ہوتی ہے بیج اسکے تخم ریحان کی طرح ہوتے ہین دوسری قسم ایسی ہے کہ پتے لمبے اور نرم سیاہی مائل ہوتے ہین پھول مین تیزی اور خوشبو ہوتی ہے اور رنگ زردی مائل ہوتا ہے اور یہ افعال مین ضعیف ہے ایک قسم پہاڑی ایسی ہے کہ اسکے مزے اور خوشبو مین بہت تیزی ہوتی ہے جنگلی قسم کے پتے سے اس کا پتا بڑا ہوتا ہے رنگ سفید ہوتا ہے اور روئی کی طرح اس پر رواں ہوتا ہے پھول اس کا بالی مین ہوتا ہے لمبا اوپر سے پتلا ہوتا ہے جیسے بند رپا کی چھوٹی بالی شیخ کہتا ہے کہ پہاڑی قسم کا مزہ اور بتونکی وضع زوفا کی طرح ہے اور شیخ نے جو قسم اسکی تیز بتائی ہے اور اسکے شربت کی قوت حاشا کے شربت کی سی لکھی ہے اور وہ فودنج التیس کہلاتی ہے وہ درحقیقت مشکطرامشیع ہے اور تیسی کے نام سے مشہور ہے جیساکہ ابن جمیع نے فرمایا ہے یہ قسم جتنی خشک ہے اتنی گرم نہیں ہے بہتر وہ ہے کہ تازہ اور خوشبودار ہو پہاڑی جنگلی سے اور جنگلی بستانی سے قوی ہے اور آخرالذکر بہت ملتا ہے کہ ایک چھوٹے پتون کا ہوتا ہے دوسرا بڑے پتون کا۔

طبیعت بستانی دوسرے درجے کے آخر مین گرم وخشک ہے اور جنگلی تیسرے درجے کے اول مین گرم وخشک ہے اور گیلانی کے نزدیک پہاڑی مین تفریق ہے چھوٹے پتون والا تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے اور بڑے پتون والا اس سے بھی زیادہ گرم اور خشک ہے گرمی اسکی دوسرے درجے کے درمیان مین ہے اور خشکی اس سے بھی بڑھی ہوئی ہے تیسرے درجے کے آخر بلکہ چوتھے درجے کے اول تک پہونچتی ہے۔

خواص وفوائد - اس مین لطافت بہت قوی ہے خاص کر جنگلی بہت ملطف ہے یہی وجہ ہے کہ جب اسکو بدن پر لگاتے ہین تو وہ جگہ سرخ ہوجاتی ہے اور اگر مدت تک رہنے دیا جاسے تو زخم پڑجاتا ہے بڑی دلیل اسکے ملطف ہونے پر یہ باتین ہین (۱) نہایت گرم ہے اور اس پر یہ بات دلالت کرتی ہے کہ اس مین حدت اور تیزی اور کسی قدر تلخی ہے اور جس چیز مین یہ باتین پائی جاتی ہین وہ نہایت گرم ہوتی ہے اور گرمی کی زیادتی گاڑھے خلطون کو پتلا کرنے والی ہے (۲) اخلاط غلیظ لزج کو سینے سے بذریعہ تھوک کے آسانی سے نکالدیتا ہے (۳) خون کو رقیق کرکے رحم کے ذریعہ سے بآسانی نکلنے پر آمادہ کرتا ہے اور حیض کا ادرار کرتا ہے - اور باوجودیکہ نہایت محلل ہے تھوڑا سا قبض بھی رکھتا ہے کیونکہ اس مین ارضیت ہے اسلیے مقوی معدہ ہے - تنہا کھانے سے پسینا لاتا ہے بدن مین گرمی پیدا کرتا ہے اسکے ضماد سے بدن کے اندر سے ظاہر کی طرف مواد منجذب ہوتا ہے اسکے ضماد سے خشکی اور گرمی بہت پیدا ہوتی ہے اور اپنی تلطیف کی وجہ سے گاڑھے اور کچے مواد مین نضج بھی پیدا کرتا ہے - سودا کو دستون کی راہ نکالتا ہے بدن مین گرمی بڑھاتا ہے معدے اور سینے



اور گردے کے فضلے کو دفع کرتا ہے ہچکی کو مفید ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ استسقا اور یرقان کو دفع کرتا ہے۔ مدر بول ہے اس کا فرزجہ جنین کو نکالتا ہے اور اسکو مار ڈالتا ہے زہریلے جانوروں کے زہر کو دفع کرتا ہے وضع حمل میں مدد دیتا ہے اسکی بو غشی کو دفع کرتی ہے۔ اسکا نطول حلق اور ریاح رحم اور صلابت رحم کے واسطے مفید ہے شہد کے ساتھ پسینا لاتا ہے اسکا جوشاندہ ذیل پاؤں کے واسطے مفید ہے۔ انتصاب نفس کو دور کرتا ہے۔ بلغمی اور سوداوی تپوں کو مفید ہے جذام کو نافع ہے۔ شراب کے ساتھ زہروں کو اور بچھو کو فائدہ مند ہے اسکا نطول یرقان کی زردی کو مٹاتا ہے شہد اور نمک کے ساتھ کھانا کدو دانوں کو خارج کرتا ہے حمول اسکا حیض کو جاری کرتا ہے جنین کو ہلاک کرتا ہے اسکی بو سے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں۔ بلغم براہ دست نکالتا ہے تو بیخ کو نافع ہے۔ سرکے میں پیسکر اسکا لیپ بلغمی ورموں کو تحلیل کرتا ہے پھوڑوں کو خشک کرتا ہے کزاز کو دفع کرتا ہے معدے اور سینے کی سوزش اور متلی کو نافع ہے زہریلے کیڑوں کے کاٹنے کیلیے تریاق ہے اسکا پانی نچوڑ کر کان میں ڈالنے سے کیڑے مرجاتے ہیں اسکے پھول کو کپڑے میں باندھ کر سونگھنے سے سردی کا زکام دفع ہوتا ہے انجیر کے ساتھ کھانے سے سینے اور پھیپھڑے سے اخلاط لزج اور غلیظ نکل جاتے ہیں حریرے میں ملا کر استعمال کرنے سے سینے سے اخلاط تھوک کے ذریعہ سے نکلتے ہیں نمک اور شہد کے ساتھ چاٹیں تو پھیپھڑ کی رگوں سے مواد خارج ہو درد پہلو کے لیے نافع ہے خفقان اور بھوک کی کمی کو دور کرتا ہے۔ اگر ہچکیاں آتی ہوں جنکا باعث عضلات کی رطوبت ہو یا ریح غلیظ انکو مٹاتا ہے بسبب جلا اور تفتیح اور تلطیف کے یرقان سددی وسوداوی وصفراوی کو مفید ہے خفقان معدی اور کرب وغثیان کو بہت نافع ہے اگر پیس کر سرکہ ملا کر کھا دیں تو متلی اور حرقت معدہ کو تسکین دے اگر اس کو جوش دے کر صاف کرکے ساڑھے تولہ نیم گرم پانی سے کر نوماشہ شہد اس میں گھول کر اور ساڑھے چار ماشہ نمک کا سفوف برک کر پیویں تو معدے سے فضول قے کی راہ دفع ہوں تازہ کو شراب میں پکا کر لیپ کرنے سے بدن کے سیاہ داغ دور ہوتے ہیں اگر آنکھ کے نیچے خون جم جائے تو اسکے لیپ سے پھٹ جاتا ہے اس کا کھانا مجذام کو بھی نافع ہے کیونکہ اس میں تحلیل اور تلطیف اور تقطیع تینوں باتیں جمع ہیں اسکی دھونی کرنے اور بچھانے سے بھی حشرات بھاگ جاتے ہیں جس عضو میں کیڑے ہوں اسپر اسکو باندھ دیں یا پانی اسکا ڈالدیں مرجاتے اسکے لیپ کرنے سے حشرات کا زہر دفع ہوتا ہے کیونکہ یہ وہاں داغ کی طرح اپنا فعل کرتا ہے اس کے لگانے سے بدن کے اندر کا زہر بھی ظاہر کیطرف کھنچ آتا ہے زہر کھانے سے قبل اگر اسکا شربت ہمراہ شراب ریحانی کے پی لیں اور پھر زہر کھائیں تو اثر نہ کرے اسکو جوش کرکے پینے سے حمیات کا لرزہ توی رک جاتا ہے یہی حال اس روغن کے ملنے کا ہے جسمیں پودینہ پکایا ہو پودینے کی روح جسکو پودینے کا پھول کہتے ہیں بدہضمی اور جی متلانے کے واسطے ایک مجرب چیز ہے۔ جنگلی قسم کے لیپ سے بدن میں سرخی پیدا ہوجاتی ہے بلکہ زخم بھی ڈالدیتا ہے کوہی پودینہ تھوہر کے زخموں کو نافع ہے اسکے استعمال سے تخموں سے فضول خارج ہوتا ہے کان میں کیڑے پڑ جائیں تو اسکا پانی ڈالنے سے مرجاتے ہیں پہاڑی قسم مرہ سودا کا دستوں اور پیشاب کی راہ اخراج کرتی ہے اسکے کپڑوں میں رکھدیتے ہیں تو کیڑا نہیں لگتا اسکے جوشاندے سے دھونے سے تر خشک کھجلی جاتی رہتی ہے



اسکے جوشاندے کے پینے سے [illegible]ت کا صدمہ اور چوٹ زائل ہوتی ہے کبھی عرق انسا کے بیج اسکا لیپ کیا جاتا ہے پس جلد کو جلاتا ہے عضو کے مزاج میں تبدیلی پیدا کرتا ہے اندر کی طرف سے مواد کو باہر کی طرف جاذب کرتا ہے اور انجبن کے ساتھ اسکو چند روز پینے سے داء الفیل اور دوالی کا عارضہ جاتا رہتا ہے نقرس پر اسکا لیپ نافع ہے جس کام میں پیرمنٹ آتا ہے اسی میں پودینہ بھی آتا ہے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ حشرات کے کاٹنے کو اور زہر کو نفع پہونچاتا ہے کبھی ایسا ہوتا ہے کہ بغیر کسی مرض کے سر کے بال جھڑنے لگتے ہیں تو اسکا علاج یہ ہے کہ پودینہ خشک پیسکر پانی میں گھولکر سر پر تھوپنا چاہیے اس سے بال جلد اُگ جاوینگے۔ انگریزی پودینے کی ایک قسم کیٹ منٹ کے نام سے مشہور ہے جسکے کھانے سے آدمی جھگڑالو اور خطرناک ہو جاتا ہے وید کہتے ہیں ترشتہی طعام شیرین بھاری ہاضم اور قابض ہے۔ پودینے کا جوشاندہ پلانے سے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے اسکے پتوں کو شہد کے ساتھ چٹانے سے دست بند ہوتے ہیں گٹھیا کا درد مٹانے کے لیے سونٹھ اور پودینے کا جوشاندہ پلانا چاہیے بخار والے مریض کے منہ کا مزہ درست کرنے کے لیے اسکی چٹنی بناکے کھلائی جاتی ہے تے بند کرنیوالی دواؤں میں پودینہ ملایا جاتا ہے اسکے تازہ پتوں کی خوشبو سے غشی دفع ہوتی ہے اور اسکے رس کا لیپ کرنے سے دردسر دفع ہوتا ہے بچوں کے پیٹ کا درد دفع کرنے کے لیے پودینے کا جوشاندہ پلایا جاتا ہے اُبکائی مٹانے کے لیے پودینے کے عرق پر چھوٹی الائچی کا سفوف برکا کے پلانا چاہیے پودینہ پیسکر دانتوں پر ملنے سے درد دفع ہوتا ہے اسکا شربت پلانے سے بخار کی شدت اور بےچینی کم ہو جاتی ہے پودینے اور کالی مرچ کو گھونٹ چھان کر مصری ملاکر پلانے سے پیشاب کھُل کر آتا ہے پودینہ محرک ہے یرقان مٹاتا ہے پودینے کو کھانڈ کے ساتھ چبانے سے ہچکی بند ہوتی ہے پودینے کا عرق پلانے سے خون کا جماو بکھر جاتا ہے سوکھے پودینے کو پیس کے پھنکی لینے سے خون کا جمنا بند ہو جاتا ہے پودینے کو کھانے اور لیپ کرنے سے بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے بارشی پودینے کو اونٹا کے پلانے سے رحم کا درد تسکین پاتا ہے۔ **مضر** کوہی وصحرائی گردے اور انتوں کو نقصان پہونچاتا ہے نہری قسم گردہ اور باہ کو مضر ہے **مصلح** کوہی وصحرائی کے اس ضرر کو جو گردے کو پہونچاتے ہیں رب السوس دفع کرتا ہے اور انگلی انتوں کے ضرر کی اصلاح کتیرا کرتا ہے اور نہری کا مصلح کتیرا ہے۔ **مقدار خوراک** کوہی اور صحرائی کی سات ماشہ تک اور نہری کی ۳-۲ ماشہ تک۔ **بدل** نہری کا نعناع اور قرومانا اور کوہی صحرائی کے بدل نعناع اور قرومانا اور جھڑیلہ اور جعدہ اور نصف وزن پودینہ نہری۔

پودینے کا تیل۔ گیلانی کہتا ہے کہ جنگلی پودینے کا تیل گرم وخشک ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے اورام بلغمی کو بکھیرتا ہے دردوں کو تسکین دیتا ہے اندر کی اعضا کو دفع کرتا ہے کوئی جوڑ اکھڑ جائے تو اس کو مفید ہے۔ فالج اور سکتہ دفع کرتا ہے چودہ ماشہ پینے سے پیٹ کی ریاحی مروڑ زائل ہوتی ہے خون حیض اور پیشاب کا ادرار کرتا ہے معمول کرنے سے بچہ گرا دیتا ہے پتوں کا دودھ اور لرزہ دور کرتا ہے اس کے پھولوں کا روغن معدے کو مفید ہے ۲۱ روز تک پینا چاہیے۔



پوری (ھ)

بضم باے فارسی و واو معروف و کسر راے مہملہ و یاے معروف

صفات ۔ ایک قسم کی غذا ہے جو آٹے سے بنا کر روغن مین تلی جاتی ہے اُس کو فارسی مین چُرَبُک اور چلپک کہتے ہین جیسا کہ نفائس اللغات مین ہے اور حق یہ ہے کہ پوری اور چربک مین کسی قدر فرق ہے پوری فطیری ہوتی ہے اور چربک خمیری اس کا معمول مین رواج ہے کہ عید کی رات یا دن مین اہنات مین بانٹتے ہین اس کی ایک قسم پورن پوری کہلاتی ہے اسمین چنے کا آٹا اور کھانڈ داخل کرتے ہین ۔

طبیعت ۔ گرم و تر ۔

خواص و فوائد ۔ گران اور دافع فساد باد و صفرا ہے بدن کو دبلا کرتی ہے بہی ہے قوت کو گھٹاتی ہے جس مین مغزیات ملا کر بناتے ہین وہ کثیر الغذا و دیرہضم ہے شانے مین بھری پیدا کرتی ہے پورن پوری بدن کو فربہ کرتی ہے اور بدن مین رونق پیدا کرتی ہے صفرا اور بلغم پیدا کرتی ہے ۔ **مضر** دیرہضم **مصلح** سرکہ و ادرک وغیرہ ۔

پوست

بضم باے فارسی و واو مجہول و سین مہملہ موقوف و تاے فوقانی موقوف یہ اُردو کا محاورہ ہے جیسا کہ نفائس مین ہے قشر الخشخاش (ع) ، پاپی کیپشیولز (دش) ، پوست خشخاش (ف) ڈوڈہ اور افیم کا ڈوڈہ (ھ)

صفات و شناخت ۔ افیم کے پھل کو پوست کہتے ہین ۔ گول یا بیضوی یا کسی قدر لمبا ہوتا ہے قطر مین دو دیا تین انچ نیچے کی طرف گردن اور اوپر کی جانب چھوٹی ہوتی ہے ۔ رنگت زردی مائل اور اندر خانہ دار جس مین بہت سے چھوٹے چھوٹے سیاہ یا سفید بیج رہتے ہین اسکے عصارے کو کوکنار بولتے ہین ۔

طبیعت ۔ سرد دوسرے درجے مین خشک پہلے درجے مین اور بعض کے نزدیک تیسرے درجے مین بعض کہتے ہین کہ بستانی یعنی سفید بیج کا پوست سرد خشک دوسرے درجے مین ہے اور سیاہ بیج کے پوست کو خشک تیسرے بلکہ چوتھے درجے مین لکھا ہے اور عصارہ سرد مائل بہ رطوبت ہے ۔ وید کہتے ہین کہ سرد و خشک ہے ۔

خواص و فوائد ۔ اعضا کو سست کرتا ہے اسکے سبب سے نیند آتی ہے سن پیدا کرتا ہے مادے کو عضو پر گرنے نہین دیتا ہے اور گرے ہوے کو پھیر دیتا ہے سُدے پیدا کرتا ہے اس کو پانی مین پیس کر پیشانی پر لگانے سے دردسر اور بے خوابی جاتی رہتی ہے یہی فائدہ اُس صورت مین بھی ہوتا ہے کہ اس کو پانی مین اوٹا کر نطول کیا جائے سیاہ بیجون کے پوست کا اثر آنکھ کے سخت



درد مین زیادہ ظاہر ہوتا ہے یہی کے بیجون اور گلاب کے ساتھ پکاکر آنکھ کے دُکھنے آنے کی ابتدا مین لیپ کرنا بہت نافع ہے درد جاتا رہتا ہے مواد آدھر نہین گرتا کان مین شدت سے درد ہو تو جوش کرکے اس کا پانی ٹپکانا چاہیے کھانسی جب کہ گرمی اور رطوبت رقیق کی وجہ سے ہو اُسکو بہت نافع ہے کیونکہ سردی و غلظت پیدا کرتا ہے اور مادے کو جما تا اور روکتا ہے دماغ سے نزلہ سینے کیطرف گرتا ہو تو اس سے رک جاتا ہے معدے کی رطوبت کو بھی نافع ہے پونے دو ماشہ پوست خشخاش پیس کر صبح کو اور اسی قدر شام کو سرد پانی کے ساتھ پھانکین تو وہ دست جو خون اور صفرا کی وجہ سے ہون رک جائین معدے اور آنتون کی سوزش اور مثانے کی جلن مٹ جائے اس کا لیپ ہر قسم کے ورم گرم کو نافع ہے اور جو کے ساتھ نہایت قوی ہو جاتا ہے ۔ تخم خشخاش سیاہ کا پوست عسر النفس پیدا کرتا ہے باوجودیکہ اس کا بیج سینے کا تنقیہ کرتا ہے دستون کو بند کرتا ہے معدے کی رطوبت کو نافع ہے ۔ پوست تین حصہ ۔ مصری پانچ حصہ اول پوست کو بہت سے پانی مین پکائین جب نصف پانی باقی رہ جائے تب آنچ پر سے اُتار کر ملکر کپڑے مین چھان کر اُس جوشاندے کو پھر اسیطرح پکائین جب تہائی پانی رہ جائے تب آنچ سے اُتار کر اسی وقت گرما گرم چھان لیوین اور بارہ گھنٹہ تک رکھ چھوڑین جب گاد بیٹھ جائے تب نتھار کر اسی نتھرے ہوے کو کسی برتن مین آنڈیل کر تیسری بار پھر پکائین جب آدھا پانی جل جائے تب اُس مین مصری ڈال کر قوام تیار کرکے پانچ اونس شراب خالص ملاکر رکھ چھوڑین اکثر لڑکون کے مرض مین افیم کے عوض مین ڈاکٹر اسکو دیتے ہین ۔ کوکنار تخم خشخاش سے بہت قوی ہے ۔

وید کہتے ہین کہ افیم کے ڈوڈون اور اجوائن کو اونٹا کے کلیان کرنے سے بڑا ہوا گلا درست ہو جاتا ہے بچہ پیدا ہونے کے بعد رحم کا درد مٹانے کے لیے ان ڈوڈون کا جوشاندہ پلانا چاہیے ۴ ماشہ سے ۹ ماشہ تک اس کے ڈوڈے پیس کر پھنکانے سے دست بند ہو جاتے ہین اس کے ایک ڈوڈے اور سات کالی مرچون کو کوٹ کر اونٹا کر پلانے سے تپ جو تھیا چھوٹتی ہے بیجون سمیت اس کے چھ تولہ ڈوڈے ڈھائی چھٹانک شکر سفید کے ساتھ شربت بنا کر اُس مین سے تین تولہ کی مقدار پانی مین گھول کر پلانے سے زکام اور کھانسی مٹتے ہین دو ماشہ سیندھا نمک اور دو اس کے ڈوڈے ڈنڈیان دور کرکے ان دو کو بیس تولہ پانی مین اونٹائین جب تہائی باقی رہ جائے تو چھان کر سوتے وقت پلانے سے نزلہ کی کھانسی مٹتی ہے گمر کا درد مٹانے کے لیے اسکے ڈوڈے پانی مین بھگو کر اتنا پلانا چاہیے کہ نشہ نہ ہو بعض وید کہتے ہین کہ اخلاط و خون کو خشک کرتا ہے ذرا سی منی پیدا کرتا ہے کڑوا اور کسیلا ہے ریح اور نشہ اور اشتہا پیدا کرتا ہے مضر ہمیشہ استعمال کرنے سے اعضا ڈھیلے ہو جاتے ہین حواس خراب ہو جاتے ہین قوت باہ کمزور ہو جاتی ہے اور سرد مزاج کے پھیپھڑے کو نقصان پہونچتا ہے ۔ مصلح شکر و شہد و مصطگی مقدار خوراک ۲ ماشہ تک ۔

پونڈا (ھ)

بفتح باے فارسی و سکون واو و نون غنہ و فتح دال ثقیل و سکون الف



صفات وشناخت گٹے کی قسم سے ہے سفید وسیاہ اور موٹا ہوتا ہے سفید کو ساگری بھی کہتے ہیں
طبیعت سرد وتر برائے ویدون کی ہے اور یونانی گرم وتر جانتے ہیں۔
خواص وفوائد۔ وید سفید پونڈے کو شیرین اور تر اور دیر ہضم اور گران اور بہی مقوی اعضا اور مفرح دل اور دافع فساد باد وصفرا بتاتے ہین اور کہتے ہین کہ پیٹ مین کیڑے پیدا کرتا ہے بلغم بڑھاتا ہے ان کے نزدیک سُرخ سرد وگران ہے اعضا کی سوزش صفرا اور خون کا فساد دفع کرتا ہے پیشاب کی دشواری کو مفید ہے سیاہ پونڈا سفید پونڈے کی طرح ہے اچھی قسم اسکی سرد وتر ہے باہ پیدا کرتی ہے قبض دفع کرتی ہے بلغم بڑھاتی ہے۔

پوئی (ھ)

بضم بائے فارسی وواو مجہول وکسر ہمزہ وسکون یائے تحتانی معروف

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے کہ ہندوستان کے اکثر ہر ایک حصے مین ہوتی ہے لیکن بنگالے کے بیچ کے حصے مین اور آسام مین بہت ملتی ہے گھرون مین بوتے ہین اور جنگل مین خود رُو بھی ہوتی ہے اس کی چار قسمین ہین (۱) ساق سفید اور پتے سبز یہ قسم کثیر الوجود ہے (۲) ساق سُرخ اور پتون کی رگین بھی سُرخ یہ قسم کمیاب ہے ان کی بیلین پیڑون اور دیوارون اور چھتون پر کدو کی طرح پھیلتی ہین ساق انگلی کے برابر موٹی پتے پان کی طرح مگر ان سے کسی قدر موٹے اور سبز اور نازک ان مین رطوبت اور چیپ بہت ہوتا ہے او پرعوان نہین ہوتا پھل کا رنگ سیاہ اور نیلا اور ڈول مکوئیا کا سا ہوتا ہے (۳) چھوٹی قسم ہے اور پہلی قسم کے مشابہ ہوتی ہے مگر اس کا پودا ایک بالشت سے زیادہ نہین بڑھتا چولائی کے ساگ کی طرح معلوم ہوتا ہے اسکو پکاتے ہین تو مزہ دار ہوتا ہے (۴) جنگلی قسم ہے اسکے پتے بسکھپرے کے پتون سے کچھ مشابہت رکھتے ہین مگر موٹے اور نوکدار ہوتے ہین مزہ ترش ہوتا ہے جڑ سپاری کی طرح گول ہوتی ہے اس مین ساق نہین ہوتی کہتے ہین کہ اگر سورج کے نکلنے سے پہلے اکھیڑین تو مزہ شیرین ہوا اور بعد طلوع آفتاب کے اکھیڑین تو تلخ ہوگا بھی کھاتے ہین اور تنہا پکا کر روٹی سے کھاتے ہین گوشت اور مونگ کی دال مین بھی ڈالتے ہین اس مین چیپ بہت ہوتا ہے۔
طبیعت دوسرے درجے مین سرد وتر ہے بعض خشک بتاتے ہین۔
خواص وفوائد اخلاط مین اعتدال پیدا کرتی ہے اسکے کھانے سے نیند آتی ہے منی اور بلغم بڑھاتی ہے باہ کو طاقت دیتی ہے حلق اور آواز کے اعضا کو ملائم کرتی ہے گرمی کی تپ کو روکتی ہے اس کے رس کو کئی بار آگ کے جلے ہوئے مقام پر لگانا مفید ہے آبلہ نہین پڑنے دیتا ذرپراس کا لیپ کرنے سے اسہال پیدا ہوتا ہے ریاح صفراوی کو دور کرتی ہے خون کے فساد کو دفع کرتی ہے جسکو بچھو نے کاٹا ہو تین پتے پانی مین پیسکر پلانا سمیت کو دفع کرتا ہے اور مجرب ہے۔ وید اسکو سرد اور سردی پیدا کرنے والا جانتے ہین اور ان کے نزدیک بھی بلغم پیدا کرتی اور بڑھاتی ہے مگر برخلاف یونانیون کے اس بات کے قائل ہین کہ گلے اور نرخرے مین گرانی پیدا کرتی ہے خون اور صفرا کا فساد دور کرتی ہے پتھری کو توڑ ڈالتی ہے خون



صفراوی کو دفع کرتی ہے بھوک بند کرتی ہے باوجود اس کے طبیعت کو خوش رکھتی ہے۔ دیوانگی کو بھی تھوڑا سا فائدہ پہونچاتی ہے املی کے ساتھ پکا کر کھانے سے طبیعت مین فرحت پیدا ہوتی ہے صفرا دور ہوتا ہے تشنگی اور شکم کی سوزش بند ہوتی ہے ہندی کی بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اس کے پتون کی لگدی باندھنے سے پھوڑا بہت جلد پکتا ہے پتون کی ترکاری پکا کر کھانے سے صفرا کے امراض مٹتے ہین اس کے پتون کا رس بچون کے زکام مین دیا جاتا ہے پتون کا رس پلانے سے پیشاب کی سوزش اور درد مٹتا ہے اس کے پتون کے رس مین مصری ملا کے پلانے سے ادرار بول ہوتا ہے اسکے پتے پیس کے پینے سے گردے اور مثانے کی پتھری دفع ہوتی ہے اس کے پتے اور نمک کانجی اور چھاچھ کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے آشوبِ چشم کو آرام ہوتا ہے اس کے پتون کو اس کے رس سے چپڑ کر باندھنے سے اربد کی قسم کی گانٹھین تحلیل ہوجاتی ہین اربد یہ ہے کہ جو شخص گوشت بہت کھاوے اور اناج کم اُسکے باد، صفرا، بلغم خراب ہوجائین اور خون اور گوشت کو بگاڑ کر اُسکے بدن یا بدن کے ایک حصے مین بڑی گول گانٹھ بندھ جاوے اور جس مین تھوڑا درد ہو اور جس کی جڑ تھوڑی دیر مین بڑھے اور نہ پکے۔ اسکو پکا کر کھانے سے صحت قائم رہتی ہے۔

پوئی کا گوشت

صفات و شناخت ایک چھوٹا سا خوش الحان پرندہ ہے پانی کے کنارے رہتا ہے بالشت بھر کا ہوتا ہے اسکے سر پر ایک چوٹی ہوتی ہے جو نہایت خوشنما معلوم ہوتی ہے اُسکے پر کاکل کی طرح لٹکتے ہین نہایت سفید رنگ اور نرم ہوتے ہین اور خود سیاہی مائل اور سفیدی سے ملا ہوا ہوتا ہے اور سر سیاہ ہوتا ہے بعض رسائل مین پوئی کی نسبت لکھا ہے کہ یہ وہی پرندہ ہے جس کو عربی مین وراق بولتے ہین چنانچہ حلیہ بھی ان دونون کا ملتا جلتا ہے اور خواص و فوائد بھی ویسے ہی لکھے ہین مین نے یہ بیان بھی اُسی کے لائق لکھا ہے اور وراق مین کتب عربیہ سے اقتباس کرونگا جنگل ترائی کے متعلقہ حدود ریاست رام پور ملک روہیلکھنڈ مین بالکل سفید رنگ کی پوئی بھی دیکھی گئی ہے جو قد و قامت مین گلگیا یعنے دیسی مینا سے کسی قدر چھوٹی ہوتی ہے لیکن اسکی ساخت اور وضع مین کم فرق ہوتا ہے۔

طبیعت گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین۔

خواص و فوائد ریاح کو تحلیل کرتا ہے فالج کے لیے بہت مفید ہے اس کا تیل نکالا ہوا فالج مین ملنا بہت نافع ہے اس کا پتا آنکھ کے جالے اور سیاہ داغ کو مفید ہے بواسیر کے لیے اس کا گوشت مفید و مجرب ہے **مضر** گرم مزاجون کو **مصلح** ترشیان اور سکنجبین اور دھنیا اور گھی یا روغن بادام یا تل کے تیل مین بھوننا۔

پھانکرا (ھ)

بفتح باے فارسی مخلوط بہا و الف ساکن و نون غنہ و فتح کاف و فتح راے مہملہ و سکون الف

صفات و فوائد محمد قاسم فرشتہ نے لکھا ہے کہ یہ وہ درخت ہے جس کی چھال کو کاسے جل کہتے ہین

گرم وتیز ہے جلد ہضم ہوتا ہے تُخمہ کی بے مزگی اور باد اور بلغم کو دفع کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے دست لاتا ہے بعض اقوال سے معلوم ہوا کہ یہ پارجات ہے جس کو طوطے کے پیٹ مین دیکھنا چاہیئے۔

پھٹکری (ھ)

بکسر باے فارسی مخلوط بہا و سکون تاے ثقیل و فتح کاف تازی و راے مہملہ ساکن و یاے معروف

صفات وشناخت اسکو عربی مین شب کہتے ہین اور متعارف یہ ہے کہ زاج اور شب ایک چیز ہے مگر اہل تحقیق کہتے ہین کہ زاج اور شب دونون جُدا جُدا ہین بعض نسخون مین دونون کو مندرج دیکھا ہے زاج مین شب سے ترشی زیادہ ہے اکثر افعال مین شب زاج کی طرح ہے زاج کی ہندی کسیس کہتے ہین اور شب کی ہندی پھٹکری ہے مگر پھٹکری کی بعض قسمون پر بھی زاج کا اطلاق ہوا ہے اور وہ کسی قید کے ساتھ مقید ہوتا ہے بہر صورت شب ایک سیال رطوبت ہے جس مین زمین کے اجزاے متعفن ملے ہوتے ہین اور یہ رطوبت بسبب سردی کے جم جاتی ہے مگر اس قدر نہین جم سکتی کہ منضبط ہوکر حجریت آجاے جیسا کہ نمک اور نوشادر کی صورت کامل نہین ہونے پاتی اسی طرح پھٹکری اور زاج کا حال ہے اسکی پیدایش کے مقام مین اور مصر اور بلاد ارمن اور گرجستان اور بہار اور کچھ اور پنجاب وغیرہ مین باعتبار رنگ اور مزے اور شکل اور قوام کے شب کی سترہ قسمین بیان کرتے ہین موجود اور مستعمل تین قسمین ہین (۱) ایک سفید شفاف زردی مائل وزن مین بھاری زبان کو لگانے سے قبض اور کھچاوٹ پیدا کرتی ہے اس مین ترشی ہے مگر یہ ترشی زاج کی ترشی سے کم ہے اسکو مشقق کہتے ہین یمن مین ایک پہاڑ کا نام صنعا ہے اُس مین سے ٹپک کر جم جاتی ہے اسلیے شب یمانی کہلاتی ہے یمن سے اور ملکون مین جاتی ہے (۲) گول ٹکڑے ہوتے ہین زبان کو کسی قدر گُھن کرتی ہے اور مزہ مین ترشی ہوتی ہے اسے زاج مدحرج و مستدیر کہتے ہین اس مین بہتر وہ ہے کہ توتیا کی طرح مائل بہ سفیدی ہو تھوڑی سی زردی بھی رکھتی ہو اور جلد ٹوٹ سکے اور زبان کو لگانے سے قبض اور کچاوٹ زیادہ کرے (۳) نرم ہوتی ہے اور جلد ٹوٹ سکتی ہے اسکو چھونے سے خفیف سی تری معلوم ہوتی ہے اس مین بدبو آتی ہے اس کو شب زفر اور زاج زفر اور شب رطب کہتے ہین اس مین وہ بہتر ہے جس کا رنگ دودھ کی طرح ہو اور صاف ہو رطوبت تمام اجزا مین برابر ہو اور آگ کی سی خوشبو آتی ہو یہ تینون قسمین آسانی کے ساتھ مل جاتی ہین اور طب مین مستعمل ہین ایک قسم اور بھی پائی جاتی ہے جس کا جوہر سنگین ہوتا ہے اور سفید شفاف ہوتی ہے اس مین ذرا بھی زردی نہین ہوتی اور اس کے مزے مین قبض نہین ہوتا اسکو زاج بلوری کہتے ہین اور یہ شب کی قسم سے نہین ہے مخزن الادویہ مین اسکو شب کی دوسری قسم قرار دیا ہے اسکے ٹکڑے چھوٹے اور کونے سرے نکلے ہوے ہوتے ہین تین قسمین اور ہین کہ وہ کم مستعمل ہین ایک زرد مستطیل دوسری سُرخ اسکی شکل مقرر نہین ہے تیسری سبز اسکے مزے مین نمکینی ہوتی ہے اس مین زاجیت پائی جاتی ہے دو قسمین اور ہین جو بوجہ سمیت کے مستعمل نہین ایک نیلی شفاف دوسری سیاہ مائل بہ تیرگی اور باقی مشہور نہین ہین گول ٹکڑون سے سرے اور کونے نکلے ہوے بہتر ہین طب مین اسکو صفائی کہتے ہین بعض



پھٹکری ایک معدنی چیز ہے اسکو جلاکر اسکے سفوف کو ایک کھاردار چیز کے ساتھ ملاکر پانی میں جوش
دے کے چھان کے قلمیں باندھ لیتے ہیں۔ یہ شفاف دانہ دار ہے بو نا لقہ کسیلا قدرے ترش ہوتی
ہے پانی میں حل ہوجاتی ہے آنچ دینے سے گھل جاتی ہے اور پانی نکل آتا ہے۔ ڈیمک کہتے ہیں کہ پھٹکری
سفید۔ پیلی۔ لال۔ گلابی اور کالے رنگ کی ہوتی ہے اسکو بناتے وقت اس میں جس طرح کا میل
ہوجاتا ہے اُسی قسم کے رنگ کی ہوجاتی ہے۔ انگریزی میں پھٹکری کو ایلم اور لاطینی میں ایلیومن بولتے
ہیں۔ ڈاکٹروں نے پھٹکری کے حاصل کرنے کی ترکیب یہ لکھی ہے کہ ایلم سلفیٹ کو جو قدرتی ملتا ہے
اور مرکب ہے آئرن سلفائڈ اور ایلیومینا سے خوب تیز آنچ دیتے ہیں جس سے گندک اپنے تیزاب
میں تبدیل ہوکر سلفیٹ آف ایلیومنیم بنتا ہے اسکے سولیوشن میں سلفیٹ آف ایمونیم یا سلفیٹ
آف پٹاسیم کا سولیوشن ڈال کر قلمیں باندھ لیتے ہیں ایک حصہ پھٹکری کے حل کرنے کے لیے دس یا گیارہ
حصہ پانی درکار ہوتا ہے۔ پھٹکری بریان (یعنی بجھی ہوئی پھٹکری) وہ ہے جب اسکو ایک چینی کے
یا کسی اور برتن میں رکھکر حرارت دیں جب وہ پگھل جائے تو حرارت زیادہ کرکے دیے جائیں لیکن
۴۰۰ درجہ (۴ر۴۲۰) سے زیادہ نہ ہونے پائے۔ جب تلک پانی کے انجرات نکلنے موقوف ہوں
اور وزن میں ۴۷ حصہ کم ہوجائے سفوف کرکے رکھ لیں۔ اطباے یونانی کہتے ہیں عمدہ وہ پھٹکری
ہے جو ہاتھ کے ملنے سے ریزہ ریزہ ہوجائے۔ جب کان سے نکالتے ہیں تو نمک کی طرح نرم ہوتی ہے
ہوا سے سخت ہوجاتی ہے۔ یہ پھٹکری سب قسموں سے لطیف اور مائل باعتدال ہے اطبا نے
پھٹکری کے کھانے کی اجازت کم دی ہے جب تک دوسری دوا سے کام نکلے نہ کھائیں۔

طبیعت گرم پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں شیخ کہتا ہے کہ دوسرے درجے میں
گرم و خشک ہے اور بعض کہتے ہیں کہ گرم دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں بعض کے
نزدیک گرم و خشک تیسرے درجے میں ہے اور بعض کے نزدیک گرم و خشک چوتھے درجے میں ہے
اس میں شبہہ نہیں کہ گرمی سے خشکی بڑھی ہوئی ہے۔

خواص و فوائد بلغم اور زہر اور پھوڑے اور جسم کے دانوں کو دور کرتی ہے۔ آنکھ کے جالے اور آشوب
کو دفع کرتی ہے۔ آنکھ کی سوزش میں خصوصاً جب وہ مرض لڑکوں کو ہوتا ہے۔ جب آنکھ سے پیپ
نکلتی ہے تب پھٹکری کے پانی سے آنکھ دھونا مفید ہے نکسیر کے لہو کو روکتی ہے۔ ایک ماشہ سے
دو ماشہ تک پھٹکری سہ چند شکر یا مصری کے ساتھ ملاکر پاؤ بھر دودھ کے ہمراہ پینا زخم گردہ اور مثانہ اور سوزاک
کے لیے اور مثانے و گردے کی پتھری توڑنے کے لیے مجرب ہے۔ تجربات اکبری میں لکھا ہے کہ جب
پیپ اور سوزاک کسی دوا سے اچھا نہ ہوسکے تو چاہیے کہ پھٹکری بریان کرکے ماشہ بھر لیکر باریک کرکے
ماشہ بھر ہی مصری ملاکر صبح کے وقت جب پیشاب کرکے نکلیں ذرا پھانک لیں اور اوپر سے لسی پی لیں
اور اسی طرح پانچ روز تک پینا چاہیے اگر سات روز پیویں تو اور بھی عمدہ ہے اگر مریض جوان ہو تو دو
ماشہ تک پھٹکری دے سکتے ہیں یہ نسخہ اس باب میں مجرب ہے اسکی پچکاری سوزاک کے زخم کو۔



دفع کرتی ہے شہد کے ساتھ پلک کے موٹا ہونے کے مرض کو کھوتی ہے۔ اسکو بُرکنے سے ہر ایک
عضو سے خون کی روانی بند ہوتی ہے سڑے ہوئے اور خراب زخم اچھے ہوجاتے ہین بارسے سے
شہد آنے کے بعد منھ مین زخم ہونے سے سوڑے پلگنے سے خون جاری ہونے مین اس کی کلی
کرتے ہین۔ دانتون کی جڑون کے ورم کو نافع ہے بدگوشت کو دور کرتی ہے۔ قروح کو بھرتی ہے
کانچ نکل آنے اور رحم باہر نکل آنے مین کپڑے کو اُس مین بھگو کر اس مقام پر لگاتے ہین یا گدا اس کی
پچکاری دیتے ہین۔ گندنے کے پانی مین گھول کر کپڑا اُس مین تر کرکے رحم مین رکھنا رحم سے خون
آنے کو نافع ہے فتیلا اس کا شہد کے ساتھ کان کے زخم کو مفید ہے اس کے میل کو پاک کرتا ہے۔
یمانی پھٹکری مین تمام اقسام سے قبض بڑھا ہوا ہے۔ جالینوس کا قول ہے کہ پھٹکری بہت قابض ہے
اور جوہر اُس کا غلیظ ہے۔ سب قسمون مین یمانی پھٹکری مین لطافت زیادہ ہے بعد اس کے مستدیرکا
درجہ ہے شب رطب اور شب صفائی وغیرہ نہایت غلیظ ہین پھٹکری کے خواص مین سے یہ بات ہے
کہ اسکو گدلے پانی اور گدلی نبیذ مین ڈالنے سے صاف ہوجاتے ہین لوہے کے زنگ کو بھی دور کرتی ہے
اسکو سوتے ہوئے آدمی کے تکیے کے تلے رکھنے سے نیند مین نہین ڈرتا نہ خراٹے لیتا ہے اور نہ احتلام واقع
ہوتا ہے اسکی دھونی سے نظر اُترجاتی ہے بلکہ کسی جگہ پر رکھکر نظر لگا ہوا آدمی ہر وقت اسے دیکھتا رہے تو
بھی نظر اُترجاتی ہے اعضا مین ڈھیلا پن آجائے تو اسکو پیسکر گائے کے گھی مین ملاکر لگانے سے نفع ہوتا ہے
زفت کو پانی مین بھگو کر اُس مین پھٹکری کا سفوف ملاکر سر مین لگانے سے بفا اور جوئین مٹتی ہین اس کو
پانی مین ملاکر بال دھونے سے بھی جوئین مرجاتی ہین اسکے ساتھ دھونے سے بغل اور بدن کی بدبو
دفع ہوتی ہے عصی الراعی کے ساتھ بہق اور برص پر لگانا نافع ہے ناخنون مین سفید نشان ہوجائین
تو پانی مین اسکو حل کرکے دھونا چاہیے موم کے ساتھ داحس کا عارضہ زائل کرتی ہے پانی مین حل کی
ہوئی پھٹکری سردی سے بدن کے پھٹ جانے اور اورام بلغمی اور بثور لبنیہ کو مٹاتی ہے سر کے درد کے
ساتھ اکلہ اور آگ سے جلے ہوئے کو نافع ہے خاص کر مانند بھی اس مین ملالین تو بہت نفع دے اور
پھیلنے والی پھنسیون کو دور کردے نمک کے ساتھ بدگوشت کاٹتی ہے اس کو گرم پانی مین ملاکر اس پانی
سے ترکھجلی کو دھونا نافع ہے عصارۂ عصی الراعی کے ساتھ اسکو کان کے آس پاس لگانے سے کان
کی طرف مواد کا آنا رُک جاتا ہے اسکو مازو اور سماق کے ساتھ پیسکر آنکھ مین لگانے سے رطوبت کا آنا
بند ہوجاتا ہے سُرخی جاتی رہتی ہے روغن زیتون مین پکاکر بہرے آدمی کے کان مین ٹپکانا نافع ہے
اسکو پیسکر ناس کے طور پر سونگھنے سے نکسیر بند ہوجاتی ہے اسکو سیاہ مرچ کے ساتھ جوش دے کر
کلی کرنے سے یا دونون کو پیسکر ملنے سے دانتون کا درد جاتا رہتا ہے سوڑے مضبوط ہوجاتے ہین
ہلتے ہوئے دانت جم جاتے ہین نمک کے ساتھ ملنے سے بھی دانت جم جاتے ہین اسکو سرکے یا شہد
مین ملاکر لگانے سے یا ماءالعسل کے ساتھ کلیان کرنے سے منھ آنے کو نفع ہوتا ہے بدبو منھ کی
جاتی رہتی ہے کہتے ہین کہ اسکے پھانکنے سے متلی اور قے دفع ہوتی ہے معدے اور جگر مین



طاقت آتی ہے اور یہ مناسب کے ساتھ استسقاے لحمی اور تہیج اطراف کو دفع کرتی ہے اسکے لگانے سے خصیون کا درد جاتا رہتا ہے اور ان مین لپیٹ کر جماع سے قبل رحم مین رکھنے سے حمل نہین رہتا بلکہ اس طرح رکھنے سے پیٹ کا بچہ بھی گرجاتا ہے چار یا سوا چار جو کی مقدار مین کھانے سے پرانی تپ جاتی رہتی ہے خاص کر جون کی تپ کو بہت نفع پہونچتا ہے پھٹکری اور سونٹھ آدھی آدھی رتی پیسکر بتاشے مین رکھکر بخار چڑھنے سے پیشتر دینے سے نہین چڑھتا چوٹ سے صدمہ پہونچے تو ہمراہ دودھ کے پلاتے ہین شیخ کہتا ہے کہ اس کا کھانا بہت برا ہے یہان تک کہ سات ماشے کھانے سے اعضا مین خشکی شدت سے کھانسی و پھیپھڑے مین خشونت پیدا ہوتی ہے کبھی سل کا مرض عارض ہوکر آدمی جلد مرجاتا ہے۔

مجربات اکبری مین لکھا ہے کہ آدھ پاؤ پھٹکری کو پانچ سفید کاغذ مین لپیٹ کر جنگلی اپلون کی آگ مین رکھدین تا کہ جوش مار کر خشک ہوجاے پس اسکو پیسکر پاؤ بھر گاے کے گھی مین ملالین اور ایسے برتن مین جس مین دو تین دن دہی جمایا گیا ہو ڈال کر نیم کے ڈنڈے سے حل کرین یہان تک کہ سرخ ہوجاے اور خوشبو آجاے پھر رکھ لین اور روئی اس مین لت کرکے بواسیر کے مریض کی مقعد پر باندھا کرین اور شام سے صبح تک اور صبح سے شام تک رکھا کرین سات دن یہ عمل کرین تمام مسے بیٹھ جاوینگے اگر ایسا کرین کہ اسکے لگانے سے پہلے دو دن تک سوے کے بیج پانی مین بھگا کر صبح سے شام تک باندھا کرین پھر اس مرہم کا استعمال کرین تو جلد اثر ظاہر ہوتا ہین زہر کہتا ہے کہ پھٹکری اور سداب منی کو خشک کرتے ہین پھٹکری بھون کر شہد مین ملا کر آگ سے جلے ہوے پر لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے پھٹکری اور ہرتال سرخ دونون پیسکر گاے کے پتے مین ملا کر ادرحی العالم کا پانی اضافہ کرکے بدن پر لگانے سے آگ کا اثر نہین ہوتا پھٹکری ابرک گیرو اور خطمی ان کو سرکے مین پیسکر ہاتھ کو لگانے سے آگ سے ضرر نہین پہونچتا اگر پھٹکری کو انڈے کی سفیدی مین حل کرکے کپڑے کو لگایا جاے تو آگ سے نہ جلے وید کہتے ہین کہ پھٹکری کڑوی چرپری۔ کسیلی۔ کھٹی۔ رس دھاتو اور وات دھاتو کو خشک کرکے پتلا کرنے والی۔ قابض۔ چرپ اور گرم ہے۔ زخم۔ جذام۔ استحاضہ۔ زہر۔ سوزاک۔ سرسام حادی۔ بلغم صفرا کے بگڑ جانے پر یہ۔ قے اور ریشہ کو مٹاتی ہے۔ اسکو بھون کر پیسکر سنگھانے سے نکسیر بند ہوجاتی ہے۔ اس کا منجن کرنے سے سڑے ہوے دانتون کا درد مٹتا ہے پانی کو صاف کرنے کے لیے اسکی ڈلی اس مین رکھ دیتے ہین اسکی کلیان کرنے سے گلے کی کاٹھین چھیل جاتی ہین کھیل کی ہوئی پھٹکری کا لیپ کرنے سے بچھو کا زہر اتر جاتا ہے ناف ٹل جانے کے بعد جو ناف مین پھوڑا ہوجاے تو جلائی ہوئی پھٹکری کا اسپر لیپ کرنے اور لگانے سے جلد مٹ جاتا ہے پھٹکری کی ایک ماشہ کھیل مین تین ماشہ کھانڈ ملا کر چار پڑیان بنا دین دو دو گھنٹے کے فاصلے سے ایک ایک پڑیا دینے سے سینے سے خون کا آنا بند ہوجاتا ہے حمل رہنے کے بعد رحم سے خراب خون اور فضول کو صاف اور خون بند کرنے کے لیے اسطرح استعمال کرنی چاہیے کہ پھٹکری کو مہین پیسکر ململ کی پوٹلی مین باندھکر اس کے سرے کو ایک ڈورا باندھکر پوٹلی کو رحم کے منھ کے پاس رکھکر چوبیس گھنٹے تک رہنے دین اگر اس وقت تک ہان کھجلی اور سوزش نہ معلوم ہو تو اور چوبیس گھنٹے تک رہنے دین اس سے جس قدر خراب خون اور فضول ہوگا وہ رحم سے نکلکر فرج کے منھ تک بھر جاے گا اسکو آہستگی سے نکالدین پھٹکری اور ببول کی چھال



کے ہوشاندے کے ساتھ حقنہ کرنے سے آنتوں کے دست رُک جاتے ہیں کاغذی لیموں کے رس میں کھیل کی ہوئی
پھٹکری کا لیپ کرنے سے آنکھ کا درد دفع ہوتا ہے کھانسی کے لیے پھول کی ہوئی پھٹکری کی پانچ سے
دس رتی تک کی مقدار دن میں تین بار دینا چاہیے ڈھائی رتی پھٹکری کی پھنکی دینے سے دست بند
ہوجاتے ہیں افیم کے ساتھ پھٹکری کی پھنکی دینے سے پُرانے دست بند ہوجاتے ہیں دو رتی پھٹکری کو
ڈھائی تولہ گلاب کے عرق میں پیس کے کچھ بوندیں آنکھ میں ڈالنے سے آنکھ کی سُرخی اور کیچڑ کا بہت آنا
مٹتا ہے باؤ بھرتھے دہی میں ایک ماشہ پھٹکری ڈال کے کھلانے سے سوزاک جاتا رہتا ہے اسکے
کھانے کا یہ قاعدہ ہے کہ پہلے تھوڑے سے دہی میں پھٹکری کا سفوف ملا کر کھالیں پھر باقی دہی اوپر سے
چاٹ جائیں اور گیہوں کی پھیکی روٹی اور دال میں سیندھا نمک اور کالی مرچ ڈال کر کھاویں بریان
پھٹکری کو پیس کر ایک ماشہ تک پھانک کر اوپر سے دودھ پی لینے سے پُرانا سوزاک دفع ہوتا ہے ایک
تولہ بھر پھٹکری کو سیر بھر پانی میں اوٹا کے کلیاں کرنے سے منہ سے لعاب اور رال کا بہنا بند ہوتا ہے
منہ آجانے تو اسکے علاج کے لیے پھٹکری اور چنبیلی کے پتوں کو اوٹا کر کلیاں کرانا چاہیے بھونی ہوئی
پھٹکری اور گیرو دونوں برابر لیویں اُس میں دگنی مصری ملا کے سات ماشہ کی پھنکی کھانے کے
دودھ کے ساتھ پینے سے سوزاک جاتا رہتا ہے سات ماشہ پھٹکری کو پانی میں پیس کر پلانے سے سانپ کا
زہر اُتر جاتا ہے تھوہر یعنے سینڈھ کے ڈنڈے کو اندر سے کھوکھل کر کے اُس میں پھٹکری بھر کے کپڑ مٹی کر کے
بند کر کے اُپلوں کی آگ میں جلا کر سرد ہونے پر نکال کر اُس میں سے دو رتی کی مقدار پان میں رکھکر
دینے سے دمہ اور کھانسی میں نفع ہے پھٹکری کی کھیل کے برابر مازو پھل پیس کر منہ کے چھالوں پر بُرکنے سے صحت ہوتی ہے
ایک ماشہ پھٹکری اور دو ماشہ اسی کو پیس کر پوٹلی بنا کر پانی میں بھگو کر آنکھوں پر پھیرنے سے آنکھ کا درد دفع ہوتا ہے دو حصہ
پھٹکری اور ایک حصہ نمک پیس کر منجن کرنے سے دانت مضبوط ہوگئے ہیں ایک تولہ پھٹکری اور چھ ماشہ موچرس کو آدھ سیر
پانی میں اوٹا کے آدھا پانی رکھ کے کلیاں کرنے سے دانتوں کا درد دفع ہوتا ہے اور دانت مضبوط ہوگئے ہیں زخم سے مردار
گوشت پر بھونی ہوئی پھٹکری بُرکانے سے زخم بھر جاتا ہے پھٹکری کو چونہ باندھنے سے شی خشک ہوتی ہے
بھونی ہوئی پھٹکری میں برابر کی مصری ملا کر پیس کر ایک سے چھ ماشہ تک پھنکی دینے سے بلغم اور دمہ زائل
ہوتا ہے بھونی ہوئی پھٹکری اور مرکی برابر برابر پیس کر شہد میں ملا کر بتی کو لگا کر کان میں رکھنے سے کان کا
درد دفع ہوتا ہے ایک تولہ پھٹکری چار تولہ گھی میں ہولیں پھر اُس گھی کو علٰحدہ کر کے کھانڈ اور میدے
کے ساتھ حلوا بنا کے اُس میں اُس پھٹکری کو رکھ کے تین دن کھلانے سے چوٹ کو نفع ہوتا ہے اگر
خون بدن میں جم گیا ہو تو تحلیل ہوجاتا ہے پھٹکری کو پانی میں گھول کر فرج میں اسکی پچکاری لگانے سے
استحاضہ اور اُس کا ڈھیلا پن دفع ہوتا ہے ڈاکٹروں کا قول ہے کہ پھٹکری بچوں میں مفید ہے خصوصاً
جبکہ آنتوں کی باطنی جھلی کو رطوبت لگی ہو تو پھٹکری سے فائدہ ہوتا ہے۔ کالیج نکلنے میں اسکے سولیوشن کی
پچکاری لگانا مفید ہے حلق دُکھنے اور اُس میں زخم ہوجانے سے یہ غرارہ فائدہ کرتا ہے پھٹکری ساٹھ گرین
شہد آدھا اونس پانی ساڑھے بارہ اونس پُرانے سوزاک میں دو یا چار گرین پھٹکری فی اونس پانی میں



گھول کر بطور پچکاری کے کام میں لائیں استحاضہ میں جب کوئی علامت سوزش کی نہو تو پھٹکری گندک کے پانی ملے ہوئے تیزاب کے ہمراہ دینا مفید ہے آنکھ کے دکھنے میں پھٹکری بہت فائدہ کرتی ہے چونکہ آنکھ دکھنے میں پھٹکری اور افیم اور رسوت مساوی الوزن کو پانی میں گھسکر آنکھ کے گرد لیپ کرنا مفید ہے کدو زخموں پر جب انگور بہت بڑھ جائے تو بلم بریان کا سفوف چھڑکتے ہیں۔ تاثیر کا شک کی ہوتی ہے اگر اس سے دور ہو تو بطور مرہم بناکر لگائیں مضر پھیپھڑے اور آنتوں کو اور ۳ ماشہ کھانسی پیدا کرتی ہے مصلح پھیپھڑے اور آنتوں کے لیے گھی اور دودھ اور کھانسی کے لیے شکر و لعابات و دید پھٹکری کا مصلح ونباتے چیزوں کا شیرہ بتاتے ہیں **بدل** نوشادر اور نصف وزن نمک سیاہ **قدر خوراک** سوا چار جو اور ضرورت کے لیے دو ماشہ تک دیدون کے نزدیک ۵ رتی سے دس رتی تک اور ضرورت اشد کے لیے سات ماشہ تک۔

گلابی پھٹکری

صفات و فوائد پھٹکری کی قسم سے ہے گویا سرکیس اور کیس اور سفید پھٹکری سے غلیظ ہے **طبیعت** تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے اسکے فوائد بھی مثل سفید پھٹکری کے ہیں سفوف اس کا بقدر ایک ماشہ ساڑھے تین ماشہ مصری کے ساتھ کھانا قبل آنے لرزے کے مفید ہے اگر اس سے رونا گیا تو چار روز برابر استعمال کریں مجرب ہے غذا دودھ اور چاول گلابی پھٹکری دس تولہ کالی مرچ چار تولہ نیم کے پتے سیر بھر کے قریب لیکر اول پتوں کو پیسیں پھر پھٹکری اور مرچوں کا سفوف ملا کر گھوٹیں اور چنے کے دانے کے برابر گولیاں باندھیں اگر بخار کا دورہ چڑھنے سے قبل دیں تو ایک گولی سے رک جاے اور اگر دورہ پڑگیا ہو اور ایک گولی کھلادیں تو اتر جاے ذات الجنب پیٹنے بحراتی کے مریض کو ہر تین گھنٹے کے بعد ایک ایک گولی دینے سے نفع ہوتا ہے اسکو طاعون کے بخار میں بھی دیویں اور گلٹھ ہووے تو وہاں کی تیل کی مالش کریں۔

پھلوا (ھ)

بضم باے فارسی مخلوطہ بہا و سکون لام و فتح واو و سکون الف

صفات و شناخت بعض کہتے ہیں کہ ایک پرند کی چربی ہے جسے قاوند بوتے ہیں اور بلاد ترک میں ہوتا ہے اور صاحب مخزن کا قول قلندری ہے جیسے ہندوستانی پرند کی چربی بتاتے ہیں اور بعضے مچھلی کی چربی خیال کرتے ہیں بعضے کہتے ہیں کہ وہ ایک روغن ہے چربی کی طرح ہیں اور حبش سے لایا جاتا ہے اور بعضے دریائی گھوڑے کی چربی بتاتے ہیں اور بعضوں نے بارہ سنگھے کی نلی کی سینگ خیال کیا ہے اور بعضے کہتے ہیں کہ ایک قسم کے سیاہ پتھر کی رطوبت ہے جو ٹپک کر جم جاتی ہے گو یہ سب باتیں واہی اور بے اصل ہیں نواب علوی خاں لکھتے ہیں کہ ایک درخت کے پھل کا روغن ہے یہ پھل بڑے بادام کی برابر اور بکری کے گردے کے حجم کے موافق ہوتا ہے کہ وہ کماؤں میں جو ملک روہیلکھنڈ کے پاس واقع ہے یہ روغن تیار ہوتا ہے اور یہ درخت وہیں پیدا ہوتا ہے اس پھل کے گودے کو کوٹ کر جوش دیتے ہیں اور جھاگ



لیکران کو پھر جوش کرتے ہین جب پھر مائیت جاتی رہتی ہے اور صرف روغن رہجاتا ہے تو جما لیتے ہین رنگ اس کا بہت سفید ہوتا ہے کبھی ایسا بھی کرتے ہین کہ اُسکے گودے کو اول خوشبودار پھولون مین جیسے بیلا چنبیلی موگرا وغیرہ بسا لیتے ہین پھر روغن نکالتے ہین یہی قول صحیح ہے اول مین خوشبو نہین ہوتی دوسرے مین خوشبو ہوتی ہے تا اِس تحقیق کا سہرا برہان قاطع کے مؤلف کے سر بندھنا چاہیے کیونکہ وہ علوی خان سے پہلے یہ بات کہہ چکا ہے کہ قاوند ایک چیز ہے جمی ہوئی چربی کی طرح جسکو ہیر قاوندی اور عربی مین شحم قاوند کہتے ہین اور وہ روغن ہے جما ہوا کہ ایک قسم کے دانے سے جو فندق کی طرح ہوتا ہے حاصل کرتے ہین میرے اخوی المکرم مولوی حکیم عمادالدین خان مرحوم کتاب ناموس مین فرماتے ہین کہ وہ ایک درخت کا گوند ہے چربی کی طرح مگر حق یہ ہے کہ اُس مین لزوجت اور چیپ نہین اسلیے گوند نہین معلوم ہوتا۔

طبیعت محیط مین پھلوا کے اندر لکھا ہے تیسرے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم ہے اور تر پہلے درجے مین ہے مخزن مین دوسرے درجے مین گرم و خشک لکھا ہے اور بعض نے گرم مائل بخشکی بتایا ہے

خواص و فوائد۔ ریاح غلیظ کو تحلیل کرتا ہے مقوی باہ ہے باہ کو حرکت دیتا ہے ۳ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک کسی لعابدار شے یا حریرہ مناسب کے ساتھ پینا سردی کی پرانی کھانسی کو مفید ہے جھون کی کمزوری اور سردی کے دردون کو نفع پہونچاتا ہے مخزن مین ہے کمر اور زانو اور پاؤن وغیرہ کے دردون کو بشرطیکہ بادی ہون ازبس مفید ہے۔ اور اُسکی مالش بھی امراض مذکورہ کے لیے سودمند ہے ہاتھ پاؤن جو سرد ہوا سے پھٹ جاتے ہین اُن پر لگانا نافع ہے بقدر دو رتی ہمراہ دو بتاسون کے نہار کھاتے رہنے سے دمہ جاتا رہتا ہے ناموس مین ہے کہ خارش اور کھردرے اعضا پر اسکی مالش کی جاتی ہے مکھن کی طرح ہوتا ہے اس سے کیڑ چکنا نہین ہوتا ناموس صاحب فرماتے ہین کہ درد مفاصل اور تمام ریحی اور سرد بلغمی دردون کو اس کی مالش سے نفع پہونچتا ہے رتی بھر کی مقدار مین پان مین رکھکر کھایا کرنے سے ربو کو فائدہ ہوتا ہے۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ تک۔

پھوپلی (ھ)

صفات و فوائد۔ اسکی بیل چلتی ہے ایک شاخ زمین سے کئی شاخین نکلتی ہین جھتا ایک فٹ عرض مین پھیلتا ہے پھلیان باریک لگتی ہین پھول پیلا ہوتا ہے پتے پودینے کے سے ہوتے ہین مقوی ہے منی کو گاڑھا کرتی ہے سوزاک کہنہ کو مفید ہے۔

پھوٹ (ھ)

بضم بائے فارسی مخلوط بہا و واو معروف و تائے ثقیل موقوف

صفات و شناخت ایک مشہور پھل ہے اکثر مکان کے کھیتون مین برسات کے دنون مین پیدا ہوتا ہے یہ بہت چکنی اور پکنے پر ہلکے پیلے رنگ کی ہوکے پھس جاتی ہے اور کرنا تک مین جاڑون

مین ہوتی ہے اس کا مزہ بہت پھیکا ہوتا ہے اسلیے کھانڈ یا گڑ کے ساتھ کھاتے ہین اسکے بیجون مین سے تیل نکالا جاتا ہے حیات قانون کے حاشیے مین ایک عالم نے دستنبویہ اور سدرداب کی ہندی پھوٹ بتائی ہے یہ اُسکی غلطی ہے اسلیے کہ جس کو دستنبویہ یا دردداب کہتے ہین وہ کچری اور سیندھا ہے جو مرغیون کے انڈے کے برابر ہوتے ہین اور پھوٹ خربوزے کے برابر بلکہ بعض اُس سے بھی بڑی ہوتی ہے پھوٹ سرد و تر ہے سیندھا اور کچری گرم و خشک ہین دونون کے افعال مین بھی فرق ہے پھوٹ دیر ہضم ہے کچری اور سیندھا زود ہضم ہین۔

خواص و فوائد۔ اسکے سونگھنے سے گرم دماغ کو قوت پہونچتی ہے اسکے کھانے سے پاخانہ کھل کر آتا ہے سدہ اور بلغم اور بلغمی بخار پیدا کرتی ہے پیشاب خوب لاتی ہے۔ ایک وید نے لکھا ہے کہ پھوٹ سرد میٹھی بھوک پیدا کرنے والی رطوبات کو بہانے والی دل کو خوش کرنے والی کھانے کی خواہش پیدا کرنے والی ہے صفرا اور پیشاب کے امراض غشی گرمی سُرخی بادہ اور بلغم کو دفع کرتی ہے دھات کو بڑھاتی ہے محلل اور مدر اور مسہل ہے اسکے بیج ٹھنڈے ہوتے ہین یہ کوئی مرض نہین پیدا کرتی اسکے بیجون کو پانی مین گھونٹ چھان کر اُس مین کچھ سیندھا نمک ملا کے پلانے سے پیشاب کی رکاوٹ اور سوزاک دفع ہوتا ہے۔ نسخہ سعیدی مین لکھا ہے پھوٹ مین بیج خربوزے کے سے خواص ہین چونکہ اس مین خوشبو ہے اس وجہ سے دل و دماغ کو قوت دیتی ہے لیکن جلد سڑ جاتی ہے اور تپ عفنی پیدا کرتی ہے اسکو پارچہ یکبارگی کاٹ کر مثل فالودے کے شربت مین مصری اور گلاب ساتھ کھانے سے دل و دماغ کو قوت پہونچتی ہے **مضر** معدے مین ثقل پیدا کرتی ہے نفاخ ہے تپ عفنی پیدا کرتی ہے۔ **مصلح** گزر کھانڈ اور گرم و ہاضم دوائین **بدل** کچا خربوزہ۔

پھوکر مول (ھ)

بضم باے فارسی مخلوط بہا و واو مجہول و فتح کاف تازی و سکون را ے مہملہ و ضم میم و سکون واو و لام موقوف اور بغیر واو اول کے **پھکر مول** بھی آیا ہے اور **پشکر مول** بھی باے فارسی مضموم اور شین نقطہ دار ساکن و فتح کاف تازی الی آخرہ سے بولتے ہین۔

صفات و شناخت ایک درخت کی جڑ ہے۔ اس درخت کے پتے کنول کے پتون کی طرح ہوتے ہین کشمیر اور جگناتھ کی طرف پیدا ہوتا ہے پھول زرد رنگ چھوٹا سا ہوتا ہے اور پھل بڑے گوکھرو کی طرح مگر بے خار ہوتا ہے اس کی جڑ ریشہ دار تلخ و سیاہ رنگ ہوتی ہے اسکی خوبی یہ ہے کہ اندر گلابی رنگ ہو اور اتنی بھاری ہو کہ اُسکے مجموعی برابر ایک ڈنڈا بیسے کا تیار کرین اور تولین تو دونون وزن مین برابر اُترین جنھون نے یہ خیال کیا ہے کہ پھکر مول قسط تلخ کا نام ہے یہ غلط ہے۔

طبیعت۔ گرم و خشک دوسرے درجے مین۔

خواص و فوائد تپ بلغمی اور ورم بلغمی کو نافع ہے بھوک پیدا کرتی ہے ریاح و بلغم کے فساد کو دفع کرتی ہے اعضاے ورم کو تحلیل کر آتی ہے سانس کی تنگی اور درد پہلو کو مفید ہے بدن کی سردی دفع کرتی ہے سر فراخ



والے کے دل کو قوت دیتی ہے پیٹ بڑھ جانے کو مفید ہے تخمی بے مزگی کو کھوتی ہے اگر پھوکرمول۔ کا پھل۔ سونٹھ کاکڑ سینگی۔ بھارنگی اصل السوس فلفل ان سب کو برابر برابر لیکر پیس کر اس میں سے ساڑھے تین ماشہ سفوف شہد میں ملاکر چاٹ لیا کریں تو بلغمی کھانسی کو نفع ہو یعنی کا عارضہ جاتا رہے اور بلغم کو کاٹ ڈالے اس کام کے لیے اسکو سیف قاطع سمجھنا چاہیئے۔

پھوکلا (ھ)

بضم بائے فارسی مخلوط بہا دواو مجہول و کاف تازی موقوف و فتح لام و سکون الف

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے کلگے کی طرح ہوتی ہے شاخیں اس کی کھوکلی اور سفید ہوتی ہیں پتے سفیدی مائل ہوتے ہیں بچے پتوں سے ساگ پکاکر کھاتے ہیں اہل ہند اسکو تو شکور اور رشات پلا بھی کہتے ہیں۔

طبیعت۔ سرد و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ آنکھ سے پانی نکلنے کو مفید ہے بواسیر کی رطوبت کو بھی مفید ہے اس سے پیٹ کے کیڑے اور ہوتے ہیں قوت ہاضمہ کو نقصان پہونچتا ہے آنکھ کی بیماریاں پیدا ہوتی ہیں اس کی مصلح سکنجبین و سونف و گلقند ہیں۔

پھُول پَرِینگُ (ھ)

بضم بائے فارسی مخلوط بہا و واو معروف و لام موقوف و فتح بائے فارسی دوم و کسر رائے مہلہ و فتح یائے تحتانی و نون خفی و ضم کاف فارسی مارواڑی زبان میں بھی اسی نام سے مشہور ہے بنگالی اور سنسکرت میں صرف پَرِینگُ اور مرہٹی میں گملاّ بفتح کاف فارسی و ضم بائے ہوز کہتے ہیں رسالہ اُڈو شدہ ناناول میں پھول پرینگُ کی جگہ پراکرت اور ہندی کا محاورہ پھول پھرنگ لکھا ہے

صفات وشناخت دید کی کتابوں میں لکھا ہے کہ یہ درخت کوکن اور بڑنا پور اور دکھن کی طرف سیلون تک ہوتا ہے اسکے پھل کا قطر پون انچ کا ہوتا ہے اسکے پانچ پانچ کبھی سات سات اور کبھی تین تین ہی پتے لگتے ہیں۔

طبیعت۔ سرد و خشک۔

خواص و فوائد۔ تپ صفراوی۔ قے۔ گرمی۔ فساد خون۔ بدن کی بدبو پسینا۔ بائے گولا پیاس۔ زہر کوڑھ وحشی۔ سرسام قبض پر میہ۔ بادی منہ کے چھالے ہیں۔ اور شکر کے بڑھجانے کو رفع کرتا ہے۔ چہرے کی رونق اور بدن کی طاقت اور منی بڑھاتا ہے۔ اس کے بیج بھنے سرد و خشک کسیلے۔ قابض ہضم ہونے میں بھاری مقوی۔ بادی بڑھانے والے۔ صفرا اور بلغم کو دفع کرنے والے ہیں۔ اسکے پھل کھانے سے دست بند ہوتے ہیں اور بدن کی طاقت بڑھتی ہے۔ اسکے پتوں کو پانی میں بھگو کر مل چھان کر مصری ملاکر پلانے سے پیشاب کے راستے کی جلن جاتی رہتی ہے۔ اس کے پتوں کا خیساندہ پلانے سے بدن کی گرمی اور سوزش موقوف ہوتی ہے اسکے پھولوں کے سفوف کو شہد میں ملاکر چٹانے سے سُرخ بادے کو آرام ہوتا ہے۔



پھول مکھانہ

صفات و شناخت ۔ اگرچہ اس کا اطلاق بعض ملکوں میں مکھانے پر ہوتا ہے لیکن ایک اور چیز کو بھی پھول مکھانا کہتے ہیں جس کا بیان ان بھوٹ مچکتا سا گرمیں یون ہے اسکے درخت میں شاخیں نہیں ہوتیں میٹھے پانی کے بڑے تالابوں میں ہوتے ہیں اسکے پتے گول اور کیکا کانٹے دار ہوتے ہیں جنکے درمیان خط یعنی قطر دو سے تین فٹ تک ہوتا ہے اسکے پتے پانی پر تیرتے رہتے ہیں اسکے پھول نیلے یا گہرے نیلے یا نافرمانی یا چمکیلے لال رنگ کے ہوتے ہیں اسکے پھل گول کانٹے دار نارنگی کے برابر بڑے اور پکنے کے بعد وہ کسی جگہ سے پھول جاتے ہیں کیونکہ اس کے بیج بھتر بڑے ہوجاتے ہیں اسکے بیج مٹر کے برابر بڑے اور کالے رنگ کے ہوتے ہیں ان کو چنوں یا کھیلوں کی طرح گرم ریت میں سینک لیتے ہیں انہی کو پھول مکھانے کہتے ہیں میں نے بھی ان کو دیکھا ہے ۔

طبیعت ۔ سرد خشک ۔

خواص و فوائد ۔ قابض حابس قوی ہیں نر دیدمنی میٹھا کسیلا اور بھاری ہے اسکو گھی میں تل کے کھلانے سے دست بند ہوتے ہیں پھول مکھانوں کی کھیر پر تعلب مصری کا سفوف برکا کے کھلانے سے جریان رفع ہوتا ہے یہ ہضم ہونے میں ہلکے ہیں اسلیے ضعف باضمہ والے آدمی کو پکا کر کھلانا چاہیے مرض جانے کے بعد کمزوری مٹانے کے لیے ان کو کھلانا چاہیے یہ بلغم اور باد پیدا کرتے ہیں خون صفراوی اور سوزش مٹاتے ہیں اور ان سے حمل رہتا ہے ۔

پھیپھڑا

بکسر ہائے موحدہ فارسی مخلوط بہا دیائے مجہول و بائے فارسی دوم موقوف و فتح رائے ثقیل اور آخر میں الف اور ہا دونوں آتے ہیں ۔ ریہ (ع) شُش (ف)

صفات و شناخت مشہور عضو کا نام ہے اس کا گوشت بہت پولا ہوتا ہے رنگ سُرخ ہوتا ہے اسی کے ذریعہ سے ہوا دل کو پہونچتی ہے ہمیشہ ہلتا رہتا ہے اسکے ہلنے سے ہوا دل میں پہونچتی ہے جس سے دل کو تفریح حاصل ہوتی ہے بہتر پھیپھڑہ بھیڑ اور بکری کے اُن بچوں کا ہے جن کی عمر چھ ماہ سے ایک سال تک ہو ۔

طبیعت جس قسم کے حیوان کا پھیپھڑہ ہوگا اُس کا ویسا ہی مزاج ہوگا گر اطبا نے یہ کہا ہے کہ عموماً پھیپھڑہ گرم و تر ہوتا ہے اور بقراط کے نزدیک سرد و تر ہے اور روفس خشک بتاتا ہے ۔

خواص و فوائد بقراط کہتا ہے کہ اس سے بلغم پیدا ہوتا ہے شیخ کو اس پر اعتراض ہے جس کی تفصیل شارح گازرونی نے یوں کی ہے کہ جبکہ یہ بات پائی جاتی ہے کہ پھیپھڑے کا مزاج صفراوی یعنی گرم و خشک ہے اور غذا بھی اسکو شریانی رگوں سے جن میں تھوڑا سا صفرا بھی شریک ہوتا ہے پہونچتی ہے اور یہ نہایت گرم ہے پس کس طرح اُس سے بلغم پیدا ہوگا بہر صورت پھیپھڑے کو پکا کر کھا دیں تو دیر میں ہضم ہوتا ہے خون اُس سے کم بنتا ہے سودا پیدا کرتا ہے بعض کہتے ہیں کہ وہ جلد ہضم ہو جاتا ہے کیونکہ اس کا جوہر کمزور ہے ان



اگر سرد معدہ ہو تو اس میں دیر میں ہضم ہوتا ہے رازی کہتا ہے کہ یہ ہر گز جلد ہضم نہیں ہوتا تپ کے مریضوں اور کمزوروں کے لیے گوشت کھانے کی خواہش رکھتے ہوں اُس کے آس پاس سے بوٹیاں کاٹ کر بھون کر دینا نفع کرتا ہے بیچ کا حصہ جس میں رگیں اور پٹھے ہوں نہ دیویں اور چھ ماہ سے زیادہ عمر کے بکری کے بچے کا بھی نہ دیویں اور گرم مصالح ملاویں پرندوں کے پھیپھڑے خراب ہوتے ہیں پھیپھڑہ قابض بھی ہے گرم گرم پھیپھڑہ لیکر آنکھ پر باندھنے سے مرض طرفہ کی سرخی جاتی رہتی ہے بکری۔ اونٹ۔ بلی۔ ریچھ سور وغیرہ کا پھیپھڑہ اُس مقام پر ضماد کرنا جہاں پاؤں میں جوتے کے کاٹنے سے خراش پیدا ہو جاوے نافع ہے ان کو جلا کر بُرکنے سے بھی یہ زخم بھر جاتا ہے اسکو آگ پر رکھکر نمک برگیں اور جو پانی ٹپکے داد اور مسوں پر لگائیں مدت تک ایسا کرنے سے جاتے رہینگے **مضر** معدہ اور پیشاب کے اعضا اور راستوں کو اور اسکو زیادہ کھانے سے پھیپھڑے میں زخم ہو جاتا ہے **مصلح** معدہ اور پیشاب کے اعضا کی اصلاح حب الآس اور کھانڈ کرتے ہیں اور پھیپھڑے کے واسطے اصلاح اس طرح ہوتی ہے کہ سرکے میں بھگوئیں اور مصالح کے ساتھ پکائیں۔

پھیکی (ھ)

بکسر پائے فارسی مخلوط بہا و سکون تحتانی و کسر کاف و سکون تحتانی۔

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے اس میں تنا نہیں ہوتا جڑ میں سے اسکی شاخیں نکلتی ہیں اسکی بیل آس پاس کے درختوں پر پھیلتی ہے اسکو بوتے بھی ہیں اور خود بخود بھی اُگتی ہے تلنگی زبان میں اسکو تلا کنٹا اور سنسکرت میں گوکرنی کہتے ہیں اسکے پتے مہندی کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر اُنسے کسی قدر نرم اور ہمیشہ تین تین پتوں سے سات سات پتوں تک ایک ایک جگہ آتے ہیں اسکی دو قسمیں ہیں جن میں سے ایک قسم کا پھول سفید ہوتا ہے اور وضع اُسکی گائے کے کان کی سی ہوتی ہے اور دوسری قسم کا پھول نیلا ہوتا ہے بعض نے یوں لکھا ہے کہ ایک قسم سفید ہوتی ہے دوسری قسم سیاہ ہوتی ہے سفید قسم کا پھول سفید ہوتا ہے اور سیاہ قسم کا پھول نیلا سیاہی مائل ہوتا ہے دونوں قسموں میں باقلا کی پھلی کی طرح پھلیاں آتی ہیں جو آخر میں کانٹوں کی طرح ہوتی ہیں ان پھلیوں کے اندر بیج ہوتے ہیں کہ لوبیے کے دانوں سے ذرا چھوٹے اور چپٹے ہوتے ہیں اور اُن پر سفید خال ہوتے ہیں جن سے کسی قدر ارنڈی کی سی مشابہت واقع ہوتی ہے جڑ سفید موٹی ہلکی کمزور اور نرم ہوتی ہے بہتر وہ جڑ ہے جو زمین میں دو تین برس پرورش پا چکی ہو اس سے کم عمر کی ضعیف العمل ہوتی ہے اور زیادہ عمر والی میں خشکی پیدا ہو جاتی ہے بچوں کے علاج میں بہت مستعمل ہے یہ ایک گھریلو علاج ہے مدراس میں مشہور و معروف ہے۔

طبیعت۔ مرکب القوی ہے۔

خواص و فوائد قوی مسہل ہے کہتے ہیں کہ اس میں کسی قدر قبض کی تاثیر بھی موجود ہے جو علانیہ محسوس نہیں ہوتی اس کے پتوں میں بھی قوت مسہلہ بتاتے ہیں اس کا قبض جوہر ارضی پر دلالت کرتا ہے

اور سفیدی و نرمی اور چھوٹی ہوائی ہوا اور ہلکا ہوتا اور درست لاتا جو ہرہوائی و ناری پر دال ہے
اور درست لانا اُس کا صورت نوعیہ کی وجہ سے ہے محلل اور ملطف اور جالی اور مرقق اور مفتح ہے
مسامات میں سے غلیظ اخلاط کو دور کرتی ہے عضو پر داد کو نہیں گرنے دیتی پسینے اور پیشاب کا ادرار کرتی ہے
اسکے کھانے سے قے بھی ہوتی ہے۔ جگر۔ معدہ۔ آنتوں۔ تلی۔ گردہ۔ مثانہ اور رحم کو طاقت پہونچاتی ہے
ہر قسم کے استسقا کے لیے اونٹنی کے دودھ کے ساتھ نافع ہے۔ مالیخولیا کے لیے ماء الجبن کے ساتھ
دینا چاہیئے یہ بھی مشہور ہے کہ اسکے استعمال کے وقت ایسا کھانا دینا چاہیئے جس میں گھی اور نمک نہو یہ
صرف عوام کا خیال ہے جب اسکو استعمال کریں تو چاہیئے کہ طبیب کے مشورے سے پرہیز اختیار
کریں وہ مزاج کے موافق ہر ایک چیز سے پرہیز بتا دے گا۔ امتلا۔ گٹھیا۔ رانگن۔ درد گردہ۔ اختلاج
ہچکی۔ تشنج۔ قولنج۔ مرگی۔ تشنج۔ فالج۔ کھانسی۔ دمہ اور اختناق رحم کو مفید ہے۔ خون حیض و نفاس کے
رک جانے میں عجیب دوا ہے اسکے استعمال کے وقت روے اور انجیر کا شوربا روغن بادام اور نمک
کے ساتھ دینا چاہیئے۔ سرد مزاج والی عورتوں کو اسکے ساتھ قند سے اجوائن اور سیاہ مرچ اور
بیج بھی دینا چاہیئے۔ بعض مویدوں کا قول ہے کہ سفید کا مزہ تلخ و کسیلا ہے فساد خون و صفرا و بلغم اور
جذام اور امراض جلد کو نافع ہے اسکے استعمال سے کیڑے مرجاتے ہیں درد سر اور استسقائے زقی کو
نفع ہوتا ہے سیاہ قسم کا مزہ کسیلا ہے خون صفراوی و بادی کو نافع ہے بواسیر بادی اور بخار تپی کو زائل
کرتی ہے سردی و بلغم دور کرتی ہے اُس قسم سے جس میں تین تین بیج آتے ہیں سونے کا کشتہ عمدہ
تیار ہوتا ہے دو حصہ اسکو پیسکر ایک حصہ سونے کے ورق اسکی لکڑی میں رکھکر بڑے بڑے جنگلی اپلے
اوپلے یکطرفہ میں کھڑا کرکے اُنمیں لکڑی رکھکر اوپر سے اُپلے سے بند کرکے جلادیں اعلے درجے کا کشتہ ہوجاے گا **مصلح**
کیکر کے پیڑ کا عصارہ اور درخت جھنجھنا کی جڑ۔

پیا بانسہ (ھ)

بکسر باے فارسی و فتح یاے تحتانی و سکون الف و فتح بای موحدہ و الف و نون غنہ و فتح سین مہملہ و سکون ہا۔

صفات و شناخت ایک ہندوستانی درخت ہے مثل اڈوسے کے ہوتا ہے کہتے کہ اس کا نہال
ایک گز کا لانبا ہوتا ہے جنگل میں اور میدانوں میں پیدا ہوتا ہے پھول زرد سرخی مائل ہر گرہ شاخ پر کانٹا
ہوتا ہے مزہ تیز اور شیریں اور چرب اسکے پتوں کے ملنے سے ہاتھ سیاہ ہوجاتا ہے اور یہ سیاہی دو تین
دن تک رہتی ہے بانسے کی نسبت جسکو اڈوسہ بھی کہتے ہیں اس میں گرمی زیادہ ہے۔

طبیعت دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے پھول میں گرمی زیادہ ہے۔

خواص و فوائد بخار اور درد سے کو دفع کرتا ہے شہد کے ہمراہ کھانا اکسیر اور منہ سے خون آنے کو بند کرتا ہے
پیشاب اور حیض جاری کرتا ہے بلغم کو چھانٹتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے جذام کو دور کرتا ہے درد کو تسکین
دیتا ہے اسکے پینے سے خارشت جاتی رہتی ہے اسکی کلی دانتوں کے درد کو مفید ہے اسکی جڑ کھانسی
کے مرض میں کام آتی ہے۔ بال دراز کرتا ہے اور بالوں کو سیاہ کرتا ہے اگر پارے کے کھانے سے

پنجو آجاوے تو اسکی جڑ اور پتے سماق کے ساتھ جوش کر کے کلی کرنا مفید ہے سُرخ بادہ کو نافع ہے زہر کو دفع
کرتا ہے اگر اس کا پتے پڑتوں اور جڑ کے ساتھ سایہ میں خشک کر کے پیسکر چھان کر روز صبح کو ایک ہتیلی
بھر پھانک لین تو دمے اور بلغمی کھانسی کو نفع ہو نچے اسکی جڑ ساڑھے دس ماشے لیکر پانی مین پیس کر
اگر عورت دودھ کے ساتھ کھائے اور اسی طرح سات دن تک کھا کر مرد سے صحبت کرائے تو
حاملہ ہوجاوے اس کا چھوٹا پودا جلا کر اسکو پانی مین سان کر چنے کی برابر گولیان باندھکر رکھ لین اور
سوزاک کے مریض کو اس طرح کھلائین کہ رات کو گل خیرو پانی مین بھگو دین صبح کو اسکے لعاب کے ساتھ
ایک دو گولیان کھلا دیا کرین پرانا سوزاک جاتا رہے گا اسکے پھول زود ہضم ہین باد و بلغم کو دفع کرتے ہین
اشتہا بڑھاتے ہین صفرا پیدا کرتے ہین۔

پیارانگا (صہ)

بفتح باے فارسی و فتح یاے تحتانی و سکون الف و فتح راے مہملہ و سکون الف و نون غنہ و فتح کاف فارسی
و سکون الف نام پوربین اطباے لکھنؤ یا ی فارسی کے کسرے سے بولتے تھے ہین نے انکی زبانی ایسا ہی سنا
صفات وشناخت ایک درخت کی جڑ ہے لمبی اور انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے اور کوئی اس سے
بھی زیادہ موٹی ہوتی ہے لمبائی اس کی دو بالشت کے برابر اور اس سے زیادہ بھی ہوتی ہے بعض
مین گرہین بھی ہوتی ہین چھال کا رنگ زرد سُرخی مائل اور بُراق ہوتا ہے جتنی پُرانی پڑتی جاتی ہے
سیاہی مائل ہوتی جاتی ہے مزہ اس کا بہت تلخ ہوتا ہے مغز مین ریشے ہوتے ہین اور سخت ہوتا ہے
ملک رخام سے جس کا دوسرا نام رخنک ہے سلہٹ اور اسلام آباد مین لاتے ہین یہان سے دوسرے
مقامات کو لیجاتے ہین بہت کثرت سے نہین ہوتی۔
طبیعت تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے اس مین رطوبت فضلیہ ہے۔
خواص وفوائد اُس ملک کے آدمی اسکے خواص و منافع بہت بیان کرتے ہین ہر مرض کے لیے خاص
خاص دوا کے ساتھ استعمال مین لاتے ہین چنانچہ دردسر مین گلاب مین رگڑ کر پیشانی پر لگانے سے
فوراً آرام ہوجاتا ہے ام الصبیان مین ایک لونگ اور ایک کالی مرچ کے ساتھ مرضعہ کے دودھ کے ساتھ
گھسکر چٹاتے ہین رتوند مین ایک ماشہ پیارانگا ایک ماشہ ہلدی دونون کو عورت کے دودھ مین پیس کر
کپڑے کو اس سے بھگو کر چلا کر دھوان اس کا جمع کر کے آنکھ مین لگاتے ہین آنکھ مین درد اور سُرخی
یا جالا ہو تو چار رتی پیارانگا ہلدی ایک ماشہ رسوت ایک ماشہ افیم ایک ماشہ پھٹکری دو رتی ان سبکو
ایک پہر تک پانی کے ساتھ رگڑ کر استعمال کرتے ہین درد اور سُرخی کی حالت مین گنگنا آنکھ کے
آس پاس لیپ کرتے ہین اور جالے کی صورت مین سلائی سے آنکھ کے اندر لگاتے ہین کان مین
درد ہو تو دو بیگن سالم آگ مین رکھکر جب نرم ہوجائین تو اُن کا پانی نچوڑ کر اُس پانی مین تھوڑا سا پیارانگا
گھس کر گنگنا کر کے دو تین قطرے کان مین ٹپکا دیتے ہین درد فوراً تھم جاتا ہے پیپ بھی زائل ہوجاتی
ہے۔ نمک لاہوری ۔شباکو۔ بھونی ہوئی ہینگ۔ آک کے پتے کی چھال کی راکھ اور بجھٹ کٹیا کے پتے کی



چھال ہم وزن لیکر اور ایک جز کے برابر پیارانگا ملا کر سب کو پیس کر دانتوں پر مل کر منہ کھول کر نیچے سر جھکا دیں لعاب منہ سے پانی اور رطوبت بہکر دانتوں کا درد جاتا رہے گا۔ تیلا تھوتھا اور پیارانگا ایک ایک ماشہ گائے کے گھی میں خوب گھونٹ کے تھوڑا تھوڑا سا ناک میں سعوط کرنے سے پینس کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ پیارانگا۔ کلونجی۔ زیرہ سفید۔ شقاقل ایک ایک ماشہ چاروں کو باریک پیس کر تین پڑیاں بنا کر تین دن میں پھانک لینے سے عورت کا دودھ بڑھ جاتا ہے۔ پیارانگا۔ بربارا کی جڑ کی چھال کنگھی کے پیڑ کی جڑ کی چھال تینوں ایک ایک ماشہ چلم میں رکھ کر دھواں اُن کا نگلنے سے دمہ اور پرانی کھانسی جاتے رہتے ہیں اسی فائدے کے واسطے بھٹ کٹیا کی چھال آدھ پاؤ آدھ سیر پانی میں جوش کرتے ہیں جب آدھ پاؤ پانی رہجاتا ہے تو تھوڑا سا نمک ملا کر آگ سے اُتار کر صاف کر کے ایک ماشہ پیارانگا کا سفوف بُرک کر اس میں سے ایک ایک تولہ چار چار گھڑی کے فاصلے سے گنگنا پیتے ہیں یہاں تک کہ تمام پانی خرچ ہو جائے اگر مرض اتنا مستحکم ہو کہ ایک بار میں نہ جا سکے دو تین بار اس طرح پلانا چاہیئے اگر ایک رتی پیارانگا لونگ یا سیاہ مرچ کے ایک دانہ کے ساتھ سوے کے پتے میں بھگو کر خشک کرکے ایسے بچے کو جسے ڈبے کا عارضہ ہوا دایہ کے دودھ میں گھس کر پلادیں تو نفع ہو اگر پیارانگا تین ماشہ اجوائن۔ سونٹھ۔ سونف۔ چیترک کی جڑ جسے چیتا بھی کہتے ہیں۔ سیاہ مرچ۔ مولی کا کھار۔ پونگا لون جسے نمک نفطی بھی کہتے ہیں ایک ایک تولہ۔ سفید زیرہ۔ ہینگ۔ بھونی ہوئی پھٹکری ایک ایک ماشہ کوٹ چھان کر کاغذی لیمو کے رس میں نو گھڑی تک گھونٹ کر گولیاں چنے کے دانوں کے برابر بنا کر سکھا کر رکھ لیں اس میں سے ایک گولی صبح کو اور ایک شام کو گنگنے پانی کے ساتھ نگل لیں معدے کو طاقت پہونچے گی اور بھوک بڑھ جاوے گی۔ پیارانگا ایک ماشہ اجوائن۔ سونف۔ بائے بڑنگ اور نمک سیاہ ہر ایک ایک تولہ سب کو دس بارہ کاغذی لیمو کے رس میں کھرل کریں جب کل رس سوکھ جائے تو گولیاں باندھ کر رکھ لیں اور ایک ماشہ سے لیکر دو ماشہ تک صبح و شام کا کھانا کھانے کے بعد کھا لیا کریں ایک ہفتے میں معدے میں قوت آجائے گی بھوک بڑھ جائے گی کھانا جلد ہضم ہونے لگے گا۔ معدے کو قوت دینے اور ہر قسم کے دست بند کرنے اور بواسیر کو مٹانے اور درد سر رطوبی اور سردی کی کھانسی کو دفع کرنے اور پیٹ کی ریاح اور قراقر کے لیے اس طرح استعمال کرنا چاہیے ایک حصہ پیارانگا دو حصہ سیاہ مرچ پیس کر چنے کے برابر گولیاں باندھ کر ایک صبح اور ایک شام کھایا کریں اس سے اکثر سردی اور رطوبت کے امراض زائل ہو جاتے ہیں اگر چار رتی پیارانگا تھوڑے سے گلاب یا پانی میں پیس کر مریض ہیضہ کو پلادیں تو قے اور دست بند ہو جائیں یہ ترکیب بند ہیضے کو بھی نافع ہے اگر ہیضہ رطوبت اور بلغم کی وجہ سے ہو تو دو رتی پیارانگا دو تین لونگیں اکیس کالی مرچیں باریک پیس کر کھلانے سے فائدہ ہوتا ہے اگر اس میں تھوڑا سا پپیتہ ملا لیں تو زیادہ مفید واقع ہو۔ بدہضمی اور نفخ کے لیے ایک تولہ سونف کو کچل کر پانی میں جوش دیں اور صاف کرکے دو رتی پیارانگا چاب کر نگل کر اوپر سے سونف کا جوشاندہ پی لیں۔ ایک حصہ پیارانگا اور آدھا حصہ کالی مرچیں باریک پیس کر سبز کنگھی کے پانی میں



ملا کر سیاہ مرچ کی برابر گولیان باندھلو دو دو گولیان صبح کو نہار منھ اور دو دو شام کو نگل لیوین تو بواسیر جاتی رہے اور رطوبت کے دست جو ضعف معدہ کی وجہ سے حادث ہون بند ہو جائین استسقا کے لیے بھی اسکا استعمال نافع ہے اس طرح کھانا چاہیے پیارانگا اجوائن تیھی کے بیج سفید زیرہ سیاہ مرچ بریارا کی جڑ کی چھال جھوبری کی جڑ کی چھال ہر ایک تین ماشہ سبکو باریک پیسکر چھان کر سات پڑیان باندھ لین آدھی پڑیا صبح کو آدھی شام کو عرق بادیان کے ساتھ پھانک لیا کرین اور سادہ پانی کا پینا چھوڑ دین اُسکی جگہ اجوائن سونف بریارا کی جڑ ملا نار کی جڑ کی چھال چار چار تولہ پانی مین جوش کرکے صاف کرکے یہ جوشاندہ پیتے رہین **ایضاً** استسقا کے لیے اس طرح استعمال کرنا بھی مفید ہے پیارانگا چار رتی سفید کتھہ دو ماشہ اجوائن تیھی کے بیج سفید زیرہ چار چار ماشہ باریک پیسکر سات پڑیان باندھ لین روز ایک پڑیا صبح کو نہار منھ کھائے پانی سے پھانک لیا کرین کہتے ہین کہ جلدی سے اسکے اوپرہ ال چانول کھالین سات دن مین فائدہ ہوجائیگا تلی کے ورم کے لیے اس طرح استعمال کرنا چاہیے کہ خرگوش کا پتا سیاہ کوے کا پتا مچھلی کا پتا جلائی ہوئی ہلدی جلائی ہوئی پھٹکری نیلا تھوتھا جلایا ہوا سہاگہ جلا ہوا سب ایک ایک ماشہ لیکر گھیکوار کے لعاب مین کھرل کرکے گولیان اَرہر کے دانے اور رائی کے دانے کے برابر باندھ لین اور بڑے آدمی ارہر کے دانے کے برابر اور بچے کو رائی کے دانے کے برابر گولی ایک صبح اور ایک شام دیتے رہین ترشی اور بادی سے بچاتے رہین اور کھانے مین تھوڑا سا گھی ڈالتے رہین اور تھوڑا سا پیارانگا سرکے مین پیسکر تلی پر لگا دیا کرین پرسوت کے مرض مین بھی پیارانگا بہت نفع پہونچاتا ہے اور پرسوت ایسی عورت کے بخار کا نام ہے جس کے بچہ پیدا ہوا ہو علامت اُسکی یہ ہے اعضا شکنی۔ بدن کا بھاری اور گرم رہنا۔ پیاس۔ ورم۔ دست۔ زردی رنگ کمزوری ایسی حالت مین اس طرح استعمال کرتے ہین دو رتی پیارانگا ۱۴ کالی مرچین دھینس کا گوشت دو ماشہ اور ایسے ہرن کے بچے کا دو ماشہ گوشت کہ جو ماں کے پیٹ مین ہو اسکی ماں کو ذبح کرکے پیٹ مین سے نکال کے اُس کا گوشت سکھا لیا ہو لیں ان سب کو جمع کرکے باریک پیسکر گولیان باندھ کر سات دن تک ناشتا کی حالت مین کھلائے **ایضاً** ایک رتی پیارانگا عنبر اور مشک اور زعفران دو دو ماشہ ۲۱ کالی مرچین تین ماشہ دھینس کا گوشت اور تین ماشہ اُسی قسم کے ہرن کے بچے کا گوشت ان سب کو باریک پیس کر گولیان باندھ لین اور روز ایک ماشہ کی مقدار مین کھلایا کرین اور دونون نسخون کے استعمال کی حالت مین بادی اور ترشی اور سرد غذاؤن سے بچائین دھینس ایک ہندوستانی جانور ہے مین نے اُسکو نہین دیکھا ایک پرند کا حال مین جانتا ہون خاص پرسوت کے مرض مین اُس کا گوشت کام مین لاتے ہین نام اُس کا دھنتر ہے دال مہملہ مفتوح مخلوط بہا نون مفتوح تا ے فوقانی مشدد مفتوح رای مہملہ ساکن سے۔ سلس البول کے مریض کو اس طرح استعمال کرانے سے فائدہ ہوتا ہے پیارانگا دو رتی اجوائن ایک ماشہ بریارا کی جڑ کی چھال بیری کی جڑ کی چھال کنگھی کے بیج ایک ایک ماشہ سب کو باریک پیسکر صبح کو ناشتا کی حالت مین کھلاوین اگر خصیون مین پانی اُتر آئے تو پیارانگا اور کھوپرہ پیس کر



لیپ کرین دوسری ترکیب اسکے لیپ کی یہ ہے کہ شیطرج یعنی چیتا کی چھال چھ ماشہ دھتورے کی جڑ کی چھال چھ ماشہ بربارا کی جڑ کی چھال چھ ماشہ پیاز انگا چھ ماشہ خشک کرکے پیس کر اکائن کے پیڑ کی چھال کے پانی مین ملاکر گرم کرکے خصیون پر لیپ کردین تین چار بار کے لیپ سے مرض جاتا رہتا ہے کسی کے سانپ کاٹ کھائے تو تھوڑا سا پیاز انگا سینڈھ کے اور انگ کے دودھون مین پیس کر کاٹے ہوے مقام پر لگادین اور تھوڑا سا پیاز انگا ثمرہ جدوار یا سیاہ مرچ کے ساتھ پیسکر کھلادین فائدہ حاصل ہوگا بدن مین درد ہو تو تین ماشہ پیاز انگا پاؤ بھر سرسون کے تیل یا تل کے تیل مین جلاکر صاف کرکے شب کے وقت لگانے سے ہوائے سرد سے بچانے سے نفع ہوتا ہے کبھی اس طرح تیل تیار کرکے درد کے مقام پر لیپ کرتے ہین پیاز انگا ایک تولہ گل دھاوا ایک تولہ ہلیلہ زرد ایک تولہ تینون کو کوٹ کر سیر بھر سرسون کے تیل مین ڈال کر دو تل مین بھر کر دھوپ مین رکھدیتے ہین اور کبھی کبھی ہلادیا کرتے ہین چالیس روز کے بعد کام مین لاتے ہین ہر قسم کے ورم اور گردو تحلیل کرنے اور درد کو تسکین دینے کے لیے ایک حصہ پیاز انگا دو حصہ سیاہ مرچین پیسکر گرم پانی مین ملاکر لگاتے ہین اور فائدہ اُٹھاتے ہین یہ گولیان دمہ اور کھانسی اور فم معدہ کی جلن اور جذام اور آتشک اور پھوڑے پھنسی وغیرہ کو مٹاتی ہین پیاز انگا چار رتی زعفران اور مشک ایک ایک رتی کافور اور مومیائی ایک ایک ماشہ سب کو پیسکر اور چھان کر تین گولیان باندھ لین اور ہر روز صبح کو ناشتا کی حالت مین ایک گولی کھالیا کرین غذا مین ظہر کے وقت جنون کا جوش کیا ہوا پانی اور رات کو چاول شوربے کے ساتھ رکھین اگر مزاج مین قوت ہو اور ہضم کرسکے تو کلیہ کھلادیا کرین ترشی اور چکنائی سے پرہیز کرادین۔

پیاز (ف)

بکسر بائے فارسی و فتح یائے تحتانی و سکون الف و زائے معجمہ موقوف۔ کاندا ہندی مین اور ڈنگلی گجراتی مین اور بصل عربی مین اسکے نام ہین۔

صفات و شناخت سُرخ و سفید ہوتی ہے بہتر سفید اور بڑی اور موٹی اور بہت سی رطوبت رکھنے والی ہے اور فربہی سفید مین سُرخ سے کم ہے مگر کھانے والے جانتے ہین کہ مزہ دار سُرخ ہی ہوتی ہے بہ سفید اور رطوبت بھی سفید مین کم ہوتی ہے پیاز کو اوٹانے سے اُڑنے والا چرپرا تیل نکلتا ہے

طبیعت تیسرے درجے کے آخر مین گرم ہے اور تیسرے درجے کے اول مین خشک ہے بعض کہتے ہین کہ گرم چوتھے درجے مین اور بعض خشک بھی چوتھے درجے مین مانتے ہین بعض خشکی دوسرے درجے سے زیادہ نہین بتاتے بعض تر مانتے ہین اور اس مین اختلاف ہے کہ کون سے درجے مین تر ہے بعض دوسرے درجے مین تر کہتے ہین بعض تیسرے درجے مین تر کہتے ہین بعض نے تری مین یہانتک مبالغہ کیا ہے کہ تیسرے درجے مین گرم اور چوتھے درجے مین تر قرار دیا ہے بعض کہتے ہین کہ پیاز کی گرمی کم ہے اور خشکی دوسرے درجے تک پہونچتی ہے تر پیاز مین رطوبت زیادہ ہے اور گرمی کم ہے اور خشک مین رطوبت کم ہے

اور گرمی زیادہ ہے اور اُس میں رطوبت فضلیہ بھی ہے۔

خواص و فوائد سدہ اور مسام کھولتی ہے بھوک بڑھاتی ہے۔ ہاضم ہے باہ کو قوت دیتی ہے خصوصاً جبکہ گوشت کے ہمراہ پکائی گئی ہو حیض کے رُکے ہوئے خون کو جاری کرتی ہے۔ پیشاب زیادہ لاتی ہے اس کا سونگھنا کھانا اور پاس رکھنا وبائے ہوائی کی مضرت کو دفع کرتا ہے وبائے طاعون کو بھی مفید ہے بعض نے لکھا ہے کہ معدے میں خلط تر زیادہ پیدا کرتی ہے اسلیے زہروں کے نقصانات کو دفع کرتی ہے پاخانہ صاف اور خلاصہ لاتی ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتی ہے۔ سنگ مثانہ کو دور کرتی ہے چربی کے ساتھ پکا کر کھانے سے سینے اور پھیپھڑے سے اخلاط لزجہ نکل جاتے ہیں سرکے میں اچار تیار کرکے کھانا یرقان اور تلی کے ورم کے لیے نافع ہے صفراوی متلی کو دور کرتی ہے۔ آنکھ میں جب یا دمعہ یا آنکھ کا غبار شروع ہو یا موتیابند کی ابتدا ہو تو بدن کا تنقیہ کرکے پیاز کا پانی آنکھ میں ڈالنے سے نفع ہوتا ہے آنکھ میں جالا پڑ جائے یا پھنسی پیدا ہو جائے یا بصارت ضعیف ہو جائے یا آنکھوں میں اندھیرا آتا ہو اور ان کا سبب رطوبات اور مواد غلیظ ہوں تو پیاز کو شہد کے ساتھ ملا کر آنکھ میں لگانا چاہیے کہ نفع ہوگا اس کا پانی کان میں ٹپکانا ثقل سامعہ اور طنین کو فائدہ کرتا ہے اور کان کا میل صاف ہو جاتا ہے اسکو پکا کر سرد ورموں پر باندھنے سے پک جاتے ہیں گلے پر لیپ کرنا بلغمی خناق کو مفید ہے اسکو کوٹ کر پانی نچوڑ کر دو نے چار تولہ یا ساڑھے سات تولہ پینا بچھو کے زہر کو نفع کرتا ہے اسکو جل کر بچھو کے اور بھڑ کے کاٹے ہوئے مقام پر لیپ کرنا نہایت فائدہ کرتا ہے زہر اُتر جاتا ہے اور مجرب ہے شہد اور رازیانہ اور نمک میں ملا کر برص اور مسے اور جھائیں پر لگانے سے دفع ہو جاتے ہیں کچی پیاز کی بو تخم باقلا اور اخروٹ کی بھنی ہوئی گری اور جلی ہوئی روٹی سے جاتی رہتی ہے شیر گاو گھی یا روغن زیتون میں بھون کر چبائیں پھوک پھینک دیں اور پانی نگل جائیں تو اس طرح بھی اسکی بو منہ سے جاتی رہے سفید پیاز گھی یا چربی میں بھون کر انڈے کے ساتھ پیکر ورم مقعد پر لیپ کرنے سے بہت نفع ہوتا ہے درد موقوف ہو جاتا ہے سرکے میں پڑی ہوئی پیاز مقوی معدہ ہے مسہل کے پینے کے بعد اسکے سونگھنے سے متلی جاتی رہتی ہے۔ پیاز سفید تین عدد لیکر ایک برتن میں رکھیں اور تازہ دودھ اسپر ڈالیں اس قدر کہ چار انگل پیاز کے اوپر کھڑا رہے پھر اسکو پکائیں کہ گل جائے پھر آنچ پر سے اُتار کر کے رکھدیں جب سرد ہو جائے تو پیاز کی برابر گائے کا گھی داخل کرکے جوش دیں اور گھی کے برابر شہد بھی ڈالیں اور قوام تیار کریں پھر شقاقل کلیجن ہر ایک چھ تولہ کوٹ چھان کر اُس قوام میں ملاویں یہ مرکب قوت باہ اور انعوظ کے لیے بہت مفید ہے۔ پیاز کا پانی ایک جز شہد دو جز ملا کر پکائیں کہ قوام ہو جاوے اُس میں سے ۹ ماشہ کھایا کریں اس سے منی پیدا ہوگی اور شہوت بھی بہت تندی کے ساتھ ہوگی باہ میں قوت آجائے گی اور مقوی باہ ہونا اُس کا رطوبت فضلیہ کی وجہ سے ہے قوت باہ اور زیادتی منی کا فائدہ پیاز سے سرد مزاج والے کو زیادہ پہونچتا ہے اور اسکے جوہر کے غلیظ ہونے میں شبہہ نہیں شیخ کہتا ہے کہ پیاز کی جو قسمیں لمبی ہوتی ہیں اُس میں تیزی گول سے زیادہ ہوتی ہے اور سرخ بہ نسبت سفید کے زیادہ تیز ہے اور خشک بہ نسبت تر کے اور کچی بہ نسبت پختی ہوئی اور پکی کے



زیادہ تیز ہے مگر اس میں کلام ہے اسلیے کہ اسکی رطوبت اور پانی میں تیزی ہے پس خشک میں تیزی زیادہ کیسے ہوسکتی ہے بہر صورت پیاز ایسی تیز ہے کہ معدے میں اس سے خراب اور موذی خلط پیدا ہوجاتے ہیں جن کی وجہ سے پیاس لگتی ہے پیاز میں باوجود قبض کے قوی جلا اور تفتیح ہے اور پیٹ خوب پھلاتی ہے اور جتنی اُسکی رطوبت کم ہوتی جاتی ہے پیٹ کا پھلانا بھی کم پڑتا جاتا ہے بھوننے اور پکانے سے بھی تیزی کم ہوجاتی ہے سرکے میں اچار ڈالنے سے بھی تیزی گھٹ جاتی ہے اسکے سونگھنے سے گرم مزاج والے کے سر پہ درد ہونے لگتا ہے اگر گرم مزاج والا گرمی کی فصل میں اسکو زیادہ کھائے تب بھی سر پہ درد پیدا ہوجاے یہ ایسا خراب خلط پیدا کرتی ہے کہ اسکے زیادہ کھانے سے عقل میں فتور پڑجاتا ہے سرکے اور نمک میں اچار ڈالنے سے اصلاح ہوجاتی ہے اور جتنا پُرانا اچار ہو بہتر ہوتا ہے کیونکہ اسکے اچار سے سر کی طرف تبخیر موقوف ہوجاتی ہے پیاس کم پیدا ہوتی ہے گوشت کے ساتھ پکانے سے اس کا بدمزہ پن جاتا رہتا ہے کچی سے بدن کو غذا کم پہونچتی ہے جتنا اسکو زیادہ پکایا جاے گا بدن کو غذا زیادہ پہونچے گی اسکو پکائیں تو مصالح اچھی طرح ڈالیں کیونکہ اس طرح پکانے سے نفخ کم پڑجاتا ہے۔ بخارات کو تحلیل کرتی ہے۔ لعاب اور بلغم چھانٹی ہے اسکے لگانے سے بدن کے اندر سے خون کھال کی طرف کھنچ آتا ہے بلکہ کچی پیاز کا لیپ بدن پر زخم بھی ڈالدیتا ہے اور کھانے میں کچی اور پکی زخم نہیں ڈالتی وجہ اسکی یہ ہے کہ اس میں گرم و تیز و لطیف جز اور غلیظ ارضی جز اور رطوبت فضلیہ میں جز گرم کے ہونے پر دلیل یہ ہے کہ وہ تیز ہے زخم ڈالتی ہے۔ اور جز غلیظ ارضی کے وجود پر دلیل یہ ہے کہ وہ ایسا غلیظ خلط پیدا کرتی ہے جو دیر میں ہضم ہوتا ہے اور مزاج اسکا مستحکم نہیں ہے چنانچہ جب اسکو پکالیتے ہیں تو جز گرم فنا ہوجاتا ہے اور جز غلیظ ارضی رہ جاتا ہے پس پکائی ہوئی اور بھونی ہوئی میں کچی سے گرمی اور تیزی کم ہوتی ہے۔ آدمی کے بدن کے اوپر کی گرمی سے پیاز کی گرمی بڑھی ہوئی ہے اور آدمی کے بدن کے اندر کی گرمی سے اسکی گرمی کم ہے اسلیے جب اس کو آدمی کھاتا ہے تو اُسکے پیٹ کی گرمی اسکے گرم جز کو بیکار اور فنا کردیتی ہے اور جب گرم جز ہی نہ رہا تو پیٹ کے اندر زخم کیسے ڈالے گی اور بدن کے اوپر کی گرمی اتنی تو ہی نہیں ہے کہ جب پیاز کو لگایا جاے تو اُسکی گرمی کو فنا کردے اسلیے پیاز کی گرمی زخم ڈال دیتی ہے اسکے کھانے سے چہرے پر سُرخی آجاتی ہے زردی جاتی رہتی ہے اور یہ اس میں خاصیت ہے کہ پانی کے نقصانات کا تدارک کرتی ہے سفر میں آب و ہوا کے اختلاف کی مضرت کو بہت مفید ہے اگر بالخورے کے مقام کو اتنا رگڑیں کہ سُرخ ہوجاے پھر پیاز پیسکر شہد میں ملکر وہاں لگادیں تو کئی بار ایسا کرنے سے بال جم جاتے ہیں رازی کہتا ہے کہ اگر اسکو پکا کر یا جھلسا کر جس سے اُسکی تیزی اور چرپراپن کم ہوجاے کھانسی اور خشونت سینہ کے مریض کو کھلادیں تو فائدہ کرے اسکو اگر تھوڑا تھوڑا بطور دوا کے نہ بطور غذا کے کھایا جاے تو بدن میں گرمی آجاے اور فضول و مواد کو لطیف کردے لزج اور چپچپا خلطوں کو کاٹ کر نکال دے اور کھٹی ڈکاریں بند کردے اسکو چکنے گوشت میں پکا کر کھانے سے بھی کھٹی ڈکاریں بند ہوجاتی ہیں اور اجابت کھل کر ہوتی ہے جس کو کبھی بھوک نہ لگتی ہو اسکو چاہیے کہ اس کا اچار سرکے میں پڑا ہوا کھایا کرے بہت نفع حاصل ہوگا اگرچہ عموماً ہر پیاز تھوڑی بہت متلی اور قے کو تحریک کرتی ہے



مگر اسکی خاص ایک قسم ایسی ہے کہ اس سے قے کو بہت حرکت ہوتی ہے لیکن یہ نہ سمجھنا چاہیے کہ پیاز میں قے اور متلی لانے کی ہی قوت و تاثیر ہے بلکہ کبھی کبھی ایسا ہوجاتا ہے ورنہ صفراوی اور بلغمی قے کو بند کرتی ہے یہان تک کہ اسکے سونگھنے سے بھی قے رُک جاتی ہے غرض قے اور متلی کا لانا لطافت ولطافت مزاج پر منحصر ہے کیونکہ غیر نفیس ولطیف مزاج آدمی ہمیشہ اسکو بکثرت سے کھاتے ہین قے اور متلی انکو پیدا نہین ہوتی اونٹ کے کوہان کی چربی کے ساتھ ملنے سے تشنج کو فائدہ پہونچتا ہے مقعد کے مسے پھٹ جائین تو ان پر بھی اس چربی کے ساتھ لگانا نافع ہے بواسیر اور بحیش کو مفید ہے پکی ہوئی پیاز کی بہ نسبت کچی سے زیادہ پیشاب آتا ہے اسکو کوٹ کر پانی نچوڑ کر پینے سے خون حیض خوب جاری ہوتا ہے اجابت بھی کھل کر ہوتی ہے گردے اور مثانے کی پتھری بھی ٹوٹ کر نکل جاتی ہے اگر بواسیر کا خون بند ہوجاے تو اسکو تنہا یا روغن زیتون مین پکا کر حمول کیا جاے اور مسون پر لگایا جاے رگون کے منھ کھل جائین گے شیخ کہتا ہے کہ کتے کے زہر کو دفع کرتی ہے اسکے کھانے اور سونگھنے سے ہر قسم کے زہر کو عموماً اور سانپ کے زہر کو خصوصاً نفع پہونچتا ہے۔ وَیدکہتے ہین کہ پیاز سرد۔ چکنی۔ حرارت معدہ و عزیزی کو ہضم کے وقت زیادہ کرنے والی ہضم ہونے مین بھاری۔ چرپری۔ شیرین۔ کچھ گرم۔ منی زیادہ کرنے والی اور طاقت بڑھانے والی ہے زہریلے کیڑے کے کاٹے ہوئے مقام پر اس کا پانی لگانے سے کھجلی اور سوزش دور ہوتی ہے اس کا بیج کا حصہ گرم کرکے کان مین رکھنے سے کان کا درد دفع ہوجاتا ہے حیض کا خون رُک جاے تو کچی پیاز کھانے سے جاری ہوتا ہے اسکی تیز بو سے سانپ وغیرہ زہریلے کیڑے پاس نہین آتے پیاز کوٹ کے سنگھانے سے بے ہوشی اور عورتون کے آسیب اور بھوت کے مرض کا دورہ موقوف ہوتا ہے پیاز کو پیسکر بچھو کے ڈنک مارنے کی جگہ پر لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے جلد بدن کے امراض مین اسکی مالش کرنے سے گرمی اور کھجلی دفع ہوتی ہے بلغمی امراض مین بلغم گھٹانے کے لیے اس کا رس پلاتے ہین اسکو سرکے کے ساتھ پیس کے چٹانے سے گلے کا مرض دفع ہوتا ہے اسکو جوش کرکے صاف کرکے پلانے سے بلغم دفع ہوتا ہے پیاز کا رس اور رائی کا تیل برابر ملا کر مالش کرنے سے گٹھیا کا درد زائل ہوتا ہے پیاز سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے پیاز کے رس مین گھی ملا کے پلانے سے طاقت بڑھتی ہے یہ ہوا کے فسادات کو مٹاتی ہے ہیضہ وغیرہ پھیلنے والی وبائی امراض کے زمانے مین اسکو پاس رکھنا چاہیے اور گھر کے دروازے پر بھی لٹکا رکھنا چاہیے پیشاب کا ادرار کرانے کے لیے کچی پیاز کا رس پلانا چاہیے اسکو سرکے مین جوش کرکے کھلانے سے ضعف ہاضمہ جاتا رہتا ہے دیوانے کتے کے کاٹنے سے جو زخم ہوجاتا ہے اُس زخم پر تازہ پیاز کا رس لگانا چاہیے اور اُسکو پیاز کا رس پلانے سے جلدی آرام کی صورت ہوجاتی ہے پیاز کے کھانے والے کو دانتون کی جڑون کا مرض حادث نہین ہوتا ہے اسکے آدھ پاؤ سے پاؤ بھر رس مین پانچ تولہ کھانڈ ملاکے دن مین ایک بار پلانے سے خونی بواسیر دفع ہوتی ہے ایک بھوبھل کی بھنی پیاز کی دو تین کالی مرچون کے ساتھ دن مین دو بار کھانے سے بادی وغیرہ کا بخار چھوٹ جاتا ہے پیاز کا جوشاندہ پلانے سے پیشاب کی جلن اور تکلیف دفع ہوتی ہے پیاز کو کاٹ کے اُسکے کٹے ہوے حصے پر بجھایا ہوا چونا



لگا کر بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر ملنے سے زہر فوراً اُتر جاتا ہے پیاز کے رس کا لیپ کرنے سے بھی بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے کچی پیاز کھانے سے نیند آتی ہے کمزوری سے غفلت کے وقت میں ہوش میں لانے کے لیے ناک کے نتھنے کو پیاز کا رس بار بار لگانا چاہیے پیاز کو کسی برتن میں بند کرکے اُس کا منہ ایسا مضبوط بند کریں کہ اُس میں ہوا نہ آنے جانے پاوے پھر اُس برتن کو جہاں گائیں بندھی ہوں وہاں چار مہینے تک گڑا رکھو بعد اُسکے اُسکو نکالکر اُس میں سے جسقدر ہضم ہو سکنے کے مطابق ایک پیاز کھلانے سے طاقت بہت بڑھتی ہے ایک پیاز میں آدھی رتی افیم رکھکر اُسکو بھوبھل میں رکھکر سینک کر کھلانے سے آنو کے دست بند ہوتے ہیں مجھولی مثانی کی مین گٹھیاں اور ایک تولہ املی کے پتوں کو پیسکر گولی بنا کے کھلانے سے دست کھلتے ہیں پیاز کے تازہ رس کو بدن پر ملنے سے لوکا اثر فوراً جاتا رہتا ہے بچوں کو پیاز کی مالا بنا کے چھاتی تک پہنانے سے لوکا اثر نہیں ہوتا پیاز کو سینک کر اُس کا رس نکال کے پلانے سے بچے کے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے۔ اس کا تیل محرک۔ مدر بول اور ملین ہے۔ تپ۔ استسقائے زقی۔ زکام اور پرانی کھانسی میں پیاز کا استعمال مفید ہے اسکے رس میں ہینگ اور کالا نمک ملا کے پلانے سے ریاحی درد اور نفخ دفع ہوتا ہے اس کا رس سنگھانے سے نکسیر بند ہوتی ہے پیاز اور کلونجی برابر لیکر چلم میں بھر کر اُن کا دھواں پیکر منہ سے رال ٹپکانے سے مسوڑوں کی سوجن اور دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے اس کا رس کان میں ڈالنے سے کان کے کیڑے مرتے ہیں پیاز کا رس آنکھ میں لگانے سے آنکھ کا درد دفع ہوتا ہے پیاز کا رس لگانے سے گنج جاتا رہتا ہے پیاز کو بچے کے موت میں پیسکر تیل میں تل کر پہ باندھنے سے بد بیٹھ جاتی ہے پیاز کے کھانے سے سانپ کا زہر اُتر جاتا ہے پیاز کو شہد میں ملا کے زخم میں لگانے سے بھرنے نہیں پاتا پیاز اور لہسن کو پیسکر لگانے سے کنکھجورے کا زہر اُترتا ہے پیاز کے رس میں شہد ملا کے آنکھ میں لگانے سے آنکھوں کا درد اور رتنلہ وغیرہ امراض دور ہوتے ہیں اور نگاہ بڑھتی ہے۔ پیاز کا زیرہ ملنے سے بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے تلی والے کے گلے میں پیاز لٹکانے سے اُس کا ورم کم ہو جاتا ہے ڈاکٹر کہتے ہیں کہ پیاز کے لیپ سے بدن کی کھال سُرخ اور کھردری ہو جاتی ہے اُس کے کھانے سے بلغم دفع ہوتا پیشاب کھل کر آتا ہے بیہوشی اور امراض دماغی میں اس کا لیپ پاؤں پر نافع ہے مضر گرم مزاجوں کو مضر ہے خصوصاً تازہ تشنگی پیدا کرتی ہے اور زیادہ کھانے سے بہت پسینہ آنے لگتا ہے نسیان اور سبات کا عارضہ اور بلغمی برسام پیدا ہو جاتا ہے ریاح غلیظ اور معدے میں کیڑے اور معدے میں غلیظ اور خراب خلطیں پیدا ہو جاتی ہیں مصلح نمک اور پانی سے کئی بار دھونا اور سرکے کے ساتھ کھانا اور اسکو کھاکر کھٹا میٹھا انار کھا لینا مضر سر اور آنکھوں کو نقصان پہونچاتی ہے درد سر پیدا کرتی ہے اور یہ سب باتیں کثرت کے ساتھ کھانے سے حادث ہوتی ہیں مصلح اسکو کھانے کے بعد فاصلہ دیکر مٹھائی لینا یعنی کھا لینا عموماً کاسنی بھی اسکی مصلح ہے بعض شہد کو بھی اسکا مصلح بتاتے ہیں مضر دید کہتے ہیں کہ پیاز بلغم پیدا کرتی ہے مصلح دید اس کا مصلح سونٹھ بتاتے ہیں بدل گندنا۔

پیاز کا بیج (کھ)

بزر البصل (ع) تخم پیاز (ف)



صفات سیاہ رنگ کا چھوٹا اور قدرے تلخ ہوتا ہے۔ عوام کلونجی اور پیاز کا بیج ایک چیز جانتے ہیں اور یہ صحیح نہیں ان بیجوں میں سے سفید تیل نکلتا ہے۔

طبیعت دوسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہے اور بعض کہتے ہیں کہ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد چونکہ اس میں قوت فضلیہ ہے اسلیے باہ کو قوت دیتا ہے منی بڑھاتا ہے خاص کر سرد مزاج والوں کی باہ زیادہ کرتا ہے اور اس کام کے لیے مختلف طور پر مستعمل ہے۔ سہل طریق یہ ہے کہ پیسکر شکر ملاکر پھانکیں یا نیم برشت انڈے کی زردی کے ساتھ کھاتے رہیں۔ سدہ کھولتا ہے بھوک بڑھاتا ہے سرکا لیپ سفید بہق کو مفید ہے اسکو سرکے میں پیسکر لگانا چاہیے اسی طرح داد پر لگانا نافع ہے شہد میں پیسکر ایسی جھائیں پر جو بہت گاڑھی ہو اور بہق سیاہ پر لگائیں تو بالکل زائل ہو جائیں نمک کے ساتھ لگانے سے سوں کو گھٹاتا ہے اور نمک کے ساتھ برص کے داغوں پر لگانے سے اُن کو بھی مٹاتا ہے۔ نمک سداب۔ اور شہد کے ساتھ لگانے سے بھی سے دور ہو جاتے ہیں وید کہتے ہیں کہ بچھو کاٹ کھائے تو اس پر لگانا نافع ہے **مضر** گرم مزاج والوں کو **مصلح** انار وغیرہ سرد چیزیں **بدل** شلجم کے بیج۔ سوئے کے بیج اور گندنے کے بیج **مقدار خوراک** ۴ ماشہ سے ۶ ماشہ تک۔

پیاز دشتی و پیاز موش (ف)

اسقیل و عنصل و بصل العنصل و بصل الفار و بصل البر و بصل الفی و بصل الحیۃ و بصل الخنازیر (ع) اسکوئل (ش) کوکی کانداو جل کندری (ھ)

صفات و شناخت مشہور روئیدگی کی جڑ ہے بلکہ اس کا پیڑ اسی کے نام سے بولا جاتا ہے چھوٹا پیڑ ہے چونکہ بحر قلزم کے کنارے پر بھی پیدا ہوتا ہے اسلیے اسکی جڑ کو پیاز بحری کہتے ہیں جڑ سے جو ایک گرہ ہوتی ہے پھولوں کی چھڑی ہوں یا ایک گز نکلتی ہے ان بعد لمبے لمبے پتے جو معمولی پیاز کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں لگر چوڑائی میں اُن سے ذرا کم۔ پھول سفید اور لمبا ہوتا ہے کھل جاتا ہے پنکھڑیاں علٰحدہ علٰحدہ نہیں ہوتیں شکل موگرے کے پھول کی سی ہوتی ہے ہر پھول میں چھ چھ پتیاں ہوتی ہیں جن کے درمیان میں سُرخ لکیر ہوتی ہے اور پھول میں وسط میں پانچ سے سات تک سُرخ تار ہوتے ہیں تار کے سر پر ایک چیز ہلالی شکل زرد رنگ اور تھوڑی چوڑی ہوتی ہے جو سوکھنے کے بعد سیاہ ہو جاتی ہے پھول میں کچھ نیلوفر کے پھول کی سی خوشبو آتی ہے۔ بعض کا پھول سفید سیاہی مائل بھی ہوتا ہے بیج پیاز کے بیج کی طرح ہوتا ہے مگر اس کا بیج کسی قدر پیاز کے بیج سے بڑا ہوتا ہے صاف گرہ پیاز کی شکل کی اور دو قسم کی ہوتی ہے ایک پرت دار مثل پیاز کے باہر کے پرت چھلکے اور پیاز کی سُرخ یا سفید اور اندرونی موٹے اور سفید یہ دوا خوردنی میں مستعمل ہے دوسرے قسم میں پرت نہیں ہوتے بلکہ بالکل اندر گودا ہوتا ہے یہ سمیت رکھتی ہے صرف ادویہ خارجی میں کام آتی دونوں قسمیں مسدار ہیں دوسری قسم کا ذائقہ ناگوار تلخ ہوتا ہے بہتر وہ ہے جو زرد سیاہی مائل ہاتھی دانت کے رنگ کی اور براق اور امرود کی وضع پر ہو مزہ اس کا تیز اور تھوڑا سا تلخ بھی ہو جو جنگلی پیاز ساری زمین میں تنہا



ایک درخت سے ہے وہ نہایت گرم اور زہر قاتل ہے جو جنگل مین پانی کے پاس پیدا ہوتی ہے وہ بڑی ہوتی ہے تیزی اُس مین کم ہوتی ہے اور پہاڑی چھوٹی اور تیز ہوتی ہے۔ ایک قوم ہے اسکو کولی کہتے ہین واو مجہول دیاے تحتانی معروف سے وہ موٹا کپڑا بنتی ہے۔ یہ قوم پیاز دشتی کا لعاب سختی اور مضبوطی کے لیے تانے بانے مین لگاتی ہے اسلیے اُسکو اُس قوم کی طرف نسبت کرکے کولی کاندا کہتے ہین کاندا نون غنہ کے ساتھ عموماً پیاز کا نام ہے اور کولی کاندا سے مراد وہ پیاز ہے جو کولیون کے کام مین آتی ہے۔

طبیعت گرم تیسرے درجے مین ہے اور خشک دوسرے درجے مین بعض کے نزدیک تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے بوعلی سینا نے دوسرے درجے مین گرم و خشک لکھا ہے ان مین سے پہلا قول صحیح ہے کیونکہ اس مین جزو تیز گرم و زیادہ ہے اور خشکی اسلیے کم ہے کہ رطوبت فضلیہ اس مین بچی ہوئی ہے وہ اسکے اجزاے ناری کی خشکی کی جو حرارت کا سبب ہین تعدیل کردیتی ہے اسلیے گرمی سے خشکی کا کم ہونا ضرور ہے۔

خواص و فوائد۔ اس مین ایسا رس ہے جو جلاتا اور زخم ڈالتا ہے کیونکہ یہ بھی ایک قسم کی پیاز ہے اور ظاہر ہے کہ پیاز مین بھی یہ دونون باتین پائی جاتی ہین ورم اور مادے کو تحلیل کرتی ہے خون اور مادے کو بدن کے اندر سے کھال کی طرف کھینچ لیتی ہے اور حرارت اسکی اس کام مین اسکی مدد کرتی ہے گاڑھے کیموسون مین لطافت پیدا کرتی ہے فضول حریفہ کو نکال ڈالتی ہے باعث اس کا یہ ہے کہ اس مین گرمی زیادہ ہے یہان تک کہ یہ گرمی پتلے مادے کو تحلیل کرتی ہے اور اُسکے جلے ہوے اجزا باقی رہجاتے ہین اور جس قدر رطوبت کو یہ کھینچتی ہے وہ خراب ہوجاتی ہے اسلیے جہان وہ پہونچتی ہے وہان زخم پڑجاتا ہے پیاز دشتی مین حرارت بھی اتنی ہے کہ مواد مین جو ارضیت ہوتی ہے وہ پگھل جاتی ہے اور جو اجزاے مائی ہوتے ہین وہ بہ جاتے ہین اس لیے اس سے لطافت پیدا ہوجاتی ہے۔ پیاز دشتی مادے کو کاٹتی بھی ہے سبب اس کا یہ ہے کہ اُس مین گرمی زیادہ ہے تیزی بہت ہے اسلیے اجزا مین اچھی طرح نفوذ کرجاتی ہے اور جس مادے مین چیپ اور لیس ہو اُسکے چھوٹے چھوٹے اجزا کو متفرق کردیتی ہے کولی کاندے مین جتنی قوت مواد کے کاٹنے کی ہے اُتنی قوت گرمی پیدا کرنے کی نہین ہاسکی تیزی بھون لینے یا اُبال لینے سے جاتی رہتی ہے بغیر جوش دیے یا بھون لینے کے اسکو استعمال بھی کرنا چاہیے اور اسکی تیزی توڑے بغیر نہ کھانا چاہیے۔ گیلانی نے اسکی تیزی کم کرنے کی ایک عمدہ تدبیر بتائی ہے وہ یہ ہے کہ اس کا رس دو تولہ تین ماشہ چھ رتی لیکر اٹھائیس تولہ ساڑھے چار ماشہ شہد مین ملاکر جوش دین جب گاڑھا ہوجاے پھر اس مین سے رات کو سوا دو ماشہ سے ساڑھے چار ماشہ تک چٹایا کرین اس طرح چاٹنے سے گاڑھے اور چپکتے ہوے اخلاط کٹ کر نکل جاینگے۔ بہرصورت جنگلی پیاز مرگی۔ مالیخولیا۔ سدر۔ دوار۔ فالج لقوہ۔ خشک دھانس۔ اور پرانی کھانسی کو نافع ہے۔ تلی کی سختی۔ استسقا یرقان کو مفید ہے آدھا سیسی اور سردی کے درد سر کے لیے نافع ہے۔ اختلاج۔ استرخا اور نسیان کو کھوتی ہے بینائی کو



قوی کرتی ہے نزلے کے پانی کو آنکھ مین اترنے سے روکتی ہے کان کے درد کو دور کرتی ہے معدے اور حلق کو قوت دیتی ہے۔ گٹھیا اور رانگن کے دردون کے لیے مجرب ہے مثانے کی پتھری کو توڑ کر بہا دیتی ہے معدے سے خراب رطوبات کو نکال دیتی ہے اگر معدے کے منھ پر کھانا رک جاتا ہو تو اسکے استعمال سے یہ مرض جاتا رہتا ہے اس سے پیشاب بہت زیادہ آتا ہے۔ یرقان اور ریاحی درد جاتا رہتا ہے اسکو بھون کر چہارم حصہ نمک اور تھوڑا سا گھی ملا کر چونے سات ماشے ناشتے کی حالت مین کھانے سے دست خوب آکر امراض مذکورہ کو نفع پہونچتا ہے مولوی عبداللہ صاحب شاگرد حکیم علوی خان مریض بواسیر کا اس سے اس طرح علاج کرتے تھے کہ زقوم درخت کو اکھڑوانے اور توڑنے سے جو دودھ اس مین سے نکلتا قطرہ قطرہ مسون پر ملواتے تھوڑے دنون مین بالکل جاتے رہتے۔ سرد مزاج والون کو نہایت مفید ہے حیض رک جائے تو جاری کردیتی ہے بلکہ حمل اس سے گر جاتا ہے کوئی کانٹا او ڈس کا چہارم وزن بورۂ ارمنی لیکر موٹے کپڑے مین باندھکر اس سے داء الثعلب کے مقام کو اتنا رگڑین کہ لہو نکل آئے ایکبار مین آرام ہو جائے گا اور بال پیدا ہو جائینگے اگر بار عمل کی ضرورت ہو تو زخم مندمل ہونے کے بعد پھر ایسا کرین گیلانی نے اپنی شرح مین بورۂ ارمنی کی جگہ نطرون لکھا ہے اور شیخ نے داء الثعلب اور داء الحیہ کا علاج اس طرح بتایا ہے کہ شہد مین پیسکر اس مقام پر اسکو لگانا چاہیے اس سے وہ مادہ جو بال پیدا ہونے کو مانع ہے تحلیل ہو جاتا ہے بلکہ اسکا کاٹ کر تنہا ملنے سے بھی فائدہ حاصل ہوتا ہے اسکو بھون کر دس گیارہ رتی کی مقدار مین ماء العسل کے ساتھ کھایا کرنے سے کوڑھ کا مرض جاتا رہتا ہے اگر بہق کو کسی دوا سے آرام نہو سکے تو ایسا کرین کہ سرکے مین پیسکر حمام کے اندر اسپر لگائین آرام ہو جاوے گا سردی سے ہاتھ پیر پھٹ جائین تو ان پر اسکو لگانے سے اور مسون پر اسکو ملنے سے آرام ہو جاتا ہے شیخ بوعلی کہتا ہے کہ اسکو نہار کھانے سے نظر تیز ہو جاتی ہے اسکو جوش کرکے کان مین پانی ٹپکانے سے ثقل سمع کو نفع ہوتا ہے بھی فائدہ اسکا ملنا بخشتا ہے شہد کو گرم کرکے اور جھاگ اتار کر دوا اسکو پیسکر ملا کر ۳ ماشہ اور تین آنی کی مقدار مین چاٹنے سے آواز کے بیٹھ جانے ربو اور ضیق النفس پرانی کھانسی اور سینے کی خشونت کو نفع پہونچتا ہے اسکے بہرے چھون کا پانی نکال کر دو گنے شہد مین قوام کرکے کھانے سے بھی ربو اور بہر کو فائدہ حاصل ہوتا ہے مولانا سمرقندی کے نزدیک بہر ربو اور ضیق النفس کے معنی مین ہے اور علامہ شیرازی نے کہا ہے کہ ربو کا مادہ پھیپھڑے کی عروق خشنہ مین ہوتا ہے اور بہر کا مادہ شرائین مین ہوتا ہے جنگلی پیاز کو ۳۔ ماشہ کی مقدار مین کھانے سے پھیپھڑے کا سدہ صاف ہو جاتا ہے دعا شرون کی زردی اس مین رکھکر بھون کر ناشتے کی حالت مین کھالینے سے دستون کے ذریعہ سے مادۂ خام ولزج نکلجاتا ہے اور نہایت ناتوان مریض کو بھی آرام ہو جاتا ہے اسکو پکا کر کھانے سے معدے کے درد اور خرابی ہضم اور ریاحی درد کو بہت فائدہ پہونچتا ہے بدہضمی کو دور کرتے اور معدے کو قوت دینے کی اس مین خاصیت ہے اسکو مٹی یا آٹے مین لپیٹ کر بھوبھل مین پکا کر اس مین تھوڑا سا السن اور نمک اور پیاز معمولی ملا کر ۱۳۔ ماشہ کی مقدار مین چلاو یعنے چاولون کے خشکے کے ساتھ کھالین تو پیٹ کے کیڑے ہر قسم کے نکلجائین اسکے ٹکڑے کرکے روغن زیتون مین پکائین یہان تک کہ پیاز خشک ہو جائے پھر اسکو صاف کرلین

جب ہاتھ پاؤن مین خون جم جائے تو اسکی مالش سے بکھر جائے گا بچون کے سر مین بھوسی جم جائے تو اس سے
نفع ہوتا ہے ۔ تقریع اگر کسی دوا سے نہ جاسکے تو اسکے بچون کو اس طرح استعمال کرنے سے جاتا رہتا ہے پیاز
دشتی کے بیج پیسکر شراب یا سرکے مین گوندھکر گولیان باندھ لین ہر گولی چنے کے برابر ہو انجیر کو ایک دن
پہلے شہد مین بھگو رکھین پھر اُسکو صاف کرکے ایک گولی اس انجیر مین رکھکر کھالین اوپر سے گرم پانی یا ایسا
پانی جس مین بورہ ارمنی کو جوش دیا ہو پی لین اسکے بیجون کو پیسکر شہد مین ملاکر کھانے سے پاخانہ بھی کھلکر
ہوتا ہے اور ریاحی درد بھی جاتا رہتا ہے مقعد کے اور رحم کے درد کو نفع ہوتا ہے ۔ پیاز دشتی ہر قسم کے
پیٹ کے مرض کو نافع ہے مگر پیٹ کے زخم کو موافق نہین اس سے دستون مین کاٹتھا اور لیس دار خلط
نکل جاتا ہے جنگلی پیاز پٹھون کے واسطے نہایت مفید ہے کہ پٹھون کی بیماریون مین بغیر حماما کے نہین کیونکہ
اگرچہ وہ پٹھون کے درد کو نفع پہونچاتی ہے مگر صحیح اور غیر مریض پٹھون مین گرمی پیدا کرکے اُن کو مریض کردیتی
ہے اور پٹھون کے مرض اکثر سرد ہوتے ہین حکیم عسکری کے مجربات سے منقول ہے کہ پیاز دشتی
گندھے ہوئے آٹے مین رکھکر آگ پر خوب سینک لین اور پیاز اندر سے نکال کر چار رتی لیکر شربت بزوری
مین ملاکر مریض استسقا کو چٹائین استسقا کا مادہ پیشاب کی کثرت کی وجہ سے دفع ہوجائے گا اور اسکے
استعمال کے دنون مین مریض کو عرق یا پانی تول کر پلاتے رہین اور پیشاب کا بھی وزن کرتے رہین جب
پیشاب مشروب سے زیادہ آنے لگے تو صحت کی علامت ہے اس کا روغن داد اور عرق النسا اور استرخا
اور وجع مفاصل سرد اور سر کی بفا کو بہت نافع ہے ۔ سرکے مین یا تنہا پیسکر بلغمی سرسام کے لیے سر پر
لیپ کرنا نافع ہے اسکو چالیس دن کھانے سے تلی کا ورم جاتا رہتا ہے زہریلے حشرات کے کاٹنے
کے لیے تریاق ہے بیج بھی اسکے سموم کے فادزہر ہین چوہا اسکو کھاتے ہی مرجاتا ہے بلکہ اسکی بو کے
سونگھنے سے بھی مرجاتا ہے افعی کاٹ کھائے تو اسکو پکاکر سرکے مین ملاکر لیپ کرین کاٹنے والی مکھیان
اسکی بو سے مرجاتی ہین کہتے ہین کہ اسکو دروازے مین رکھدین تو حشرات الارض اندر مکان کے داخل
نہون اسکو جوش کرکے اس کا پانی مکان مین چھڑکدین تو سانپ اور دوسرے حشرات الارض اور دیمک
اور چیونٹیان اور مکھیان اور چوہے بھاگ جائین اسکو پاس رکھنے سے جوئین بھی پاس سے چلی جاتی ہین
پانچ عنصل ۵ ۲ حصہ چنبیلی کے تیل مین جوش دین جب گھل جائین تو صاف کرکے رکھ لین اور اس مین
سے پاؤن کے تلوون پر ملین اور پاؤن زمین پر خشک ہوجانے تک نہ رکھین اور اسی حالت مین
سوجائین سات روز تک ایسا کرنے سے نہایت نعوظ پیدا ہوگا یہ بات اسرار مکتومہ مین سے ہے
غیر ہمان کو بدن پر ملنے سے زخم پڑجاتا ہے تکلیف پہونچتی ہے مرداسنگ پانی مین پیسکر لگانے سے
صحت ہوتی ہے ۔ اس کا سرکہ بھی تیار کرتے ہین جس کا حال سرکے مین مذکور ہوگا ابن زہر نے خواص کی کتاب مین لکھا ہے
کہ اگر بچھو پیاز پر چلے تو بیمار ہوجائے بلکہ اکثر مرجاتا ہے ۲ ۔ ماشہ پیاز دشتی کو کبوتر کی بیٹ کے ساتھ پیسکر پیا جائے
اور کچھ دنون اسطرح پیتے رہین تو مثانے کی پتھری ٹوٹکر نکل جائے اگر سیاہ چنون کے جوشاندے یا خیساندے کے ساتھ
پیا جائے تب بھی مثانے کی پتھری ٹوٹکر نکل جائے اگر گرمی کے موسم مین جنگلی پیاز کو ٹکڑے کرکے رکھدی جائے یہان تک کہ اُس کے



پھوٹنے کا موسم آجاے اور سبز پتے پھوٹنے لگین تو اُن کو سکھا کر تھوڑے سے روغن حب الغار مین پیسکر
مجذوم کے جسم پر ملا جاے اُسکی تمام جلد پھٹ کر اُتر جاے گی اور تندرست ہو جاے گا تیل مجرب کے اُکھیڑ کر
دھونی کی جاتی ہے تو سانپ اور مکڑیان اور مینڈکین اس دھوین کے پہونچنے سے مرجاتی ہین اگر اسکو
پیسکر حمام گرم کے فرش کو ملا جاے اور اُسپر روغن ڈالدیا جاے تو جو اُسپر بیٹھے گا اسکے چوتڑون مین کھجلی پیدا
ہو جاے گی اگر اسکو پیسکر تازہ دوہے ہوے دودھ مین ملا کر دونون رانون کے درمیان مین ضماد کیا جاے
تو قوت باہ بے حد بڑھ جاے (انتہی کلامہ)۔

اسکے استعمال کے متعلق مین ایک ضروری بات بتاتا ہون کہ سرد مزاج کے سوا استعمال نہ کرنا چاہیے اور جسکے پیٹ
مین پھوڑا ہو یا سیلان خون کا عارضہ ہو اسکو اس سے بچنا چاہیے جو کوئی کچی پیاز کھاے یا مقدار سے زیادہ کھاے یا زہریلی قسم کا
کھاے تو اُسکو قے کرائین اور سرد چیزین اور لعابیات اور فواکہات کا پانی دین اور بہت سا گھی یا مکھن پڑا ہوا
شوربا پلائین - ڈاکٹر کہتے ہین کہ بڑی مقدار مین اس سے قے اور دست ہوتے ہین اور اشد درجے کی
پیچش اور پیشاب مین جلن اور مشکل سے اُترتا ہے - معدہ اور آنتون مین سوزش پیدا ہو جاتی ہے
جو بیس گرین سے ہلاکت ظہور مین آتی ہے بچون مین ڈاکٹر استعمال نہین کرتے ہین - مگر یونانی کتابون مین
اسکی مقدار خوراک ۴ ماشہ بلکہ ۷ ماشہ تک لکھی ہے اور ڈاکٹر دو گرین سے دس گرین تک تجویز کرتے
ہین **مضر و مصلح** جنگلی پیاز معدے کے منھ مین سوزش پیدا کرتی ہے اصلاح اسکی اس طرح ہو جاتی
ہے کہ اُسکو کھا کر دودھ پی لین گرم مزاج والے کو نقصان پہونچاتی ہے بے چینی پیدا کرتی ہے درد سر
پیدا ہو جاتا ہے سر مین چکر آنے لگتا ہے ان نقصانات کی اصلاح شکر سفید کی سکنجبین سے
ہو جاتی ہے اور قند و مصری اور دودھ اور فواکہات کا پانی اور انار اور اُن کے شربت بھی مصلح ہین
مقعد کو بھی نقصان پہونچاتی ہے اس کا مصلح کرسنہ یعنی مٹر کا سفوف ہے اسکو زیادہ کھانے سے
یا اسکی خراب قسم کو کھانے سے پیٹ مین مروڑ اور پیچش پیدا ہو جاتی ہے اور آخر کار آنتون اور جگر
کے راستون مین زخم پڑ جاتا ہے مصلح اس کا وہ دودھ ہے جس مین لوہے کو گرم کرکے بجھایا گیا ہو اور
انڈے کی زردی بھی ان نقصانون سے بچاتی ہے۔

پیپل (م)

بکسر یاے فارسی اول و یاے تحتانی معروف و فتح باے فارسی دوم و لام ساکن

صفات و شناخت ایک درخت ہے جس کی اُونچائی اسی فٹ سے نوے فٹ تک اور
تنے کی اونچائی پچیس سے تیس فٹ تک اور اسکی گولائی پندرہ سولہ فٹ تک اور کسی کی پچیس فٹ تک
ہوتی ہے اسکی شاخین بہت لمبی لمبی پھیلتی ہین اسکے پتے اوپر سے صاف نیچے سے کھردرے اور
تھوڑی لمبی نوک والے ڈالیون سے لٹکتے رہتے ہین پت جھڑ مین دس پندرہ دن تک اسکے ایک بھی
پتا نہین رہتا ہے ماگھ سے چیت تک نئے پتے نکل آتے ہین وہ تھوڑے دنون تک پھر لال رنگ
کے رہتے ہین بعد کو ہرے ہو جاتے اسکے چھوٹے چھوٹے فالسے کے برابر پھل لگتے ہین وہ پک جانے کے



بعد گرے بھنی رنگ کے ہوجاتے ہین اسکے پھل کو پیلی یاے معروف کی زیادتی سے کہتے ہین اسکے پتے تھوڑی سی ہوا مین بھی آواز کے ساتھ ہلنے لگتے ہین اسی لیے اسکو عربی مین شجرۃ المرتعش اور فارسی مین درخت لرزان کہتے ہین۔ اس کا سنسکرت کا نام چھلاونگنا ہے جس کے معنے مین کا سکے پتے ہمیشہ ہلتے رہتے ہین مزہ اس کا بکسا اور تھوڑا کڑوا ہے۔

طبیعت پتے اور چھال دوسرے درجے مین سرد و خشک ہین بعض گرم و خشک بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ اسکی چھال قابض ہے ناسور کو مفید ہے اسکی چھال تازہ بتازہ بھگو کر پینے سے منی پیدا ہوتی ہے اور امساک پیدا ہوتا ہے منی گاڑھی پڑتی ہے کمر مین قوت آتی ہے اس کا عرق فساد خون کو دفع کرتا ہے عورتون کی شرمگاہ سے رطوبت جاری ہو تو اسکے استعمال سے بند ہوجاتی ہے اگر منھ آجائے یا مسوڑے سوجھ جائین تو اسکی چھال کو جوش کرکے اُس سے کلیان کرین اسکی چھال کو جلا کر راکھ کرکے ہم وزن شورہ قلمی کے ساتھ پیسکر رکھدین اور روز صبح کو ایک کیلا چھیل کر اسکو وہ راکھ لگا لگا کر کھائین جس طرح کھیرے کے ساتھ نمک کھاتے ہین اس سے تلی کا ورم بالکل جاتا رہے گا اس کے کھانے کے زمانے مین کھچڑی کھایا کرین۔ اسکی چھال کو جوش کرکے پینے سے پیشاب کی جلن اور پرانا سوزاک اور ہڈی کی جلن جاتی رہتی ہے اسکی چھال کے سفوف کو دانتون پر ملنے سے دانت بہت قوی ہوجاتے ہین اگر اسکے پتون کو گرم کرکے پھوڑے پر باندھین تو پھوڑا تحلیل ہوجائے یا پھوٹ جائے اسکی چھال کو پانی مین پیسکر ضماد کرنے سے بھی یا تو پھوڑا تحلیل ہوجاتا ہے یا پک کر پھوٹ جاتا ہے اور وہ پتے جو خود بخود سوکھ کر گرتے ہین سات پتون تک جلا کر گرما گرم سرد پانی مین بجھا کر وہ پانی جس کو قے آتی ہو اور اُبکائیان جاری ہون پلائین تو فوراً بند ہوجائین بعض نے یون لکھا ہے کہ اسکی چھال جلا کر راکھ کو پانی مین گھول کر صاف کرکے پلانے سے قے اور پیاس بجھ جاتی ہے کسی کے چوٹ لگ جائے تو پیپل کے اکیس پتے پیسکر ہم وزن گڑ ملا کر گولیان باندھکر سات دن مین کھالینے سے آرام ہوجائے اسکی لاکھ بھی شکر سفید کے ساتھ کھانا مفید ہے اگر اسکی نئی شاخون کے سرے توڑکر دس عدد بیلر گائے کے دودھ مین پکا کر نہار کھالین تو جنون و دیوانگی کو نفع حاصل ہو اُسکی لکڑی کو گھسکر لیپ کرنے سے پھوڑا اور نیاورد جاتا رہتا ہے پتے کی ڈنڈی کی جڑون سے جو دودھ نکلتا ہے اُسکے لگانے سے امراض چشم کو نفع ہوتا ہے اسکی جڑ کی مسواک کرنے سے دانت مضبوط ہوتے ہین اور جلا آتی ہے۔ اس کے پھل کو سرد اور رسیلا اور شیرین لکھا ہے صفرا اور خون کی گرمی اور امراض سینہ اور عورت کی شرمگاہ اور قے اور پیاس اور منھ کی بے مزگی کو نافع ہے قبض دفع کرتا ہے ہاضم ہے امساک پیدا کرتا ہے منی کو گاڑھا کرتا ہے۔

وید کہتے ہین اسکی چھال کو جوش دے کر یا بھگو کر صاف پانی پلانے سے سوزاک جاتا رہتا ہے پھوڑے کو پکانے کے لیے اسکی چھال کو پانی مین پکا کر باندھتے ہین اسکی چھال کا جوشاندہ یا خیساندہ پلانے سے کھجلی کو نفع ہوجاتا ہے اسکی جڑ کی چھال کا جوشاندہ پینے سے امراض متعدی زائل ہوتے ہین اسکے پھل کھانے سے قبض باقی نہین رہتا اسکے پھلون کو سکھا کر ۱۴ دن تک پانی کے ساتھ



پھنکی دینے سے درد جاتا رہتا ہے اسکے بیجون کو پیس کے پلانے سے پیٹ کی جلن کو تسکین ہوتی ہے اسکے پتون اور کونپلون کا جوشاندہ پلانے سے دست آتے ہین صفراوی ورم کو تحلیل کرنے کے لیے اسکی چھال کا ٹھنڈا لیپ کرنا چاہیے اسکی چھال کے کوئلون کو پانی مین بجھا کر اس پانی کو پلانے سے ہچکی بند ہوتی ہے اسکی نرم کونپلون کو جلا کر کپڑے مین چھان کر پرانے بگڑے ہوئے پھوڑون پر بر کانے سے وہ سنبھلنے لگتے ہین اسکا دودھ یا رس لگانے سے بیائی بھر جاتی ہے اسکی سوکھی اندرونی چھال کے سفوف کو نلی مین رکھکر اسکے ذریعہ مقعد کے ناسور مین پھونکدیتے ہے وہ بھر جاتا ہے اسکے پھل کھانے سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے اسکے سوکھے پھلون کے سفوف کی پھنکی بکے دودھ کے ساتھ حیض سے فارغ ہونے کے بعد ۱۴ دن تک دینے سے عورت کا بانجھ پن جاتا رہتا ہے۔ اسکے پتون اور چھوٹی کونپلون کا جوشاندہ پلانے سے اور اس سے غسل کرانے سے جلد بدن کے مرض دور ہوتے ہین اسکے بیجون کو شہد کے ساتھ چاٹنے سے خون صاف ہوتا ہے اسکی اور بڑکی چھال کو پانی مین اوٹا کر کلیان کرنے سے دانتون کا درد دفع ہوتا ہے پیٹ کا درد مٹانے کے لیے پیپل کے اڑھائی پتے پیسکر گڑ مین ملا کر گولی بنا کے دینا چاہیے اسکے پتے گرم کر کے سیدھی طرف سے باندھنے سے بد پھٹ جاتی ہے اسکی چھال اتنا جلائین کہ دھوان باقی نہ رہے پھر کوئلون کو پانی مین بجھا کر اس پانی کو نتھار کے پلانے سے قے اور تشنگی مٹتی ہے اسکے اور نیم کے پتون کو پیس کے لیپ کرنے سے بواسیر نرم ہوتی ہے اسکی چھال کا جوشاندہ پلانے سے تیل پرمیہ کا عارضہ جاتا رہتا ہے اور تیل پرمیہ اس جریان کو کہتے ہین جسکا پیشاب تیل کے رنگ کے مانند اترے یہ صفرا کی وجہ سے ہوتا ہے یہ جوشاندہ صفراوی دوسرے امراض مین بھی مفید ہے اسکی سوکھی چھال کا سفوف برکنے سے زخم درست ہوتا ہے اسکے پتون کو گرم کر کے باندھنے سے رگون کی گانٹھین گل جاتی ہین۔

پیپل (ھ)

بکسر بائے فارسی اول ویائے معروف و فتح بائے فارسی دوم وسکون لام۔ عربی مین دار فلفل اور فارسی مین فلفل دراز کہتے ہین۔

صفات وشناخت ایک پیڑ کا پھل ہے اسکی بیل ہوتی ہے پتے پان کی طرح ہوتے ہین مگر پان سے چھوٹے ہوتے ہین وضع ان کی ویسے کے پتون کی سی ہوتی ہے اور ان مین تلخی و تیزی ہوتی ہے شاخون مین گانٹھین ہوتی ہین جن کی ہر گانٹھ پر پتا لگا ہوتا ہے اور پتے کی ڈنڈی کے پاس پیپل کا پھل ہوتا ہے جس کا رنگ ابتدا مین سبز ہوتا ہے اس پھل کی بناوٹ کی وضع شہتوت کی سی ہوتی ہے مگر اس سے بہت چھوٹا ہوتا ہے یہ پھل پک کر سیاہ پڑ جاتا ہے اسکے اندر چھوٹے چھوٹے دانے رائی کے دانون کی طرح ہوتے ہین جو باہم سٹے ہوئے ہوتے ہین ان کے اوپر باریک غلاف ہوتا ہے اور ان کے درمیان مین سیاہ رنگ کے پردے ہوتے ہین اس تمام پھل کا نام پیپل ہے ساون بھادون مین اس بیل مین پھول لگتے ہین پوس تک یہ پھل پکتے ہین مزہ ان پھلون کا تیز ہوتا ہے اور تھوڑی سی

تلخی بھی ہوتی ہے اور پرے کے پوست میں جتنی تیزی و تلخی ہوتی ہے دانوں میں اتنی نہیں ہوتی اس میں سیاہ مرچ سے تیزی کم ہے یہی وجہ ہے کہ جب اسکو چابتے ہیں تو اتنی تیزی اور جلن زبان پر نہیں معلوم ہوتی جتنی سیاہ مرچ سے معلوم ہوتی ہے پیپل جب پرانی پڑجاتی ہے تو کیڑا لگ جاتا ہے کیونکہ اس میں رطوبت فضلیہ بھی موجود ہے اسکی جڑکو پیپلا مول اور فلفل مویہ کہتے ہیں جس کو علحدہ لکھوں گا تالیف شریفی میں ہے کہ پیپل درخت سیاہ مرچ کا پھول ہے اور جالینوس سے منقول ہے کہ سیاہ مرچ کے درخت میں جو چیز پہلے ظاہر ہوتی ہے وہ یہی پیپل ہے بعد اسکے گول گول چھوٹے چھوٹے پھل پیدا ہوتے ہیں جنکو پورا پکنے کے بعد توڑتے ہیں تو سیاہ مرچ ہوتے ہیں اور قبل پکنے کے توڑتے ہیں تو سفید مرچ ہوتے ہیں اور شیخ نے کہا ہے کہ وہ پہلا پھل سیاہ مرچ کا ہے بعض کہتے ہیں کہ وہ سفید مرچ کا پھول ہے۔ شرح قانون میں حکیم علی گیلانی نے لکھا ہے کہ اس زمانے میں یہ تحقیق ہوا ہے کہ پیپل کا پیڑ شہتوت کے درخت کے برابر بڑا ہوتا ہے شریف خان کہتے ہیں کہ پیپل پھلی کے اندر ہوتی ہے جو لوبیے کی پھلی کی طرح ہوتی ہے یہ تمام اقوال واہی اور غلط ہیں میں نے راجپوتانہ اور دکن وغیرہ میں پیپل کے پیڑ پست سے دیکھے ہیں ان میں پھلیں بھی لگی دیکھی ہیں جو کچھ میں نے اوپر بیان کیا ہے اسکے مطابق پایا ہے۔ پیپل ہندوستان کے اکثر گرم ملکوں میں نیپال کے پورب سے آسام کے پورب کا سیا۔ پہاڑ اور بنگال تک پچھم کی طرف بمبئی احاطہ تک دکھن کی طرف ٹریون کور اور سیلون تک ہوتی ہے۔ بہتر وہ پیپل ہے جو بھری ہوئی ہو پکی ہوئی ہو۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے بعض کہتے ہیں کہ تیسرے درجے کے پہلے مرتبے میں گرم وخشک ہے بوعلی سینا کہتا ہے کہ تیسرے درجے میں گرم ہے اور دوسرے درجے میں خشک ہے اور بعض نے کہا ہے کہ دوسرے درجے میں گرم ہے اور پہلے درجے میں تر ہے بعض اسکی گرمی سیاہ مرچ سے بھی زیادہ بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ منھ میں خوشبو پیدا کرتی ہے۔ بلغمی کھانسی کو نافع ہے ہاضم ہے اور معدے سے کھانے کو بسہولت نیچے اتارتی ہے قے روکتی ہے آنتوں اور معدے میں گرمی پیدا کرتی ہے معدے کی ریاح کو پھاڑتی ہے نفخ اور قراقر کو دور کرتی ہے۔ بلغمی غلیظ خلط میں لطافت پیدا کرتی ہے معدے کو قوت دیتی ہے رطوبت کو خشک کرتی ہے جگر اور تلی کا سدہ کھولتی ہے باہ اور کمر کو قوت دیتی ہے منی بڑھاتی ہے رحم میں گرمی اور خوشبو پیدا کرتی ہے اگر عورت فرج میں رکھے تو ادرار حیض وبول ہو اور حمل گر پڑے اسکے رکھنے سے رحم میں خوشبو اور گرمی پیدا ہوتی ہے بچھو وغیرہ جانوروں کے زہر کو نافع ہے امراض سرد وتر کو نافع ہے مواد سرد کو تحلیل کرتی ہے سوداوی امراض میں بھی اس سے فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ تھکاوٹ اور ماندگی کو دور کرتی ہے۔ فالج لقوہ مرگی وغیرہ امراض دماغ میں اس کے استعمال سے نفع ہوتا ہے جوڑوں کے سرد مرضوں میں بھی یہ فائدہ پہونچاتی ہے۔ تین باتوں میں سونٹھ کی طرح ہے (۱) رطوبت فضلیہ رکھنا (۲) کیڑا اسکو لگ جانا (۳) باد کا شانا



پیپل کو پیسکر سلائی سے آنکھ مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے۔ اسکے لگانے سے دھند اور رتوند کو بھی نفع
پہونچتا ہے۔ عرق النسا اور نقرس کے دردون کو اس سے نفع پہونچتا ہے۔ اسکو پیسکر کسی روغن مین ملاکر
بچھو وغیرہ کے کاٹے ہوے مقام پر لگانے سے نفع ہوتا ہے۔ اگر گاے کے دس حصہ دودھ مین ایک حصہ
پیپل جوش دین یہان تک کہ دودھ خشک ہوجاے پھر ساے مین سکھا کر باریک پیس لین اور ہر روز
اس مین سے ساڑھے دس ماشہ لیکر پونے دو تولہ مصری پیسکر ملاکر آدھ سیر گاے کے دودھ کے ہمراہ
پھانکا کرین تو باہ کو اس سے بے حد قوت ہو۔ وید کہتے ہین کہ تازہ پیپل شیرین اور سرد اور گران ہے بلغم
زیادہ کرتی ہے اور خشک پیپل تلخ اور ہضم کے وقت شیرین اور گرم اور تیز اور محرک اور ملین اور مسہل
ہے۔ باہ کو حرکت دیتی ہے باد و بلغم کا فساد دور کرتی ہے سانس کی تنگی اور کھانسی اور استسقا اور جذام
اور جریان اور پیٹ کے درد یاحی اور ٹرونڈا اور بواسیر اور تلی کے ورم اور خارشت کو دفع کرتی ہے
ہاضم ہے بھوک بڑھاتی ہے۔ صفرا بڑھاتی ہے۔ خون کو صاف کرتی ہے۔ گلے کا بھاری پن۔ دمہ
اور ضعف اشتہا۔ وغیرہ امراض مین بہت نافع ہے۔ نئی پیپلون سے پرانی پیپلین زیادہ نافع ہین۔
پیپل کا سفوف شہد کے ساتھ چٹانے سے بلغم دمہ گلے کا بھاری پن ہچکی مٹتے ہین۔ پیپل پیپلامول کالی مرچ
اور سونٹھ ان سب کو برابر لیکر پیسکر طاقت اور ضرورت کے موافق ایک ماشہ سے تین ماشہ تک کی
پھنکی دینے سے یا شہد کے ساتھ چٹانے سے زکام اور گلے کا بھاری پن دفع ہوتا ہے۔ پیپل کے اسطرح
استعمال سے خون درست ہوکر بدن کی طاقت بڑھتی ہے اور کہنہ بخار چھوٹتا ہے۔ جس شخص کو بخار ہوکر
سردی اور جلن ہوجاے اور پیاس۔ جلن کا وقت معین نہ رہے کسی وقت آجاے اسکو کہنہ بخار
کہتے ہین۔ اسکے استعمال سے پرانی کھانسی اور بادی مٹ جاتی ہے اور تلی وغیرہ پیٹ کے اعضا جو بڑھ
جاتے ہین وہ اپنی اصلی حالت پر ہوجاتے ہین **(طریق استعمال)** مریض کی طاقت کے مطابق
پہلے دن تین پیپلون کو آدھ پاؤ دودھ اور آدھ پاؤ پانی مین ڈالکے آگ پر چڑھا دین جب پانی جل جاے
اور دودھ باقی رہجاے آگ پر سے اتار کر ٹھنڈا کرکے دودھ مین سے پیپلون کو نکال ڈالین پھر وہ
پیپلین اول مریض کو کھلاکے اوپر سے وہ دودھ پلا دیوین اگر مریض مین طاقت ہووے تو تین پیپلین
اور چھٹانک بھر دودھ اور چھٹانک بھر پانی اسی طرح بڑھاتے رہین اور جہان تک ممکن ہو عمل کیا
لاوین جب بڑھانے کی طاقت نہ رہے تب اسی طریقے سے گھٹانے لگین اور گھٹاتے تین تک
لاکے چھوڑ دیوین مگر کسی کسی کو دودھ سے قبض ہوجاتا ہے یعنے براز (پاخانہ) گاڑھا ہوکر گٹھلین
بندھ جاتی ہین اسلیے اس کا پاخانہ نرم اور ملائم رہنے کی تدبیر کرتے رہنا چاہیے بعض کتابون مین
لکھا ہے کہ اردھمان پیپلی اسے کہتے ہین کہ تین پیپل سے شروع کرکے ایک ایک اکیس دن تک
بڑھاکر کھاوین اور ایک ہی ایک اسی ترکیب سے کم کرکے پھر تین پیپل تک پہونچا دین۔ پیپل کو
پانی مین گھس کے آنکھ مین لگانے سے غفلت دفع ہوتی ہے پیپل اور سونٹھ کو شامل کرکے اس سے
تیل تیار کرکے مالش کرنے سے بادی اور گٹھیا دفع ہوتی ہے۔ پیپل بلغم کی گانٹھون کو کاٹتی اور



تحلیل کرتی ہے۔ طحال اور جگر کے سدے رفع کرتی ہے شہد کے ساتھ پیپل کا سفوف چٹانے سے
قوت ہاضمہ بڑھتی ہے یہ طاقت بڑھاتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے خون حیض رکاوٹ سے آتا ہو تو
اُسے کھول کر لاتی ہے بادی اور چھوٹے جوڑوں کی سوجن کمر کا درد اور اسی قسم کے دوسرے دردون مین
پیپل کا استعمال بہت نافع ہے زہریلا کیڑا کاٹ کھائے تو اسکے ڈنک پر اسکو گھس کر لگانا چاہیے زکام
کے سبب جس کی چھاتی میں بلغم بھر گیا ہو اُسکو پیپل کے جوشاندے میں شہد ملا کے پلانا چاہیے پیپل
کالی مرچ اور سونٹھ کو پیسکر سفوف کی چٹکی دینے سے ہاتھ پیرون کا ٹھنڈا پن اور کمزوری زائل ہوتی ہے
پیٹ کے کیڑے نکالنے کے لیے پیپل کھلانا چاہیے کالے نمک کے ساتھ پیپل کا سفوف پھنکانے سے
پیٹ کا ریاحی درد رفع ہوتا ہے شہد اور پیپل چٹانے سے بخار کے پیچھے کی گرمی رفع ہوتی ہے۔ بچہ ہونے کے
بعد خون کو روکنے کے لیے پیپل کا سفوف گھی میں ملا کر چٹانا چاہیے پیپل کو پانی سے پیس کے لیپ
کرنے سے سر کا درد دفع ہوتا ہے پیپل کے سفوف کو ناک میں سنگھانے سے سردی کا درد سر رفع ہوتا
ہے اسکے جوشاندے کو دودھ کے ساتھ پینے سے مرض رفع ہوتا ہے اس کا سفوف شہد کے
ساتھ چٹانے سے رکت پت کو فائدہ پہونچتا ہے اسکے سفوف میں شکر سفید ملا کے پھنکانے سے ہچکی
بند ہوتی ہے پیپلون کو سینڈھ کے دودھ میں اکیس مرتبہ بھگو کر اور سکھا کر ایک یا دو پیپل اس میں
سے کھلانے سے پیٹ کے درد دفع ہوتے ہیں پیپلون کو پلاس پیڑ ڈھاک کے کھار میں بسا کر
اُن کو استعمال کرنے سے پیٹ کا ریاحی درد تلی کا ورم اور ضعف ہاضمہ رفع ہوتے ہیں حلق کو صاف
کرنے کے لیے ان کا سفوف شہد میں ملا کر چٹانے سے فائدہ ہوتا ہے گھی اور شہد میں اس کا سفوف
ملا کے منھ میں رکھنے سے دانتوں کا درد دفع ہوتا ہے ایک حصہ پیپل اور دو حصہ ہڑ کو پانی کے ساتھ
پیس کے بتی بنا کے آنکھ میں پھیرنے سے آنکھوں کی دھندھ اور تاریکی اور جالا دور ہوتا ہے اور آنکھوں
سے پانی اور رطوبت کا نکلنا بند ہو جاتا ہے پیپل کو چلم میں رکھکر تمباکو کی طرح پینے سے
پرانی کھانسی رفع ہوتی ہے پیپل کا سفوف گنگنے دودھ کے ساتھ پھانکنے سے دودھ بڑھتا ہے
پیپل اور ہینگ کے سفوف کو پھانکنے سے دھوپ لگنے کی وجہ سے سر میں چکر آتے ہوں تو اس کو نفع ہوتا
ہے پیپل کا جوشاندہ اور گڑ اور دودھ ان سے تیار کیا ہوا گھی چٹانے سے صفرے سے ترش رفع ہوتا ہے دودھ
میں پیپل کا جوشاندہ اور گھی ڈال کر گرم کرکے پلانے سے ضعف اشتہا اور پیٹ کے مرض دفع ہوتے ہیں
دودھ میں پیپل کا سفوف ڈال کر پلانے سے تلی کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے پیپل کے استعمال سے ضعف
باہ کا عارضہ جاتا رہتا ہے پیپل اور چیتے کے سفوف کو سنگھانے سے وہ بخار جس میں سوزش درد ہوتا ہے
جلن ہوتی ہے ڈاڑھوں میں درد ہوتا ہے بدن بہت گرم رہتا ہے اور بے ہوشی ہوتی ہے مریض بک اٹھتا ہے
اور نام اس کا لقمہ رکھ سنپات ہے جاتا رہتا ہے اسکے سفوف کے دگنے گڑ میں گولی بنا کے دینے سے
بدہضمی کا بخار اور ضعف اشتہا و ضعف ہاضمہ جاتا رہتا ہے پیپلون کو جوش کر کے اس جوشاندے میں
گھی تیار کرکے اُس کا استعمال کرانے سے سل بواسیر بادی اور بلغم کے امراض دفع ہو جاتے ہیں پیپل اور



ادرک کو بار بار چاب چاب کے تھوکنے سے اور گرم پانی سے کلیان کرنے سے منھ کے جبڑے کا کھل سکنا اور لقوہ دفع ہوتا ہے اسکو اور کتائی کو پیسکر شہد اور آنولے کے رس مین اس سفوف کو ملاکر چاٹنے سے یا خشک سفوف مین کھانڈ ملاکر پھنکانے سے ہچکی بند ہوتی ہے چھاچھ مین پیپل کا سفوف اور شہد ڈال کے پلانے سے تلی کا ورم تحلیل ہوجاتا ہے اگر ٹانگین بے حرکت اور شل ہوجاوین تو اسکے سفوف کو شہد مین ملاکر چاٹنے سے فائدہ ہوتا ہے پیٹ سے دست عرصے سے جاری ہون تو بکری کے دودھ کے ساتھ دو ماشہ پیپلون کا سفوف کھانا چاہیئے گائے کے پیشاب اور ارنڈی کے تیل مین پیپل کا سفوف ڈال کے پلانے سے بلغم اور ریاح سے پیدا ہوا بادی کا مرض زائل ہوتا ہے یہ ایک گھریلو علاج ہے کہ اسکو چار پہر یا آٹھ پہر تک پانی مین بھگو کر دو تین عدد کو آگ پر بھون کر کھالیتے ہین کہتے ہین کہ اس سے پرانا بخار جاتا رہتا ہے کئی جگہ مین نے دیکھا کہ اس سے گرم مزاج والون کو اور نوجوانون کو نقصان پہونچ گیا **مضر** جگر اور سر کو نقصان پہونچاتی ہے۔ درد سر پیدا کرتی ہے **مصلح** جگر کے لیے زرشک پانی کے لیے ببول کا گوند اور صندل اور گلاب اور اسبغول **بدل** سونٹھ اور کلیجن اور زنجبیل اور مرچ سفید۔

مقدار خوراک۔ ۱ ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔

پیپلا مول (دھ)

بکسر بائے فارسی و یائے معروف و فتح بائے فارسی دوم و فتح لام و سکون الف و ضم لام و سکون واو معروف و لام موقوف آخر کے لام کی جگہ رائے مہملہ سے پیپلامور بھی آیا ہے عربی مین فلفلمویہ کہتے ہین۔

صفات و شناخت۔ جالینوس نے کہا ہے کہ یہ سیاہ مرچ کی جڑ ہے اسحاق نے لکھا ہے کہ دو تلی پتلی جڑین مین اسارون کی طرح ہوتی ہین رنگ مین ان کے کچھ خاکی ہین اور ہرا ہین ہوتا ہے مزہ تیز ہوتا ہے خوشبو آتی ہے پھل اس کا ترنج یعنے بجورے لیمو کے بیجون کی طرح ہوتا ہے اور زکریا رازی نے بیان کیا ہے کہ پیپلا مول سیاہ مرچ کے پیڑ کی لکڑیان ہین ان کا مزہ تیز ہوتا ہے وضع قسط کی سی ہوتی ہے رازی کی یہ ہے کہ پیپلا مول جڑ اور لکڑی سے عام ہے اور تالیف شریفی مین ہے کہ بعض نے فلفل سیاہ کے درخت کے سوا ایک دوسرے درخت کی جڑ بتائی ہے یہ تمام باتین غلط ہین صحیح یہ ہے کہ وہ پیپل یعنے دار فلفل کی بیل کی جڑ ہے اس مین کا تحسین ہوتی ہین مول ہندی مین جڑ کو کہتے ہین اور پیپل نام دار فلفل کا ہے یعنے جڑ دار فلفل کی اور تقدیم مضاف الیہ کی مضاف پر کلام ہندی مین شائع ہے رنگ اس کا اوپر سے خاکی ہوتا ہے اندر سے گودا سفید نکلتا ہے اور اس گودے مین ریشے ہوتے ہین مزہ تیز ہوتا ہے بہتر تازہ سفید تیز مزہ اور سخت ہوتی ہے تمام افعال و خواص اور مزاج وغیرہ مین پیپل کی طرح ہے حق یہ ہے کہ پیپل سے قوی ہے چنانچہ بعض نے لکھا ہے کہ طبیعت اسکی تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اسکے چابنے سے منھ کی رطوبت چھٹتی ہے۔ بلغم دفع ہوتا ہے۔ ہاضم ہے۔ بھوک پیدا کرتی ہے معدے کی گرمی کو ابھارتی ہے قولنج اور تشنج کو مفید ہے تلی کے ورم کو اور سردی کے دردون کو



نافع ہے جذام اور سردریاح اور جوڑون کے درد کو سودمند ہے ورمون کو تحلیل کرتی ہے سدہ کھولتی ہے سردی کے دردون کو مٹاتی ہے امتلا کی وجہ سے تشنج ہو تو اُسے بے حد نافع ہے اسکو تنہا یا مویزج کے ساتھ چابنے اور تنہا یا مویزج کے ساتھ جوش دے کر اُس پانی سے غرغرہ کرنے سے دماغ کی طرف سے حلق کی جانب مواد جذب ہوتا ہے بلغم دماغ سے صاف ہو جاتا ہے صفرا و سودا کو نکالتی ہے اسکے لیپ سے درج ورک اور عرق النسا اور نقرس کو فائدہ پہونچتا ہے اسکو پیسکر ناس کی طرح سونگھنے سے مرگی اور سکتے کو فائدہ پہونچتا ہے باوجود کم کرنے منی کے باہ زیادہ کرتی ہے۔ وید کہتے ہین کہ پیپلا مول ہاضم۔ محلل۔ گرم۔ تیز۔ چرپری۔ ہضم ہونے مین ہلکی۔ خشک اور خواہش طعام پیدا کرنے والی ہے بچہ ہونے کے بعد آنول کو گرانے کے لیے اس کا جوشاندہ پلاتے ہین۔ خون حیض کی خرابی کی وجہ سے جس عورت کو کھانسی ہو اُسکو پیپلا مول استعمال کرانا چاہیے ورم پر اس کا لیپ کرنے سے بیٹھ جاتا ہے پیپلا مول کو سینک کر اور پیسکر شہد مین ملا کر چٹانے سے کھانسی کو نفع ہوتا ہے بچے کے پھیپھڑے کے مرض مین پیپلا مول کے آدھی رتی سفوف کو شہد مین ملا کر چٹانا چاہیے اس سے بلغم نکلنے لگتا ہے اس کا سفوف گڑ مین ملا کر دینے سے بہت دنون سے جاتی رہی ہوئی نیند آنے لگ جاتی ہے **مضر** گرم مزاج والے کو نقصان پہونچاتی ہے۔ بینائی کو اور منی کو کم کرتی ہے **مصلح** بہل کا گوند اور شہد **بدل** دو تہائی سورنجان شیرین اور ایک تہائی کڑھل گری اور ہم وزن پیپل اور نارشک۔

مقدار خوراک۔ ۴ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

پیتل (ھ)

بای فارسی مکسور یائے معروف تائے فوقانی مفتوح اور لام ساکن سے۔ برنج (ف) شَبَہ وصُفر مصنوع (ع)

صفات و شناخت۔ ایک جسم ہے مصنوعی زرد کہ ایک حصہ جست اور دو حصہ تانبے یا ایک حصہ جست اور تین حصہ تانبے سے گلا کر بناتے ہین اور کانی بھی ہوتا چنانچہ علاقجات گرد و نواح صوبجات متحدہ مین ایک وسیع پیتل کی کان دریافت ہوئی ہے یہان کا پیتل نہایت عمدہ قسم کا ہے مگر تحقیق یہ ہے کہ یہ کان کانی کانسی کی ہوگی جو پیتل کی طرح ہوتی ہے بشرطیکہ زیادہ زرد ہو اگر کم زرد ہوگی تو زردی مائل تانبا ہے اور زرد تانبا آگ پر تپانے سے سیاہ پڑ جاتا ہے۔ کانی کانسی سیاہ نہین پڑتی۔ گیلانی کی شرح قانون سے معلوم ہوتا ہے کہ خراسان مین بھی اسکی کان ہے اور یہ بھی اصل مین تانبا ہے فرق اس قدر ہے کہ زرد ہے کہتے ہین کہ پیتل رانگ اور سیسے کے مابین ہے اور دونون سے سخت اور مضبوط ہے اس سے بنایا ہوا برتن جو بیدار ہوتا ہے اسکی صراحی اور گھڑے مین پانی بھرنے سے سرد رہتا ہے اسکے برتن مین عرقیات کو رکھنے سے دیر مین خراب ہوتے ہین اور دوسرے دہاتون کے برتنون مین جلد بگڑ جاتے ہین اس کا خالص برتن ٹوٹنے والا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے یا تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔ وید سرد بتاتے ہین



خواص و فوائد۔ فساد ریاح و بلغم کو دفع کرتا ہے یرقان کو نفع کرتا ہے تلی کے ورم کو مفید ہے اِس کا برتن کھانا پکانے اور کھانے میں استعمال کرنا اعضاے دماغی کو مفید اور سینے کو مضر ہے اسکو جلا کر شہد مین ملا کر چھائین اور دوسرے داغون پر لگانے سے صاف ہوجاتے ہین ورم بھی اس کے لیپ سے تحلیل ہوجاتا ہے جلا یا ہوا پیتل آنکھ مین لگانے سے کھجلی اور جالا اور پانی کا جاری ہونا مٹتا ہے اسکو کھانے سے دستون مین زرد رطوبت نکلتی ہے اسکے برتن مین کھانا کھانے سے دلکو طاقت ہوتی ہے خفقان مٹتا ہے معدہ کا ضعف جاتا رہتا ہے اس سے موچنا طیار کرکے اُس سے بال اُکھیڑنے سے دیر مین نکلتے ہین سونف یا کاسنی یا مکو کے عرق کے ساتھ اسکو گھس کر ورمون پر لگانے سے تحلیل ہوجاتے ہین اسکے برتن مین کا پانی ہمیشہ پینے سے پیٹ مین قبض پیدا ہوجاتا ہے یہان تک کہ آخر کار قولنج کا عارضہ حادث ہوجاتا ہے رنگ مین زردی آجاتی ہے۔ دیدکہتے ہین کہ پیتل صفرا پیدا کرتا ہے جریان کو مٹاتا ہے **مضر** تلی کو **مصلح** شہد۔

مقدار خوراک۔ چار رتی۔

پیٹھا (ھ)

بکسر پاے فارسی و یاے مجہول و فتح تاے ثقیل مخلوط بہا ہندی مین اسکو کُمڑا اور گجراتی وغیرہ مین بھورا کولا بھی کہتے ہین وجہ اسکی یہ ہے کہ کولا واو مجہول سے اُس میٹھے کدو اور گول کدو کا نام ہے جو اندر اور باہر سے زرد یا سُرخی مائل ہوتا ہے۔ فارسی مین بزدبہ بفتح بائے موحدہ و سکون زاے معجمہ و ضم دال مہملہ و فتح باے موحدہ دوم و کدوی رومی کہتے ہین عربی مین محدبہ بولتے ہین۔

صفات و شناخت اس کے پیڑ کی بیل چلتی ہے اور وہ کدو کی بیل کی طرح ہوتی ہے پتا اس کا تُرئی کے پتے کی طرح ہوتا ہے مگر اُسکے پتے سے ذرا بڑا اور سخت اور سبز ہوتا ہے روان پتے پر بہت ہوتا ہے شاخین کھردری ہوتی ہین اور اُن پر بھی روان ہوتا ہے پھول مین پانچ پتیان بڑی بڑی ہوتی ہین پھول کے بیچ مین ایک چیز سفید رنگ کی ہوتی ہے پھول کی پتیون کا رنگ زرد زعفرانی ہوتا ہے یہ پھل تربوز کے برابر ہوتا ہے مگر مستطیل ہوتا ہے یعنے گول اور طولانی ہوتا ہے اس کا چھلکا سخت اور سبز ہوتا ہے اُس پر ایک چیز سفید روئین کی طرح بچھی ہوتی ہے اسلیے سفید معلوم ہوتا ہے جہان سے وہ سفیدی اُترجاتی ہے وہان سے سبز نظر آتا ہے یہ بھی کدو کی قسم سے ہے گودا اس کا غلیظ ہوتا ہے پیٹھا مدت تک باقی رہتا ہے سڑتا نہین اس کی ترکاری کم پکا کر کھاتے ہین اس سے اچار اور مربا بھی کبھی کبھی بناتے ہین مربا اور مٹھائی اور حلوا زیادہ بناتے ہین بیج اس کا سفید ہوتا ہے حلوا بنانے کے لیے پُرانا پیٹھا لینا چاہیے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین سرد و تر ہے۔

خواص و فوائد۔ گرم مزاج والون کو موافق ہے مواد سوداوی اور پھوڑے پھنسی کو دور کرتا ہے مزہ دار ہوتا ہے طبیعت کو خوش رکھتا ہے قوت دیتا ہے زہر کو دور کرتا ہے خلط صالح پیدا کرتا ہے



دل وجگر اور معدے کی حرارت کو تسکین دیتا ہے گرمی کے خفقان کو مفید ہے منی زیادہ پیدا کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے سل ودق والے کو نافع ہے پیشاب زیادہ لاتا ہے جریش اور دموی اور صفراوی بخار اور زخم گردہ کو مفید ہے عسر البول امراض مثانہ وسنگ مثانہ کو نافع ہے صفراوی پیاس کو بجھاتا ہے بھوک بھی لگاتا ہے معدہ کو اخلاط فاسدہ وسمیہ سے پاک کرتا ہے زحمت دیوانگی خوف۔ توحش اور وسواس سوداوی کو کھوتا ہے اس کا چھلکا پاشویہ میں داخل کرنے سے سرسام اور گرمی کے درد سر کو آرام ہوتا ہے۔ اس کا شربت بھی بناتے ہیں جو گرمی کی کھانسی اور ربو اور دق کو فائدہ پہونچتا ہے ترکیب بنانے کی یہ ہے اس کا پانی نکال کر جیسے کدو کا پانی نکالتے ہیں۔ ۴۰ تولہ ۴ ماشہ لیکر اس میں چالیس عناب بیس آلو بخارے۔ دو گل نیلوفر داخل کرکے جوش دے کر صاف کرکے ۱۴ تولہ ۲ ماشہ مصری ملا کر قوام کرکے رکھ لیں **مضر** سرد مزاج والوں کو نقصان پہونچاتا ہے بلغم پیدا کرتا ہے **مصلح** کھانڈ اور اورک **بدل** کدوئے دراز۔ دید کہتے ہیں کہ کچا پیٹھا سرد ہے۔ صفرا کا فساد دفع کرتا ہے بلغم بڑھاتا ہے اور پکا پیٹھا شیرین شوری مائل ہے اور سردی میں معتدل ہے بعض وید کہتے ہیں کہ مزہ پھیکا اور شیرین رکھتا ہے اور سبک ہے۔ اس کا گودا سائے میں خشک کرکے آٹے کے برابر شکر ملا کر روزانہ ایک تولہ کھائیں تو بواسیر کو فائدہ کرے اس کا پانی پونے نو تولہ اور موصلی سیاہ کا پانی پونے نو تولہ ان کو گائے کے دودھ میں پکا کر ہر روز نہار کھایا کریں اور ناک میں سعوط بھی کریں دماغ کو قوت حاصل ہو ناک اور دماغ کی خشکی دور ہو اور باہ کو قوت حاصل ہو۔ اس کا شربت پینے سے خون صاف ہوتا ہے اس کا خالص پانی پینے سے خون کی قے بند ہوتی ہے اسکے پانی میں مصری ڈال کر پلانے سے پیٹ کی سوزش دفع ہوتی ہے اس کا گودا کنپٹیوں پر باندھنے سے آنکھ کی صفراوی سوزش جاتی رہتی ہے سل کے عارضے کے آغاز میں اسکے تازہ پانی کے ساتھ موتی کی سیپ کا سفوف چٹاتے ہیں پھیپھڑے کے متعلق سل کے عارضے میں یہ ایک بہت مفید چیز ہے پھیپھڑے کی چھوٹی چھوٹی گانٹھیں دور کرنے کے لیے اس کا پانی بہت نافع ہے اس کا گودا جوش کرکے آتشک کی ٹانگیوں کو اس سے بھپارا دینا چاہیے اسکے پانی سے بھوک کھلتی ہے پارہ کھانے کے نقصان کو دفع کرنے کے لیے اسکے پانی کی سب بدن پر مالش کرنی چاہیے اور یہ پانی پلانا بھی چاہیے۔ بدن کی گرمی مٹانے کے لیے اسکی مٹھائی بار بار کھلایا جاتا ہے یا شربت پلایا جاتا ہے بدن کو مضبوط کرنے کے لیے اس کا حلوا یا مٹھائی بار بار نہایت نافع چیز ہے اسکے شربت کے ساتھ زمین کند کے سفوف کی پھنکی دینے سے خونی بواسیر کو فائدہ پہونچتا ہے پارے کے نقصانات دفع کرنے کے لیے پیٹھے کا حلوا کھلانا چاہیے پیٹھا پیشاب زیادہ لاتا ہے اور اعضائے باطنی سے خون کے آنے کو بند کرتا ہے اسکے پانی میں مصری ملا کر پلانے سے صفراوی خفقان دفع ہوتا ہے مرگی دفع کرنے والی ادویہ کے ساتھ پیٹھے کا گھی بنا کے کھلانے سے نفع ہوتا ہے اس کے چھ ماشہ پھول پیس کے پلانے سے ہیضے میں نفع ہوتا ہے اسکی بیل کی جڑ کو سکھا کر پیس کر پانی کے ساتھ دینے سے کھانسی اور ضیق النفس کو بہت نفع ہوتا ہے اسکے پانی میں گڑ ملا کے پلانے سے کودوں کا جو ایک قسم کا



غلہ ہے زہر اترتا ہے اسکے چار تولہ پانی مین ایک ماشہ جوکھار اور ایک تولہ کھانڈ ملا کے پلانے سے پیشاب کی سوزش اور سوزاک کو نفع ہوتا ہے اسکے پانی مین ہینگ اور جوکھار ملا کے پلانے سے مقعد اور ذکر کا درد اور پتھری اور پیشاب مین ریت کا آنا زائل ہوتا ہے - پیٹھے کا پانی اُتارہ حصہ ملیٹھی کا جوشاندہ اور گھی ایک ایک حصہ ان کو ملا کر اتنا جوش دین کہ صرف گھی رہ جاے اسکو کھانے سے مرگی دفع ہوتی ہے اسکے پانی مین گڑ اور جوکھار ملا کے پلانے سے پیشاب کی رُکاوٹ اور مثانے کی پتھری اور ریت موقوف ہوجاتے ہین -

پیٹھے کا مربا - عمدہ ہے دل ودماغ کو قوت دیتا ہے فرحت بڑھاتا ہے حرارت کو تسکین دیتا ہے وید کہتے ہین کہ اس مربے سے خونی بواسیر دفع ہوتی ہے صفرا کے غلبے کی وجہ سے ضعف ہاضمہ ہو تو اسے کھلانا چاہیے -

پیٹھے کے بیج (ھ)

تخم کدوے رومی (ف) بذر المحدبہ (ع)

خواص و فوائد - مشہور و معروف ہین سرد دوسرے درجے مین تر پہلے درجے مین ہین - اخلاط متحرکہ کو اور صفرا کو اور جوش خون کو اور جگر کی حرارت کو اور تشنگی کو تسکین دیتے ہین - رُکے ہوے پیشاب کو کھولتے ہین کھانسی اور اکثر مثانے کی بیماریون کو دفع کرتے ہین سل اور تپ دق کو نافع ہین مضر سرد مزاج والو کو

مصلح بادیان بدل تخم کدوے دراز -

مقدار خوراک - ایک تولہ تک -

پیٹھے کے بیجون کا تیل (ھ)

روغن تخم کدوے رومی (ف) دہن بذر المحدبہ (ع)

صفات و فوائد - پیٹھے کے بیجون مین سے پتلا اور پھیکا اور پیلے رنگ کا تیل نکلتا ہے سرد و تر ہے دماغ مین تری پیدا کرتا ہے بدن کو تر رکھتا ہے خشکی دفع کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اور نیند لاتا ہے مالیخولیا اور بے خوابی اور مجنون کی ایتھن کو مفید ہے - مجنون کی خشکی دفع کرتا ہے - وید کہتے ہین کہ یہ تیل سوا تولہ ایک بار یا دو گھنٹے بعد دوسری بار پلا کر اُسکے پیچھے کوئی دست آور دوا دینے سے کیڑے مرے یا جیتے ہوے نکل جاتے ہین -

پیچ (ھ)

بکسر بائے فارسی و یائے معروف و جیم فارسی موقوف ہندی مین اس کا نام کنجی بھی ہے - آبجوش برنج (ف) فوارة الارز (ع)

صفات و فوائد - چاول کے آبجوش کو کہتے ہین سرد و تر ہے قابض ہے پیاس کو بجھاتی ہے پھوڑے پھنسی کو نافع ہے سوزش کو دفع کرتی ہے - صفرا کو دور کرتی ہے بعض طبیبون نے بخار اور وبائے ہیضہ مین اکثر اس کا استعمال کیا بہت مفید پایا گلاب اور بید مشک کے عرق اور مصری یا شربت انار



شیرین کے ساتھ پینے سے دل کو بہت قوت دیتی ہے گرمی کے دفع کرنے مین قوی التاثیر ہے خون کے جوش کو ساکن کرتی ہے ہموزن تازہ دودھ کے ساتھ بینائی کے پیدا کرنے مین مجرب ہے۔ دیسی کہتے ہین کہ بخار اور صفراوی سوجن کو مفید ہے عرق اسکا اور اسی قسم کے دوسرے مرضون مین اسکو کھانڈ ملا کر پلانا چاہیے بچ مین کاغذی لیمو کا رس اور کھانڈ ملا کے یا اور کوئی خواہش طعام پیدا کرنے والی چیز ڈال کے کھلانے اور پلانے سے کھانے کی طرف سے بے رغبتی رفع ہوتی ہے مقعد مین اس کی پچکاری دینے سے آنتون کی پیچش جاتی رہتی ہے اسکو آشحو کی جگہ دے سکتے ہین دست بند کرنے کے لیے پلانا چاہیے

پیرو

بکسر بائے فارسی و یائے معروف و ضم رائے مہملہ و واو معروف فیل مرغ کا نام ہے اور وہ ایک پرند ہے جسکی چونچ پر چمڑا ہوتا ہے جو ہاتھی کی سونڈ کی طرح لٹکتا ہے اس کا گوشت بظاہر طاؤس کے گوشت کی طرح گرم و خشک معلوم ہوتا ہے اسکی چربی مفلوج عضو پر ملنے سے بہت نفع ہوتا ہے اسکو زبان مازندرانی مین نیل کہتے ہین

پیریٹ فرم دش

(پیریٹ بیٹم دل)

صفات وشناخت وغیرہ اسکی دو قسمین ہین سخت اور ملائم سخت پیریٹ فرم ایک خاص قسم کی مٹی کشید کرنے سے حاصل کرتے ہین بلا رنگ نیم شفاف قلمدار بلا بو اور بلا ذائقہ ہے چھونے سے خفیف چکناہٹ معلوم ہوتی ہے پانی مین حل نہین ہوتا شراب مقطر مین خفیف حل ہوجاتا ہے اور ایتھر مین بخوبی۔ اور روشن شعلے سے جل جاتا ہے اور پیچھے کچھ باقی نہین بچتا۔ اور ملائم پیریٹ فرم ایک نیم ثقیل شے ہے یہ ایک روغن ہے جو امریکہ اور ولایتون کی خاص پہاڑی زمین سے خودرو نکلتا ہے جو کشید کرنے کے بعد سیماب طبع شے پیچھے رہجاتی ہے اسکو صاف کرتے ہین اور اسکو واسلین بھی کہتے ہین۔ سفید یا ہلکے زرد رنگ کا ملائم اور چکنا ہوتا ہے۔ نیم شفاف نہ اس مین تیزابی کیفیت ہے نہ ذائقہ ہے نہ بو ہے۔ حرارت دینے سے ابخرات مین تبدیل ہوجاتا ہے۔ ابخرات مین کسی طرح کی خراش نہین ہوتی اور روشن شعلے سے جلتا ہے اور پیچھے کچھ باقی نہین رہتا پانی مین حل نہین ہوتا اور خالص شراب مین کم مگر ایتھر اور کلوروفارم مین بخوبی حل ہوجاتا ہے مختلف دواؤن کے مرہم بنانے مین یہ دونون قسمین کام آتی ہین چربی کا استعمال اب موقوف ہوتا جاتا ہے۔

پیڑپتا (ھ)

بکسر بائے فارسی و یائے مجہول و رائے ثقیل موقوف و بائے فارسی دوم مفتوح و تائے فوقانی مشدد مفتوح و سکون الف اسکو برگ چینی بھی کہتے ہین

صفات و فوائد۔ ایک پودا ہے جس کے پتے چوڑے اور درازی مائل اور بہت دبیز ہوتے ہین بڑے سے بڑا پتا پانچ مین چار پانچ انگل کے قریب چوڑا ہوتا ہے نیچے اوپر کم چوڑا ہوتا ہے اور طول



بڑے سے بڑے پتے کا ایک بالشت کے قریب تک ہوتا ہے ڈالی کا رنگ سبز خاکی ہوتا ہے نئے پتے کا رنگ سبز ہوتا ہے پرانا پڑکر زردی مائل ہو جاتا ہے پھول اس مین نہین لگتا ڈالی مین جڑ سے بہو جی تک گرہین ہوتی ہین اور ڈالی پتلی ہوتی ہے بعض بعض انگوٹھے کے برابر یا کچھ اس سے بھی زیادہ موٹی ہو جاتی ہے ڈالی مین سے ڈالی نہین نکلتی پہونچی کے پاس موٹی موٹی ڈنڈیون مین علیحدہ علیحدہ پتے پیدا ہوتے ہین اور وہ تعداد مین زیادہ نہین ہوتے باقی ڈالی پر پتے نہین ہوتے ڈالی سیدھی اور لمبی ہوتی ہے اور تمام ڈالی ننگی ہوتی ہے ڈیڑھ دو گز تک بڑھ جاتی ہے گملے مین ڈالی کہلے تو چھوٹی رہتی ہے جسمین سے ڈالیان الگ الگ نکلتی ہین اسکے اجزا مین رطوبت خوب ہوتی ہے اور تمام اجزا آسانی سے ٹوٹ جاتے ہین نرم ہوتے ہین باغون مین اسکو بہت لگاتے ہین جب اسکے پتے کو زمین مین ڈال کر پانی دیتے رہین تو لگ جاتا ہے اور شاخ نکل آتی ہے اسی لیے پتھر چٹا کہلاتا ہے اور امرت پان بھی کہتے ہین اسکے پتون کی چٹنی پیستے ہین بسبب ترشی کے مزہ دار ہوتی ہے مزاج اس کا سرد و خشک ہے دو تین پتے تین چار کالی مرچون کے ساتھ پیسکر پیشے کے مریض کو پلانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ اطبا کے معالجات مین مین نے اس کا ذکر نہین دیکھا لیکن مین اسکو سوزاک کے علاج مین کام مین لاتا ہون اور وہ تدبیر یہ ہے کہ مین نے پچکاری کا ایک عمل اختراع کیا ہے جس سے سوزاک نیا ہو یا پرانا جاتا رہتا ہے اجزا اسکے یہ ہین ہلیلہ زرد ۶ دانہ آنولہ ۶ دانہ بہیڑہ آٹھ دانہ تینون کی گٹھلیان دور کرین کاشغری سفیدہ کیلہ مردا سنگ پھٹکڑی یا کتھا کافور چار چار ماشہ اول ترپھلے کو سیر بھر پانی مین رات بھر بھگو رکھین پھر دن مین صاف کرکے دوسری دواؤن کو پیسکر اُس پانی مین ملا لین اور ایک بوتل مین بھر رکھین اور اس مین سے دن مین تین مرتبہ پچکاری لگایا کرین اور اڑھائی کالی مرچین اور سنگھاڑے کے اڑھائی پتے لیکر اور پانی مین پیسکر تین گولیان باندھ لین اور ایک گولی روز صبح کو کھا لیا کرین اگر سنگھاڑے کا پتا نہ ملے تو پتھر چٹا اُسی تعداد مین لین اور یہ اُس حالت مین ہے کہ موسم گرمی کا ہو اگر سردی کا موسم ہو تو تالمکھانا ایک تولہ روز صبح کو پانی کے ساتھ پھانکین پرہیز کسی قسم کا نہین صرف ترشی اور گڑ سے اجتناب رکھین۔

پیشاب (ف)

بکسر باے فارسی و یاے مجہول و فتح شین نقطہ دار و سکون الف و باے موحدہ موقوف۔

بول (ع) موت (ھ)

صفات۔ جو کچھ جاندار کھاتا اور پیتا ہے اُس مین سے رطوبت کو طبیعت گردے اور مثانے اور عضو تناسل یا فرج کی راہ سے دفع کر دیتی ہے اس رطوبت کو موت کہتے ہین۔

طبیعت گرم و خشک ہے حق یہ ہے کہ ہر جانور کا پیشاب اُسکے مزاج کے موافق ہے انسان کا پیشاب تمام پیشابون سے زیادہ معتدل ہے بعد اسکے گاے اور اونٹ کا پیشاب ہے اور جیسی چیز کھائی جاتی اور جیسا جاندار ہوگا ویسا ہی پیشاب کا مزاج ہوگا۔



خواص و فوائد - جلا اور لطافت پیدا کرتا ہے کاٹتا اور دھوتا ہے بعض محققین آدمی کے پیشاب میں جلا زیادہ بتاتے ہیں قوی پیشاب دہ ہے جو پرانا ہوا ہو اس میں نئے سے جلا زیادہ ہے پرانے پیشاب کے لگانے سے پھنسیاں صاف ہو جاتی ہیں اس کے لگانے سے خراب پھوڑے پھیلنے نہیں پاتے آدمی اور اونٹ کا پیشاب استسقا کو بھی نافع ہے تلی کا ورم تحلیل کرتا ہے اونٹ کا پیشاب ورم جگر زائل کرنے میں تریاق ہے پیشاب کو پکا کر گاڑھا کر کے خراب زخم یا ناصور پر لگانے سے بڑا فائدہ ہوتا ہے - وید کہتے ہیں کہ سب سے عمدہ پیشاب گائے کا ہے گائے بیل بھینس گھوڑے بکری بھیڑ اونٹ آدمی اور ہاتھی کا پیشاب کھاری کڑوا اور ہلکا اور ملین شکم ہے دل کو قوت دیتا ہے بھوک بڑھاتا ہے کھانا ہضم کرتا ہے اعضا کا ورم تحلیل کرتا ہے مسام اور راستوں کو صاف کرتا ہے صفرا پیدا کرتا ہے بادو بلغم کا فساد دفع کرتا ہے بادگولہ بواسیر استسقا پیٹ کے کیڑے کوڑھ اور بدن کی زردی مٹاتا ہے - یہ بھی یاد رکھو کہ آدمی اونٹ گدھا اور ہاتھی ان میں سے نر کا پیشاب لیں بکری بھیڑ بھینس بیل اور گائے میں سے مادہ کا پیشاب لیں -

آدمی - اس کا پیشاب کھاری اور تیز و تلخ ہے فی الفور صفرا پیدا کرتا ہے سنپات اور مالیخولیائے شیطانی کو نافع ہے دست روکتا ہے زہر کا فساد مٹاتا ہے اگر اسکو ہمیشہ پیا جائے تو رسائن کا فائدہ دے جس وقت ہیضہ ہو آدمی کو چاہیے کہ فی الفور پیشاب کر کے پی جائے - کہتے ہیں کہ اگر عورت کو مرد کا اور مرد کو عورت کا پیشاب پلا دیا جائے تو دونوں میں تعشق پیدا ہو جائے -

بکری - اس کا پیشاب کان کا درد دفع کرتا ہے کھانسی اور دمہ اور کوڑھ اور کیڑے مٹاتا ہے بھوک بڑھاتا ہے زہر کا فساد دور کرتا ہے یرقان اور برص کو نافع ہے اگر بدن کا چمڑا پھٹ پھٹ کر اس میں سے رطوبت رستی ہو تو اس کے استعمال سے یہ عارضہ زائل ہوتا ہے -

بھیڑ - کا پیشاب خشکی اور ورم کو دفع کرتا ہے جذام کو نافع ہے بواسیر اور جریان کو مفید ہے قبض دفع کرتا ہے -

بھینس - اس کا پیشاب تھوڑا سا گرم ہے اعضا کا ورم مٹاتا ہے بڑھے ہوئے پیٹ کو چھوٹا کرتا ہے بادگولہ کو زائل کرتا ہے بواسیر اور بدن کی زردی دور کرتا ہے جریان منی زائل کرتا ہے صفرا بڑھاتا ہے بھاری ہے -

گدھا - اس کا پیشاب سنگرہنی اور جریان اور کوڑھ اور خبط دفع کرتا ہے پیٹ اور مقعد کے کیڑے مٹاتا ہے سوکھی کھجلی اور استسقا کو نافع ہے -

گھوڑا - اس کا پیشاب ملین شکم ہے بلغم کا فساد دور کرتا ہے داد کو مٹاتا ہے -

ہاتھی - اس کا پیشاب آدمی کے پیشاب کی طرح عمل کرتا ہے -

جن جن حیوانوں کا ذکر اس کتاب میں کیا جائے گا اُن کے ساتھ اُن کے پیشاب کا حال بھی لکھا جائے گا -



پیلا والا (دھ)

صفات - ان بھوت چکتسا ساگر مین لکھا ہے کہ اسکو سنسکرت مین لاگھو میم مفتوح و جیم تازی مشدد مفتوح و کاف تازی مفتوح اور میم آخر ساکن سے کہتے ہین مارواڑی مین لامجک بولتے ہین بتایا ہے کہ یہ وہی دوا ہے جسے یونانی کتابون مین اذخر لکھتے ہین اس کتاب سے معلوم ہوتا ہے کہ روسہ اذخر نہین ہر صورت لامجک ہے پیڑ ہمالیہ کے نیچے کے حصے مین اور ممالک متحدہ اور پنجاب و رستھ مین ہوتے ہین بعض نے پیلا والا کا ترجمہ پیلا خس کیا ہے

طبیعت - سرد۔

خواص و فوائد - کڑوا میٹھا ہاضم اور خود ہضم ہونے مین ہلکا ہے اور متبھن ہے متبھن اس چیز کو کہتے ہین جو سرد بکسی ہلکی ہوتی ہے پیاس پیدا کرتی ہے گرمی سرخ بادہ پیاس محنت کو تنگی اعضا بے رغبتی طعام پیٹ کا درد ریاحی - قے - زخم - زہر اور سانپ کے زہر کو مٹاتا ہے خون کو صاف کرتا ہے اس کام کے لیے اس کا جوشاندہ یا خیسانده پلانا چاہیے اور کھانسی بھی دفع کرتا ہے بچون کا ضعف ہاضمہ مٹانے کے لیے اس کو جوش کر کے پلاتے ہین اس کا جوشاندہ محرک ہے اور پسینہ لاتے چھوٹے جوڑون کا درد اور درد مفاصل دفع کرتا ہے بخار کو اتارتا ہے صندل کے ساتھ اس کا لیپ کرنے سے گرمی اور سوزش مٹتی ہے ان بھوت چکتسا ساگر کے اس بیان سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ خس ہے اگرچہ اس کتاب مین خس کو علیحدہ بیان کیا ہے مگر دوسرے نگھنٹون سے معلوم ہوتا ہے کہ مرہٹی مین کالا والا اور سپیت والا یعنی پیلا والا خس کو کہتے ہین۔

پیلو (دھ)

بکسر بائے فارسی و یائے معروف و ضم لام و واو معروف - مارواڑی زبان مین جال و فارسی مین درخت شورہ و درخت مسواک اور یونانی مین اراک اور عربی مین ہربر کہتے ہین -

صفات و شناخت - ایک درخت ہے ویدون نے اسکی دو قسمین کی ہین چھوٹا اور بڑا چھوٹی قسم کا درخت تیس سے چالیس فٹ اونچا ہوتا ہے اسکے تنے کی اونچائی آٹھ دس فٹ کی اور گولائی چار پانچ فٹ کی بلکہ آٹھ فٹ تک کی ہوتی ہے اس کا تنا اکثر مڑا ہوا ہوتا ہے اور اس مین پھیلی ہوئی بہت سی شاخین لگتی ہین اسکی انتہائی ڈالیان جھکی ہوئی رہتی ہین تنے کی چھال سفید یا کچھ بھورے رنگ کی ہوتی ہے اسکے پتے چیت مین گر جاتے ہین اور اُن کے پیچھے ہی نئے پتے نکل آتے ہین یہ کچھ گول اور نوکدار ہوتے ہین مگر ملک کے اختلاف کی وجہ سے صورت مین بدل جاتے ہین کاتک سے بیساکھ تک اسکے کچھ ہرے سفید پھول لگتے ہین اور چھوٹے اور گودے والے اور کچھ ہرے پیلے رنگ کے پھل لگتے ہین اور الگ الگ ملکون مین الگ الگ موسم مین یہ پھل پکتے ہین یہ پکنے پر لال رنگ کے ہو جاتے ہین اس کے پتے اور بیجون مین سے بہت خوشبودار تیل نکلتا ہے یہ درخت ہندوستان کے اکثر خشک حصون مین ہوتے ہین خاص کر پنجاب اور سندھ سے پٹنے تک - دکن کی طرف کوکن - سرکار - اور سیلون کے شمالی حصے تک ہوتے ہین اسکی کچی ٹہنیون اور پتون کو پکا کر روٹی سے کھاتے ہین اسکے



چھوٹے لال پھل کھانے کے کام میں آتے ہیں ان میں اچھی خوشبو ہوتی ہے اور رائی جیسا مزہ آتا ہے بڑے پیلو کا درخت بیس پچیس فٹ اونچا ہوتا ہے اس کا تنہ چھوٹا اکثر ٹیڑھا ہوا اور گولائی میں پانچ چھ فٹ کا ہوتا ہے یہ درخت بڑا ہونے پر اکثر کھوکھلا ہوجاتا ہے اسکی چھال چوتھائی انچ موٹی اور سفید رنگ کی ہوتی ہے چیت تک اسکے نئے پتے آجاتے ہیں اسکے چھوٹے پتے اکثر گہرے کچھ ہرے بھورے رنگ کے ہوتے ہیں مگر پورے بڑے ہونے پر اُن کا رنگ پلٹ جاتا ہے اسکی شاخیں خاکی یا کچھ لال بھورے رنگ کی اور مضبوط ہوتی ہیں پھاگن اور چیت میں اُس میں کچھ ہرے سفید رنگ کے پھول لگتے ہیں اسکے پھل چھوٹے ہوتے ہیں جو موسم گرما کے شروع میں پک جاتے ہیں اور اس وقت میں پیلے رنگ کے ہوجاتے ہیں اور سوکھنے پر گہرے بھورے یا لال رنگ کے ہوجاتے ہیں اسکے درخت سندھ پنجاب اور راجپوتانہ وغیرہ کئی ملکوں کے ریتیلے جنگلوں میں ہوتے ہیں اسکے بیجوں میں سے تیز سفید رنگ کا مکھن جیسا گاڑھا تیل نکلتا ہے یونانی طبیبوں نے اسکی تقسیم جنگلی اور پہاڑی کے اعتبار سے کی ہے جنگلی کی نسبت لکھا ہے کہ وہ انار کے درخت کی طرح اور بہت بڑا ہوتا ہے پتے چوڑے اور بلند اور سیدھے اور ہرے اور کثرت سے ہوتے ہیں اسکی لکڑی کمزور ہوتی ہے اس میں پت جھڑ نہیں ہوتا اس میں کانٹے ہوتے ہیں اور بغیر کانٹوں کا بھی ہوتا ہے پھول سرخی مائل ہوتا ہے۔ پھلوں کے گچھے ہوتے ہیں جن میں پھل چنے کے دانے کے برابر ہوتے ہیں کچا پھل تھوڑا تلخ اور بہت بکسا اور برا ہوتا ہے پک کر بعض سُرخ پڑجاتا ہے بعض سفید ہوجاتا ہے اور بعض نیلا ہوجاتا ہے آخرکار سیاہ ہوجاتا ہے۔ اس وقت میں تھوڑا سا شیریں اور کڑوا اور بکسا اور تیز ہوجاتا ہے چھوٹا اور سخت ہوتا ہے اس کے پھلوں کا گچھا اتنا چھوٹا ہوتا ہے کہ مٹھی میں آجاتا ہے اسکی پیدائش ایران کی بندرگاہوں اور دکن اور مالوہ اور ہندوستان کے دوسرے ملکوں میں ہے پہاڑی کا درخت جنگلی سے کمتر ہوتا ہے اس میں متفرق طور پر تھوڑے سے کانٹے لگے ہوتے ہیں خوشہ اس کا اتنا بڑا ہوتا ہے کہ دونوں ہاتھوں کی مٹھیوں کو ملا کرتا ہے اس کا پھل بہت چھوٹا مسور کے دانے کے برابر ہوتا ہے اس میں بیج نہیں ہوتا اور پہلی قسم کی طرح آخر میں سیاہ اور تھوڑا سا شیریں اور بکسا اور تیز پڑجاتا ہے کہتے ہیں کہ بعض ملکوں میں ایسا پیلو ہوتا ہے کہ اُس کا پھل بہت شیریں اور بڑا ہوتا ہے گٹھلی اُسکی بہت کڑوی ہوتی ہے بازاروں میں بکتے ہیں بعض آدمی اُسے کھاتے ہیں گودا اس کا چوس لیتے ہیں چھوک پھینک دیتے ہیں رنگ اس کا سُرخ یا سفید ہوتا ہے قد چھوٹے سے جھربیری کے بیر کے برابر ہوتا ہے بیج ہرا اور جوار کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے کچے پھل چرپرے ہوتے ہیں یہ بات کھانے والوں نے مجھ سے بیان کی ہے پیلو کی جڑ کی اہل اسلام مسواک بناتے ہیں بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ اسکے پھل کو جال اور پیل بروزن فیل اور پیلو نام کے فتحہ اور جیم تازی کے سکون سے کہتے ہیں اسکی ایک قسم کا نام پر پیلو ہے۔

طبیعت ۔ پیلو گرم دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں ہے بعض کہتے ہیں کہ سرد دوسرے



درجے میں ہے انطاکی نے گرم دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں لکھا ہے حکیم مومن پہلے درجے میں گرم اور دوسرے درجے کے آخر میں خشک بتاتا ہے شیخ الرئیس نے کہا ہے کہ اس درخت کی طبیعت خشک ہے اور گرمی و سردی میں معتدل کی طرح ہے اور بغدادی نے بھی کہا ہے کہ یہ درخت خشک ہے اور یہ پیلو کا پھل گرم و خشک دوسرے درجے میں ہے وید کہتے ہیں کہ پیلو گرم و تر ہے ۔

خواص و فوائد۔ جلا کرتا ہے ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ بلغم چھانٹتا ہے ۔ مسام کھولتا ہے ۔ باہ کو قوت دیتا ہے دستوں کو بند کرتا ہے رحم کے ورم کو بھی تحلیل کرتا ہے۔ بواسیر اور خارش اور کوڑھ کو نافع ہے اسکی چھال صفرا اور ورم کو براہ دست نکالتی ہے استسقا کو مفید ہے ۔ قوت باہ پیدا کرتا ہے بائے گولا کو تاب تلی کو سنگ مثانہ کو اور ریاح کو اور امراض بلغمی کو دور کرتا ہے ۔ اسکی لکڑی کی مسواک دانتوں کو جلا دیتی ہے اور دانتوں کو قوی کرتی ہے اور مسوڑوں کو بھی قوت بخشتی ہے منھ کی بدبو دور کرکے خوشبو پیدا کرتی ہے اور مسوڑے کی وہ رطوبت جو ڈھیلا کرتی ہے نکال دیتی ہے مگر کثرت سے مسواک کرنے سے کوؤں پر جوش آتا ہے ۔ اسکے پتوں کا ضماد محلل ہے اسکے پتوں کو زیتون کے تیل میں پکا کر تیل کو صاف کرکے مالش کرنا دردوں کو تسکین دیتا ہے یہ تیل ورم رحم کو ۔ بواسیر کو اور سر کے گنج کو کھوتا ہے ۔ پھل جوش کرکے پینا پیشاب کو جاری کرتا ہے مثانے کا تنقیہ کرتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے اور دست بند کرتا ہے اسی طرح بیج بھی تقویت معدہ اور دستوں کے لیے مفید ہیں اگر سیاہ قسم رس کا ہر روز سوا دو تولہ اور ہرتی روز پی لیا کریں تو کچھ عرصے کے بعد بدن ضعیف اور دبلا ہو جائے سیاہ قسم کے رس میں خضاب کی دواؤں کو بھگو یا جائے تو بال خوب سیاہ ہوں آگ سے بدن جل جائے تو اسکے پتوں کو پیسکر لیپ کرنا چاہیے اس کے پتوں کے لیپ سے نزلہ رک جاتا ہے ماشرا اور نملہ اور ورم گرم اور ریدہ جرہ کو صحت ہوتی ہے جس عضو پر اسکے پتوں کو لگاتے ہیں تو اپنے قبض کی وجہ سے اس عضو میں فضول اور مواد کو گھسنے نہیں دیتے اور جس قدر فضول اس عضو میں ہوتا ہے اسے تحلیل اور خارج کردیتے ہیں پھوڑوں پر اسکے پتوں کے لیپ سے پیپ کا نکلنا رک جاتا ہے ان کا تنقیہ ہو جاتا ہے بھر جاتے ہیں اور پھیلنا رک جاتا ہے اور یہ تمام منافع اس وجہ سے حاصل ہوتے ہیں کہ پیلو میں خشکی پیدا کرنے کی بغیر اذیت کے تاثیر ہے پیلو کے پانچ پتے پیسکر انار کو کھوکھلا کرکے اسکے چھلکے میں روغن گل کے ساتھ بھر کر اس کا ان میں ٹپکا ئیں جسکی دوسری جانب کے دانت میں درد ہو درد جاتا رہے گا پیلو کے پھول پیسکر روغن ارسا میں پکا کر صاف کرکے ناک میں سعوط کرنے سے وہ درد سر جس سے ذہن میں تشویش پیدا ہو جاتا رہتا ہے سر میں طاقت آتی ہے اور یہ خاص دماغ کو قوت بخشتا ہے اور اسکے خوشبودار ہونے کی وجہ سے بعید نہیں ہے کہ دل کو طاقت دیتا ہو اور تفریح پیدا کرتا ہو اسکو سرکے میں پکا کر تلی پر لیپ کرنے سے درد جاتا رہتا ہے بچے کے گلے میں اس کی لکڑی کا ٹکڑا لٹکانے سے مرگی کا عارضہ



جاتا رہتا ہے مُنھ آجاے اور منھ مین چھالے پڑجائین تو اس سے بہت نفع ہوتا ہے مُنھ کے امراض کے لیے عمدہ دوا ہے اس کے پھل کی دھونی عورت کے رحم کو دینے سے حمل نہین رہتا اگر عورت اسکے پھل کو رحم مین رکھے تو خون حیض کا نکل کرانے لگے اور خون کے نکلنے مین آسانی ہو اسکے پھول چٹکی بھر لیکر کھانے سے آنتون کے زخم کی اصلاح ہوتی ہے آنتون اور معدے کو قوت پہونچتی ہے مضر اسکے کھانے سے بیچش پیدا ہوتی ہے مصلح کتیرا و اسپغول بدل صندل۔

مقدار خوراک۔ جوشاندہ ۲ تولہ سوا دو ماشہ پھل ساڑھے چار ماشہ سے ساڑھے دس ماشہ تک۔

وید کہتے ہین کہ چھوٹا پیلو چرپرا کسیلا میٹھا۔ کھٹا۔ ملین اور حرارت زیادہ کرنے والا ہے۔ یہ پیٹ کے اندر کے اعضا کے سدون کو کھولتا ہے اور پیٹ کا درد دور کرتا ہے۔ پیشاب زیادہ لاتا ہے سانپ کا زہر اُتارنے کے لیے اس کی گیلی لکڑی گھس کر اُس مین سہاگہ ملا کر پلانا چاہیے۔ اس کی سوکھی لکڑی مین منافع بہت کم رہتے ہین۔ پیلو سے دست آتے ہین اس کی ٹہنی کی چھال گرم اور چرپری ہوتی ہے ہلکے بخار مین اس کی چھال کا جوشاندہ پلانا چاہیے یہ محرک اور جوش پیدا کرنے والا ہے اس کا جوشاندہ سوا چھ چھ تولہ دن مین دو بار پلانا چاہیے اسکی کچی ٹہنی مین پتے چرپرے ہوتے ہین اور سب قسم کے زہر اُتارنے کے لیے کام مین آتے ہین اس کے پتون کے رس کے لگانے سے سوڑون کا مرض دفع ہوتا ہے اس کے پتون کے رس کو گرم کرکے طلا کرنے سے گٹھیا دفع ہوتی ہے اسکے پتون پر تیل چپڑ کے آگ مین تپا کے گٹھیا کی سوجن پر باندھنا چاہیے اسکی جڑ کی چھال چرپری ہوتی ہے اسکو باندھنے سے چھالا ہوجاتا ہے اس کی لکڑی کی مسواک کرنے سے علاوہ دانتون کے مضبوط ہونے اور صاف رہنے کے ہاضمے کی قوت بڑھتی ہے اس کے پتون کو گاے کے پیشاب کے ساتھ پیسکر لیپ کرکے اُس کے اوپر پان باندھنے سے گنٹھیا لا تحلیل ہوتی ہے اس کے تیل مین بتی بھگو کر مقعد مین رکھنے سے بواسیر جاتی رہتی ہے۔ بڑا پیلو میٹھا منی زیادہ کرنے والا خواہش طعام پیدا کرنے والا حرارت زیادہ کرنے والا ہے اس کا پھل ٹھنڈا اور میٹھا ہوتا ہے۔ طاقت بڑھانے والی دواؤن کے ساتھ کام مین آتا ہے اس کا پھل تنہا کھانے سے منھ مین چرپراہٹ اور چھالے ہوجاتے ہین اس کے بیجون کا تیل محرک ہے اس تیل کی مالش سے گٹھیا کو فائدہ پہونچتا ہے بچہ ہوجانے کے بعد زچہ کے بدن پر اس تیل کے ملنے سے بہت نفع ہوتا ہے اسکی جڑ کی چھال کو پیسکر لیپ کرنے سے چھالا ہوجاتا ہے اس کے پتون کو جوش کرکے پانی پلانے سے دست آنے لگتے ہین چوپایون کو اسکے پھل کھلانے سے دودھ بڑھتا اور میٹھا ہوجاتا ہے۔ بعض وید کہتے ہین کہ ہر قسم کا پیلو مسکن اور مشتہی طعام ہے قے جو کھانے کے بعد ہوجاتی ہے اُسکو دور کرتا ہے بادگولہ اور بواسیر اور امراض طحال اور فساد ریح اور سنگ گردہ و مثانہ و فساد خون کو نافع ہے صفرا پیدا کرتا ہے اس کا پھل بھی مسہل اور دافع فساد بلغم و صفرا و سوزش اعضا و جذام و کرم شکم ہے اسکی چھال چھ ماشہ دانے سیاہ مرچ کے ساتھ پیسکر سات دن تک پینا بواسیر کے لیے نافع ہے اسکے جوشاندے سے کلی کرنا دانتون کے درد کو مفید ہے۔

پیوی لین (رش)

(ایم بائی ٹائی پیوی لی ادنس (دل)

صفات۔ سیماب ملیع روغن ہے جو پائی نس پیومی لیو کے پتون سے کشید کیا جاتا ہے۔

خواص و فوائد۔ گٹھیا مین کہ بخار بھی ہو اور امراض سینہ اور شدید زکام کے لیے مفید ہے۔

باب تاے فوقانی

تالفت

بربری زبان مین ایک روئیدگی کا نام ہے جس مین کانٹے ہوتے ہین دودھ اسکا تیز مسہل متقطع عرق ہے سود خشک ہے ہڈی اکھڑ جائے یا موچ آجائے یا چوٹ لگ جائے تو گیہون کے آٹے کی پلٹس مین اسکو ملا کر باندھنے سے نفع ہوتا ہے۔

تارپین کا تیل

(ائل آف ٹرپن ٹائن (رش) اولیم ٹرے بن تھائی نی (دل)

صفات و شناخت۔ ٹرپن ٹائن رال اور تیل ملی ہوئی رطوبت ہے۔ صنوبر کی قسم کے درختون سے نکلتی ہے بیلی۔ سفیدی مائل۔ گاڑھی شیرے کے مانند ہوتی ہے اور درخت کے تنے سے چھال اُتار دینے کے بعد خود بخود یا شگاف دینے سے ٹپکتی ہے اس کو کشید کرنے سے روغن تارپین حاصل ہوتا ہے اور نیچے جو شے بچتی ہے اسکو رزن یعنے دھونا یا رال کہتے ہین شفاف بے رنگ سیال ہوتا ہے خاص طرح کی تیز بو اور ذائقہ چرپرا اور تلخ۔ شرح رباعیات یوسفی مین کندہ بہروزہ کا تیل تارپین کو جانا ہے اور محیط مین بیان کیا ہے کہ بظاہر سیال کندہ بہروزے کی قسم سے ہے۔

خواص و فوائد۔ قائل کرم و مسہل کم مقدار مین مدر بول اور قائل بعض اشخاص کو اسکے استعمال سے علامات بیہوشی اور نشے کی عائد ہوتی ہین پیشاب کم اور بڑی جلن سے آنے لگتا ہے اور اس مین خون آجاتا ہے کدو دانون اور کیچوؤن کی ہلاکت کے لیے بڑی عمدہ دوا ہے ان پر تاثیر زہر کی کرتا ہے اور ان کو مار کر نکالتا ہے آدھا اونس یہ روغن آدھے اونس ارنڈی کے تیل کے ہمراہ ملا کر دینا نہایت مناسب ہے وست لانے کے لیے تنہا کبھی نہین دیتے۔ سیلان خون کے امراض مین شلاً خون تھوکنے اور خون کی قے ہونے اور پیشاب مین خون آنے اور رحم سے خون جاری ہونے مین دس سے تیس قطرے کی مقدار مین تین یا چار مرتبہ دن مین دینے سے خون بند ہوجاتا ہے پرانے امراض مین تارپین کے استعمال سے بہت فائدہ ہوتا ہے شلاً امراض کہنہ سینہ اور شکم مین پرانی گٹھیا اور چوٹ اور موچ اور درد کمر مین اسکی مالش سے آرام ہوتا ہے۔ زخم سے خون جاری ہو تو اسکے لگانے سے بند ہوجاتا ہے۔ خراب زخمون پر جن سے بدبودار رطوبت نکلتی ہو لگانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ شرح رباعیات یوسفی مین لکھا ہے کہ تارپین ڈیڑھ تولہ اور روغن ارنڈی تین تولہ خواہ ساڑھے چار تولہ پانی یا دودھ مین ملا کر خواہ ویسے ہی پلائین تو کیڑے خصوصاً چپٹے سب نکل پڑین۔

تارکول

قطران (ع) کالتران (ھ) ٹار (رش) پکس لکوئی ڈا (دل)

صفات وشناخت۔ بولس اور محمد بن احمد کے اقوال سے معلوم ہوتا ہے کہ اسکو عرعر کے درخت سے حاصل کرتے ہیں جسکو فارسی میں سروکوہی کہتے ہیں اور شربین بھی اس کا نام ہے اور بعض کہتے ہیں کہ شربین ایک رطوبت ہے جو عرعر (سروکوہی) سے حاصل ہوتی ہے ابن ماسویہ کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ شربین صنوبر کی قسم سے ایک درخت ہے جزائر روم میں قطران اسی سے لیتے ہیں اور ملک شام میں ابہل سے نکالتے ہیں بہرصورت تارکول اقسام صنوبر وغیرہ کے درخت کی لکڑی سے کشید کرنے سے حاصل ہوتا ہے غافقی کہتا ہے کہ جو تارکول دونوں قسم کے شربین کے درختوں سے حاصل کیا جاتا ہے وہ نہایت عمدہ ہے صاف ہوتا ہے بو تیز ہوتی ہے اور جو صنوبر کے درخت سے نکالتے ہیں اُس میں ایسی تیزبو نہیں ہوتی اسکو دھیمی آنچ پر پکانے سے جمکر خشک اور سیاہ ہوجاتا ہے ملک بابل اور شام اور افریقہ میں ایسا جما ہوا قطران زفت کے نام سے مشہور ہے۔ شیخ کہتا ہے کہ اس کا کاجل روغن زیتون کے کاجل کی طرح ہوتا ہے۔ بہرصورت تارکول گاڑھا نیم سیال سیاہ رنگ کا ہوتا ہے خاص طرح کی تیزبو رکھتا ہے پانی کے ہمراہ ملانے سے پانی کی رنگت بہت ہلکی بھوری زردی مائل ہوجاتی ہے ذائقہ میں تیز مثل نباتی یا حیوانی جلی ہوئی شے کے اس میں کیفیت تیزابی پائی جاتی ہے۔

طبیعت شیخ نے چوتھے درجے میں گرم وخشک لکھا ہے اور صاحب منہج نے تیسرے درجہ میں گرم وخشک بتایا ہے اور یہی درست معلوم ہوتا ہے۔

خواص وفوائد۔ اس میں سن کرنے کی تاثیر قوی ہے سردی کے دردوں کو تسکین دیتا ہے سر میں سردی سے درد ہو تو اسکو پیشانی پر لگانے سے بہت بڑا فائدہ ہوتا ہے آنکھ کے آس پاس لیپ کرنے سے بینائی تیز وقوی ہوتی ہے بدن پر لگانے سے داغ جاتے رہتے ہیں اسکو تنہا کان میں ٹپکانے سے کان کے کیڑے مرجاتے ہیں ابن زہر نے اس کام کے لیے سرکے میں ملاکر لکھا ہے۔ زفت کے پانی میں گھولکر کان میں ڈالنے سے دوی وطنین کا عارضہ جاتا رہتا ہے دانتوں پر ملنے سے اُن کا درد مٹتا ہے جو سردی یا سیلان کی وجہ سے ہو اگر دانتوں کو کیڑا لگ جائے یا ٹوٹنے لگیں اور گل جائیں تو ایسی حالت میں بھی اس کو لگانا چاہیے حلق پر لیپ کرنے سے کوون کا درد جاتا رہتا ہے روغن زیتون اور جو کے آٹے اور پانی میں ملاکر حلق اور سینے پر لیپ کرنے سے اندر جس قدر رطوبت جمع ہوتی ہے پگھل جاتی ہے اور پھیپھڑے سے رطوبت صاف ہوجاتی ہے۔ اسکو شہد میں ملاکر چاٹنے سے پرانی کھانسی مٹتی ہے شیخ نے لکھا ہے کہ ڈیڑھ اوقیہ (یعنے ۳ تولہ ۵ ماشہ پانچ رتی) کی مقدار میں اسکو چاٹنے سے پھیپھڑے کے پھوڑے اور زخم کو آرام ہوتا ہے سدید گازرونی نے قانون کی شرح میں اس قول پر نہایت تعجب کیا ہے اور کہا ہے کہ اگر ڈیڑھ اوقیہ کی جگہ شیخ ڈیڑھ دانگ یعنے ۸ رتی کہتا تب بھی ناپسندیدہ ہوتا نہ کہ ڈیڑھ اوقیہ کہنا کیونکہ پھیپھڑے کے پھوڑے کے مرض میں تپ ساتھ ہوتی اور قطران شیخ کے نزدیک چوتھے درجے میں گرم وخشک ہے اصل یہ ہے کہ شیخ نے یہ بات دیسقوریدوس کے کلام سے بغیر اصلاح اور کمی مقدار خوراک کے نقل کردی ہے حالانکہ ایسا مناسب نہ تھا صاحب منہج تو یہ کہتا ہے کہ تارکول کو سوائے خارجی علاج کے



کھانے مین استعمال ہی نہ کرین اور اس مین شبہ نہین کہ جہان تک ممکن ہو تنہا بلا مصلح کے اسکو کھانے کے کام مین نہ لائین اگر ذکر پر لگا کر عورت سے صحبت کرین تو حمل نہ رہے اسکو رحم کے اندر رکھنے سے بچہ گرجاتا ہے اور خون جاری ہوجاتا ہے تھوڑی سی مقدار مقعد کے اندر رکھنے سے آنتون کے کیڑے مرجاتے ہین اس سے حقنہ کرنے مین خوف ہے اگر بغیر اسکے چارہ نہو تو تھوڑا سا حقنے مین استعمال کرین اس سے منی خراب ہوجاتی ہے اسکے کھانے سے داء الفیل اور دوالی کو نفع پہونچتا ہے مگر اس کام کے لیے لگانا ہی اولے ہے کیونکہ کھانا خطرے سے خالی نہین اسکو ذرا سا کھانے سے استسقا جاتا رہتا ہے اسکے ملنے سے جوئین اور چچڑیان مرجاتی ہین اسکو لگانے سے بچھو کا زہر اور سینگون والے سانپ کا زہر اتر جاتا ہے اسکو مردے کے جسم پر ملنے سے گوشت خراب نہین ہوتا اعضا الگ الگ نہین ہوتے خارشت پر اسکی مالش نہایت مفید ہے حتے کہ چوپایون اور کتون کی خارشت بھی جاتی رہتی ہے اسکی بُو سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہین بارہ سنگھے کی چربی کو پگھلا کر اس مین ملا کر بدن پر مل لینے سے حشرات الارض پاس نہین آتے ابن زہر کہتا ہے کہ اگر مجذوم ـــ کو ہمیشہ چاٹا کرے تو صحت یاب ہوجاے اسکو صوف مین رکھکر عورت اپنے ہاتھ مین پہلے تو بچہ جلد گرجاے اگر تھوڑا سا تارکول چیونٹیون کے سوراخ مین ڈالدیا جاے تو سب مرجاتی ہین۔ ڈاکٹر اس کا مرہم اس طرح تیار کرتے ہین اڑھائی حصہ تارکول اور موم ایک حصہ لیکر اول ہلکی حرارت سے موم کو پگھلائین پھر اس مین تارکول خوب ڈال کر چلاتے رہین جب وہ ٹھنڈا ہوجاے اسکو داد وغیرہ پر لگانا مفید ہے **بدل** ہم وزن مٹی کا تیل اور جاؤشیر اور نصف وزن بید سادہ کا تیل۔

تاڑ (ھ)

بفتح تاے فوقانی و سکون الف و وقف راے ثقیل اسکو عربی خرماے ابوجہل اور خرماے ہند کہتے ہین بنگالی مین اسکو تال اور کاچھر کہتے ہین۔

صفات و شناخت۔ ایک ہندوستانی درخت ہے دکن۔ ممالک متوسط۔ بنگال۔ سندھ کے نیچے کے حصے۔ ممالک متحدہ۔ علی گڈھ اور شاہ جہان پور مین بہت بویا جاتا ہے یہ درخت ۴۰ سے ۶۰ فٹ تک اور کہین کہین سو بلکہ ڈیڑھ سو دو سو فٹ تک کا اونچا ہوتا ہے اسکے پتے مین ساٹھ سے اسی تک حصے ہوتے ہین اُن مین سے ہر ایک درمیانی لکیر تن سے پانچ فٹ تک کی ہوتی ہے پھاگن کے مہینے مین اسکے پھول آنے لگتے ہین جو ابتدا مین گلابی اور پیلے رنگ کے ہوتے ہین ایک کلی مین سے ایک ایک پھول آہستہ آہستہ کھلتا ہے جیٹھ بیساکھ مین چھوٹے پھل اور اساڑھ ساون مین اس کے بڑے پھل پکتے ہین اس کا پھل کچھ دبا ہوا چکنا اور چمکدار ہوتا ہے اس کا قطر چھ سے سات انچ تک کا ہوتا ہے اس مین کڑے ریشے دار پیلے رنگ کا گودا اُسکے بیجون کو لپٹا رہتا ہے اس مین ایک سے چار تک پھر چپٹے بیج نکلتے ہین پکے ہوے پھل کا بیج شیرین ہوتا ہے اس کا پھل کچے ناریل کی طرح ہوتا ہے یہ درخت نر و مادہ ہوتا ہے نر مین پھول آتا ہے پھل نہین آتا اس مین ایک قسم کا کالا گوند لگتا ہے

تاڑ دکھن پائین گھاٹ مین اسکے بڑے ہوتے ہین کہ اُسکے دو تین پتون سے چھپر چھاجاے۔ اسکے پتون سے پنکھے بناتے ہین اور چٹائیان تیار کرتے ہین اڑیسہ مین اسکے پتون پر لکھتے ہین اور وہ مدت تک باقی رہتے ہین کچے پھل کے مغز کو نکال کر کھاتے ہین شاداب نازک تھوڑا سا شیرین مزے ہوے فالودے اور کچے کھوپرے کی طرح ہوتا ہے ہندی مین اسکو تجل کہتے ہین اگر اسکو باریک کتر کر کھانڈ کے شربت مین ڈال کر گلاب ملا کر کھاوین تو بہت مزہ دے دل کو قوت بخشے اسکے اندر تھوڑا سا پانی پتلا اور صاف اور شیرین اور مزہ دار ہوتا ہے یہ پھل جتنا پکتا جاتا ہے سخت ہوتا جاتا ہے یہان تک کہ دریائی ناریل کے مغز کی طرح بہت سخت ہوجاتا ہے اُس مین اسکے ریشون کے درمیان مین بیج کے اوپر رطوبت پائی جاتی ہے جو چپکتی ہے اُس مین تھوڑی سی شیرینی اور تلخی اور بدبو پائی جاتی ہے رنگ سرخ ہوتا ہے بعض آدمی اُس مین تھوڑا سا میدہ اور کھانڈ ملا کر گلگلون کی طرح تل کر کھاتے ہین اسکی پہلی شاخ جو زمین سے پھوٹتی ہے اُسکو اکھیڑ کر بھون کر چھلکا اُتار کر کھاتے ہین اس مین تھوڑی سی شیرینی اور تلخی اور ریشے ہوتے ہین ہندی مین اسکو گینگل اور بیخ میوہ کہتے ہین اسکے رس سے تاڑی شراب سرکہ اور کھانڈ بنائی جاتی ہے اسکے پھل کو ہندی مین تاڑگل اور ترنگل کہتے ہین۔

طبیعت۔ کچے پھل کا مغز پہلے درجے مین سرد وتر ہے اور جس قدر پھل مین پختگی اور سختی آتی جاتی ہے خشکی پیدا ہوتی جاتی ہے پکے ہوے پھل کا عصارہ گرم پہلے درجے مین اور خشک ہے۔ کچے پھل کا بیج سرد ہے اور پکے ہوے پھل کا بیج سرد وخشک ہے اسکے پتے اور شاخین سرد وخشک ہین گینگل کی بھی یہی طبیعت ہے اسکی کھانڈ گرم پہلے درجے مین خشک تیسرے درجے مین۔

خواص وفوائد۔ کچے پھل کا مغز باہ کو قوت دیتا ہے منی کو جماتا ہے جگر کو قوت دیتا ہے پیاس بجھاتا ہے اعضا کی سوزش کو مٹاتا ہے قابض ہے قے کو روکتا ہے قے مین اگر خون آتا ہو تو وہ بھی بند کر دیتا ہے تپ اور جذام کو نافع ہے صفرا اور خون کا فساد دفع کرتا ہے ہر قسم کی چوٹ کو مفید ہے ثقیل ہے دیر مین ہضم ہوتا ہے پیٹ پھلاتا ہے اس کا پانی لطیف ہے اسکے پھل کے بیج سے پیشاب زیادہ آتا ہے یہ باد اور صفرا کا فساد دفع کرتا ہے۔ گینگل کو کھانے سے ثقل اور نفخ پیدا ہوتا ہے منی جماتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے بلغم و باد صفرا و خون پیدا کرتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے پیٹ مین میل بڑھاتی ہے۔ بعض کتابون مین لکھا ہے کہ پھل کے اوپر کی رطوبت کھانے سے نفخ اور صفرا پیدا ہوتا ہے۔ اندرونی رطوبت نفاخ اور بطی الہضم ہے صفرا اور خون کے جوش کو دفع کرتی ہے پیاس بجھاتی ہے پیشاب لاتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے ارواح کو قوت دیتی ہے پتے کے جدا ہونے مین جو لکڑی درخت مین لگی رہجاتی ہے اُسکو جلا کر ہلدی کے ساتھ [illegible] پر لگاتے ہین وید کہتے ہین کہ یہ شیرین سرد ملین چرب اور ہضم ہونے مین ثقیل ہے اسکے پھولون کے سوکھے ہوے گچھے کی راکھ کو پھانکنے سے دل کی جلن مٹتی ہے اسکی کلی کے سفوف کی پھنکی دینے سے بدن مضبوط ہوتا ہے اور طاقت بڑھتی ہے اسکی کلی کو پانی کے ساتھ گھوٹ چھان کر پینے سے پیشاب زیادہ آتا ہے اسکی جڑ ٹھنڈی ہے



خون بڑھاتی ہے اسکے پکے ہوئے پھل کا لیپ کرنے سے جلد بدن کے مرض مٹتے ہیں اسکے پتے لگے ہوئے شاخ کی جڑ کے باہر روئی کی طرح ایک ہلکی اور بھوری چیز ہوتی ہے اسکو زخم سے بہتے ہوئے لہو کو روکنے کے لیے زخم پر لگاتے ہیں اسکے پھولوں کی راکھ پلانے سے صفرا کے مرض دفع ہوتے ہیں اسکے پتوں اور چھوٹی جڑوں کا رس نکال کر پلانے سے پیٹ کی آنتوں میں زیادہ رطوبت کا ہونا اور ہچکی مٹتی ہے اس کے کچے پھل کے جوف میں جو پانی رہتا ہے وہ میٹھا ہوتا ہے اسکو پلانے سے قے اور اُبکائی بند ہوتی ہے تاڑ کے کچے بیجوں میں جو دودھیا رس ہوتا ہے وہ میٹھا اور ٹھنڈا ہوتا ہے اسکو پلانے سے ہچکی بند ہوتی ہے آتشک سے جب فوطوں اور عضو تناسل پر سوجن ہو جاتی اور ناسکیاں بہت بڑھ جاتی ہیں تو اسکے ہرے پتوں کا رس پلاتے ہیں بخار کی پیاس اور سوزاک کے لیے اس کا پھل کھلاتے ہیں اسکے پھولوں کے خوشے کو کاٹنے سے جو تازہ رس نکلتا ہے اسکو پلانے سے پیشاب کا ادرار ہو کر استسقا سے ترقی جاتا رہتا ہے تاڑ کے پتوں کے کھار اور ہینگ کو چاولوں کے پیچ کے ساتھ پینے سے پیشاب میں چربی کا آنا رکتا ہے اسکی اُس جڑ کو جو درخت کی جنوبی جانب ہو زمین سے نکال کر بدن کے برابر پیسے دھاگے سے عورت کی کمر میں باندھنے سے آسانی سے بچہ پیدا ہو جاتا ہے اسکی شاخوں کا رس پلانے سے خفقان دفع ہوتا ہے۔

تاڑی (ھ)

صفات بالائے درخت تاڑ جس مقام پر پھل لگتا ہے کوچے سے جو رس نکلتا ہے اُسے تاڑی کہتے ہیں اُس مقام کو چیر کر مٹی کا برتن اُس میں لٹکا دیتے ہیں جس قدر رس ٹپک کر برتن میں جمع ہو جاتا ہے اُسے کام میں لاتے ہیں مزے میں اسکے تھوڑی سی شیرینی ہوتی ہے خوشبودار ہوتی ہے وہ تاڑی کہ جس میں ابھی ہوا نہ لگی ہو اور جوش نہ آیا ہو نشہ نہیں لاتی جب جوش میں آتی ہے تو نشہ لاتی ہے اتنی لطیف ہے کہ تھوڑی سی گرمی یا دھوپ لگنے سے بلکہ تاڑی کے ایسے برتن میں رکھدیے جانے سے جس میں جوش کھائی ہوئی تاڑی وباسی لگی ہو جوش آجاتا ہے کھٹی ہو جاتی ہے نشہ لانے لگتی ہے جو لوگ تازہ پینے کے شائق ہوتے ہیں اور چاہتے ہیں کہ نشہ نہو وہ نیا برتن پیڑ سے بندھواتے ہیں اوقات میں اُسکو بندھواتے اور درخت کے پاس کھڑے ہو کر طلوع آفتاب سے قبل کھلوا کر پی لیتے ہیں دیر نہیں کرتے اور ہر بار نیا برتن بندھواتے ہیں اگر دن میں بندھواتے ہیں تو تین چار گھڑی کے بعد کھلوا لیتے ہیں پھر بھی بسبب گرمی ہوا کے ذرا نشہ پیدا کرتی ہے۔

طبیعت مرکب القوی ہے گو تھوڑی سی گرمی اور زیادہ سی تری سے خالی نہیں بعض سرد وتر کہتے ہیں اور بعض پہلے درجے میں گرم وتر اور بعض دوسرے درجے میں گرم وتر بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ بلغم وصفرا کا فساد دفع کرتی ہے پھوڑے پھنسیوں کے لیے نافع ہے باہ بڑھاتی ہے اس سے اجابت کھلکر ہوتی ہے بدن کو تیار اور قوی کرتی ہے اس سے آواز اور ارواح میں بھی قوت آتی ہے نشاط اور خوشی پیدا کرتی ہے پیاس کو بجھاتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے پیشاب



کی سوزش کو نافع ہے سوزاک کو مفید ہے صاحب دستور الاطبا نے لکھا ہے کہ تاڑی پینے کی بیماری کو مٹاتی ہے پیٹ کے کیڑے دور کرتی ہے منی بڑھاتی ہے دمہ اور دق اور بدن کی سوزش کو دور کرتی ہے پھوڑے پھنسی پیدا کرتی ہے اگر اسکو استعمال کرنے کے زمانے میں صرف گوشت غذا میں رکھیں تو باہ کو بہت قوت حاصل ہو اور بدن فربہ ہو جائے بعض کہتے ہیں کہ تاڑی تیز و تند اور گرم ہے طبع کو خوش اور روشن کرتی ہے ہضم کے وقت تلخ اور تیز اور ترش اور کسیلی ہو جاتی ہے گلے کو صاف کرتی ہے نیند لاتی ہے تپ کو دور کرتی ہے سننے کی قوت کو طاقت دیتی ہے اور تازی بھاری ہے بلغم و صفرا پیدا کرتی ہے ہضم کے وقت ترش ہو جاتی ہے اور بادی کرتی ہے جس پر دو ایک روز گذر گئے ہوں وہ بلغم و صفرا دور کرتی ہے بھوک بڑھاتی ہے کھانا ہضم کرتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے بادی کو مٹاتی ہے بعض کہتے ہیں کہ تاڑی بلغم پیدا کرتی ہے باد و صفرا پیدا نہیں کرتی اور تازہ و شیریں تاڑی بہتر ہے دوسرے روز صفرا اور باد اور بلغم پیدا کرتی ہے۔ ایک وید نے لکھا ہے کہ تاڑی میں چاولوں کے آٹے کی پلٹس پکا کے اسکو کپڑے پر پھیلا کر دھیمی آنچ پر گرم کر کے سڑے ہوئے زخم والے پھوڑے۔ سرطان اور شکست پھوڑوں پر لگانے سے وہ جلد اندمال پانے لگتے ہیں تازہ تاڑی کو پینے سے پیشاب زیادہ آتا ہے تازہ تاڑی میں شکر سفید ملا کے پینے سے سوزاک دفع ہوتا ہے تازہ تاڑی جو ابھی سکر نہوئی ہو جوش پیدا کرتی ہے بلغم کو زائل کرتی ہے ملین ہے اسکو لگاتار کئی دن تک پینے سے قبض دفع ہو جاتا ہے ورم صفراوی پر لگانا نافع ہے استسقاے زقی میں اسکو پلاتے ہیں اسکے پینے سے تلی کا ورم تحلیل ہوتا ہے۔ تاڑی سے کسی کسی کو بہت دست آنے لگتے ہیں تازہ تاڑی میں خوشبودار چیزیں جیسے لونگ اور دارچینی وغیرہ ملا کے بیمار کی طاقت اور ہاضمے کے مطابق پلانے سے اُس کا دبلا پن جاتا رہتا ہے طاقت اور صحت بڑھتی ہے **مضر** ریاح پیدا کرتی ہے سر میں گرانی لاتی ہے سرہ اس کے تھوڑا سا درد بھی معلوم ہونے لگتا ہے اسکو زیادہ پینے سے سر پر چکر آنے لگتا ہے خاص کر جس میں نشہ ہو اور قے اور ہیضہ پیدا کرتی ہے **مصلح** عرق بید مشک اور قند **بدل** سیندھی۔

تاڑی کا سرکہ

صفات و فوائد۔ مشہور ہے پہلے درجے میں گرم اور تیسرے درجے میں خشک ہے اور صاحب مخزن کے نزدیک سرد و تر ہے اور اس میں قوت قابضہ نہیں ہے یہ نہایت ترش اور لطیف ہوتا ہے کھانے کو ہضم کرتا ہے صفرا کے جوش کو دور کرتا ہے معدے کی رطوبت کو زائل کرتا ہے ہاضم ہے اور درد معدہ اطفال کو مفید ہے

تالمکھانا (ھ)

بفتح تاے فوقانی و الف ساکن و لام موقوف و فتح میم و فتح کاف تازی مخلوط بہا و فتح نون و سکون الف اور آخر میں ہا بھی لکھتے ہیں اور تالمکھا ان لوگوں کی جگہ اسے گنواروں کا محاورہ ہے۔

صفات وشناخت۔ ایک بیج ہے کہ خاکی رنگ چوڑا تھوڑا لمبا اور چھوٹا اور تھوڑا سا براق ہوتا ہے
اور اُس مین تو دری کی طرح لعاب ہوتا ہے اس کا پودا ایک گز کے برابر بڑا ہوتا ہے ایک جڑ مین سے بہت
سی شاخین نکلتی ہین شاخین پتلی ہوتی ہین ان مین گرہین بہت ہوتی ہے ہر گرہ پر کانٹا ہوتا ہے
پتے کاسنی کے پتون کی طرح ہوتے ہین یہ پتے کھردرے ہوتے ہین اوپر روان ہوتا ہے پھول اس کا
سفید اور کاسنی کے پھول سے چھوٹا ہے اور سفیدی کے درمیان مین نیلوفری ہوتا ہے گھنڈیان
اس مین کاسنی کی گھنڈیون کی طرح لگتی ہین جن مین بیج بھرے ہوتے ہین فرق اتنا ہے کہ اس کی
گھنڈیون مین ببول کے سے کانٹے لگے ہوتے ہین کاسنی کی گھنڈیون مین کانٹے نہین ہوتے یہ پودا
پانی کے کنارے اور نمناک زمین مین جمتا ہے اسکے پیڑ ہندوستان مین ہمالہ سے سیلون تک سب
جگہ ہوتے ہین جب عام طور پر تالمکھانا بولتے ہین تو مراد اس سے بیج ہوتے ہین بعض طبیبون نے
اسکو شطالرّاعی خیال کیا ہے۔

طبیعت۔ سرد و تر ہے بعض گرم و خشک بتاتے ہین اس مین رطوبت فضلیہ ضرور ہے۔

خواص وفوائد۔ بیج اسکے دل مین سرور اور خوشی پہونچاتے ہین بدن کو تیار کرتے ہین سودا اور خون کی
خرابی کو مٹاتے ہین صفراوی دست بند کرتے ہین باہ کو قوت دیتے ہین منی پیدا کرتے ہین اور منی کو
گاڑھا کرتے ہین سرعت انزال کو دور کرکے امساک پیدا کرتے ہین منی کے جریان کا مرض کھوتے
ہین اگر اسکے بیج بھون کر پیسکر استعمال مین لائین تو منی گاڑھی ہوجاتے سرعت انزال جاتا رہے بند کشاد
اور سوزاک کو بھی ان سے نفع پہونچتا ہے اگر بارہ ایک پیسکر برابر کی کھانڈ ملا کر سات ماشہ سے دو سوا
دو تولہ تک دودھ کے ساتھ پھانکا کرین تو منی زیادہ ہوجاے قوت امساک بڑھ جاے سُرعت
انزال اور منی کا جریان مٹ جاے ان کو پیسکر شربت پر برک کر بھی پیتے ہین قوت باہ کے لیے جو
نسخے تیار ہوتے ہین وہ ان سے کم خالی ہوتے ہین یہ بیج بھیڑ کے دودھ مین باریک پیسکر دن رات
مین پانچ چھ مرتبہ ہاتھون پر ملین جاڑون مین مواد سوداوی سے جو ہاتھ مین سیاہ دھبے پڑ کر
کھجلی ہونے لگتی ہے اُسے بالکل دور کردیتے ہین دو ہفتے مین پورا اثر ظاہر ہوجاتا ہے۔ اس کے
پودے کے پتے جوش کرکے اُن سے کلیان کرنے سے دانتون کا درد جاتا رہتا ہے اسکے پتون اور
ڈالیون کے استعمال سے قبض رفع ہوتا ہے پاخانہ کھُل کر ہوتا ہے بلکہ زیادہ استعمال کرنے سے
دست آتے ہین پیشاب اور پسینہ بھی زیادہ آتا ہے ورم اور مادہ تحلیل کرتا ہے مادے کی تقطیع اور
جلا ہوتی ہے اسکے پتون اور ڈالیون کو جوش کرکے جوشاندہ مستسقی کو پلانے سے نفع ہوتا ہے
وجہ اسکی یہ ہے کہ اس سے پیشاب زیادہ آتا ہے اور دست بھی آتے ہین۔ حق یہ ہے کہ اسکے
تمام اجزا تر و خشک مستسقی کو نافع ہین اور اسی وجہ سے یرقان کو بھی نافع ہین اس کام کے لیے تازہ کا
جوشاندہ چھوہ تولہ سوا دو ماشہ تک دے سکتے ہین اور خشک اجزا کو دو تولہ تک جوش کرکے دینا
چاہیے درد پہلو کو بھی ان سے نفع پہونچتا ہے ان سے جگر اور معدے اور تلی کے سُدے کھلجاتے ہین

کریں درد ہو تو اسکے پتے اور جڑ اور ڈالیاں پیسکر گرم کرکے ضماد کریں اگر جوڑ کا بھا اپنی جگہ سے ہٹ جائے تو ان کے لیپ سے درستی پر آجاتا ہے ان سے رکا ہوا خون بواسیر بھی جاری ہو جاتا ہے۔ تالمکھانے کے پودے کی جڑ کو جوش کرکے اسکی بھاپ لینے سے بھی امراض مذکورہ کو نفع پہونچتا ہے۔ زبید کہتے ہیں کہ اسکے پودے کے سب حصے دواؤں کے استعمال میں آتے ہیں یہ سرد اور مدربول ہے جگر کے متعلق کے امراض استسقاء زقی گٹھیا اور منی اور پیشاب کے اعضا کے امراض میں اسکے پودے کے پانچوں جز یعنے پھول بیج پتے جڑ اور ڈالیاں جلاکر اُن کی راکھ اور خاص بغیر جلے ہوئے بیج کام میں آتے ہیں طاقت پہونچاتے ہیں اس کی جڑ کا جوشاندہ سوا چھ چھ تولہ دن میں دوبار پلانے سے پیشاب زیادہ ہو کے استسقاء زقی دفع ہوتا ہے اسکے بیج چہرا ہسٹ مٹاتے ہیں پیشاب کا ادرار کرتے ہیں یہ مقوی ہونے کی وجہ سے منی اور پیشاب کے متعلق کے اعضا کے امراض مٹاتے ہیں۔ اسکی جڑ ٹھنڈی کڑوی مقوی اور مدربول ہے اسکے پتے بھی ٹھنڈے اور مدربول ہیں اسکے پانچ رتی سے ساڑھے سات ماشہ تک بیجوں کا جوشاندہ یا خیسانندہ بنا کے پلانا چاہیے اسکے ڈھائی تولہ درخت پانچوں حصوں کو ڈھائی پاؤ پانی میں اوٹا کر سات چھٹانک پانی رکھکر اس میں سے پانچ تولہ تک ہمیشہ پلانا چاہیے عرق اسکی جڑ کا استعمال بھی اسیطرح کرتے ہیں اسکے پتوں کو اوٹے ہوئے پانی میں رات کے وقت بھگو کر صبح کے وقت چھان کر اس میں سے ڈھائی سے پانچ تولہ تک استسقاء زقی کے مریض کو پلانے سے کثرت سے پیشاب آکر مرض جاتا رہتا ہے اسکے ڈھائی تولہ تازہ جڑ کو بیس تولہ پانی میں بند برتن میں پاؤ گھنٹہ تک اوٹا کر چھانکر استسقاء زقی کے مریض کو پلانا چاہیے اگر طاقت بھی ہیں تو دوسری مدربول دوائیں بھی اس کے ساتھ ملانا چاہیے پتھری کے مٹانے کے لیے اسکی جڑ کا جوشاندہ سوا چھ چھ تولہ دن میں دوبار پلانا چاہیے **مضر** تالمکھانے کے بیج پیٹ پھلاتے ہیں **مصلح** مصری یا کھانڈ **بدل** موصلی یا بیلی۔

مقدار خوراک۔ ۳۔۱۰ ماشہ سے ۷ ماشہ اور حسب ضرورت ۱۴ ماشہ تک۔

تالمکھانے کے پودے کا کھار

صفات۔ تذکرۃ الہند کے مؤلف نے لکھا ہے کہ تالمکھانے کے تمام پودے کو سکھا کر جلا کر راکھ کو پانی میں گھول کر دوپہر تک بھگا رکھا بعد اسکے صاف پانی نتھار کر آگ پر جوش دیں جب پانی سوکھکر نمک جم جائے تو اسکو لیلیں اس کا مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ لطافت اور جلا پیدا کرتا ہے بلغم کو کاٹ کر نکال دیتا ہے سودا اور بلغم اور صفرا کو دستوں کی راہ نکالتا ہے معدے اور جگر کا تنقیہ کرتا ہے تمام بدن کے راستوں کے سدے کھولدیتا ہے کھانا ہضم کرتا ہے مرض استسقا میں نہایت نفع پہونچاتا ہے اس کام کے لیے سوا دو ماشہ کی مقدار میں اونٹنی کے دودھ کے ساتھ دیتے رہیں اگر اسکو کئی بار پانی میں گھولیں اور اسی طرح جمائیں تو نہایت لطیف ہو جائے اور بہت گرمی پیدا کرے ہاضمے کو بہت قوت دے بھوک بڑھائے اور بڑی قوت کے ساتھ بلغم کو کاٹ کر نکالے محرق بھی ہے ایسا تیز حار دو رتی سے زیادہ استعمال نہ کرنا چاہیے۔



تالیسپتر (ھ)

بفتح تائے فوقانی وسکون الف وکسرلام ویائے معروف وسکون سین مہملہ وفتح بائے فارسی وتای فوقانی مشدد مفتوح ورائے مہملہ ساکن اسی نام سے مارواڑی گجراتی مرہٹی بنگالی اور پنجابی مین پکاری جاتی ہے سنسکرت مین تالیسپترم اور تالیسم کہتے ہین۔

صفات وشناخت۔ ایک ہندوستانی دوا ہے شار بروید ک شاستر گجراتی مین بیان کیا ہے کہ تالیسپتر ایک پیڑ کے موٹے پوست کے اوپر کی پتلی چھال ہے سادرج سے چھوٹی ہوتی ہے اور شبد ارتھ چنتامنی مین ہے کہ بھوئین آنولے کی قسم سے ہے اور ابھے ونگھنٹ مین لکھا ہے کہ اسکے درخت کے پتے بھوئین آنولے کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور بھوئین آنولے کے پتے آنولے کے پتون کی طرح ہین مگر اُن سے چھوٹے ہوتے ہین اسکی پیدائش ہمالہ پہاڑ پر ہے۔ اور ان بھوت چکتسا ساگر مین بیان کیا ہے کہ تالیسپتر کے درخت ہمالہ مین سندھ ندی سے بھوٹان تک ہوتے ہین یہ درخت ۱۲۰ سے ۱۵۰ فٹ تک اونچا ہوتا ہے اسکے تنے کی گولائی چودہ پندرہ فٹ اور کہین کہین بیس تیس فٹ کی ہوتی ہے گھن گھن بن کے سوا اور مقامون مین اسکی ڈالین ایسی جھکتی ہین کہ زمین تک چلی جاتی ہین اسکے چھوٹے درختون کی چھال چکنی اور ریشم کی طرح سفید ہوتی ہے پرانے تنے کی چھال کچھ بھوری سفید ہوتی ہے اسکی چھوٹی ڈالیون کا ایک ایک پتا چکھاتا ہوا لٹکتا ہے اسکے پتے چپٹے اور بہت کم چوڑے یعنی ایک انچ کا آٹھوان حصہ چوڑے اور ایک سے تین انچ لمبے ہوتے ہین اُن کے اوپر کا حصہ گہرا ہرا اور چمکدار ہوتا ہے نیچے کا حصہ کھردرا ہوتا ہے چیت بیساکھ مین اسکے نئے پتے نکل آتے ہین وہ صاف ہرے رنگ کے ہوتے ہین اور پرانے پتے کالے رنگ کے ہوجاتے ہین اور دور سے کاہی دکھتے ہین یہ درخت ہمیشہ ہرا نبار رہتا ہے اس مین رال کی طرح سفید گوند لگتا ہے اس سے بیجنی رنگ نکالا جاتا ہے چیت مین اسکے پھول لگتے ہین بیساکھ کے آخر تک اسکے کیل کی صورت کے پھل تین انچ تک لمبے بن جاتے ہین اور بھادون مین پک جاتے ہین اسوج مین اُن کے چھلکے اور بیج درخت سے گرجاتے ہین۔ صاحب مخزن الادویہ نے تالیسپتر اور براہمی اور زرنب کو ایک درخت کے پتے بتایا ہے جس کا نام تالیس ہے اور لکھا ہے کہ اسکو منڈوپرنی بھی کہتے ہین اور یہ سخت غلطی ہے کیونکہ تالیسپتر اور براہمی ایک چیز نہین۔ صاحب مخزن زرنب یعنے براہمی کی گھاس کو ایک گز سے بھی کم بتاتا ہے ساق کو مربع اور مجوف لکھتا ہے حالانکہ تالیسپتر کا درخت ڈیڑھ سو گز تک اونچا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ ہضم ہونے مین ہلکا تیز کڑوا اور میٹھا ہے مقوی باہ ہے بھوک پیدا کرتا ہے ہاضم ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے بلغم کو مٹاتا ہے سانس کی تنگی اور ردے اور بواسیر اور درد کمر اور بادگولے اور تلی کو دور کرتا ہے کھجلی کو مفید ہے۔ ہڈیون کے درد کو دفع کرتا ہے۔ اس کا گوند روغن گل مین ملاکے چٹانے سے نشہ آجاتا ہے اسکو درد سر اور پھوڑون کے درد مین لگاتے ہین اسکے سوکھے پتون کے



سفوف کو اجان کے ساتھ دینے سے نفع تحلیل ہوتا ہے شہد کے ساتھ چٹانے سے سوکھی کھانسی جاتی رہتی ہے کالے نمک کے ساتھ دینے سے پیٹ کا ریاحی درد جاتا رہتا ہے اندجو کے ساتھ دینے سے دست بند ہوتے ہیں چھوٹی الائچی اور نسلوچن کے ساتھ پیسکر شہد میں ملا کر چٹانے سے طاقت بڑھتی ہے اڑوسے کے پتوں کے ساتھ اونٹا کے پلانے سے سل کا عارضہ جاتا رہتا ہے ہلدی کے ساتھ بلم میں رکھ کے پلانے سے دمہ دفع ہوتا ہے ادرک کے رس کے ساتھ پیسکر چٹانے سے کھانسی جاتی رہتی ہے سونٹھ کے ساتھ پیسکر گرم کرکے تلون پر لیپ کرنے سے زیادہ پیشاب کا آنا رکتا ہے کنالکھانسی میں اسکے پتوں کو گرم پانی میں بھگو کر چھان کر پلانے سے فائدہ ہوتا ہے بچوں کے باری سے آنے والے بخار کو روکنے کے لیے اسکے تازے پتوں کے خالص رس کی پانچ دس بوندیں پانی میں یا اسکی ماں کے دودھ میں ملا کے دینا چاہیے ایسے ہی دانت نکلنے کے وقت میں اور سینے کے امراض میں بھی دیا جاتا ہے بچہ ہونے کے پیچھے کی کمزوری مٹانے کے لیے اس کے سفوف کو پھنکاتے ہیں اسکے ساڑھے تین ماشے سفوف کو شربت کے ساتھ دینے سے دل میں طاقت آتی ہے اور دست بند ہوتے ہیں۔

مقدار خوراک۔ پونے دو ماشہ سے ساڑھے تین ماشے تک۔

تانبا (۵)

بفتح تائے فوقانی وسکون الف ونون غنہ وفتح بائے موحدہ وسکون الف پس (ف) نحاس وصاد
اساس میں ہے عندہ قدرمن الصادرع) کاپر (ش) گیرانی (ل)۔

صفات وشناخت۔ یہ دھات معدنی ہے جزیرہ جاپان اور بعض ممالک یورپ اور ایران وغیرہ میں ہوتا ہے سب سے بہتر جاپانی ہے چادریں جو اسکی آتی ہیں وہ اچھی ہوتی ہیں بہ نسبت اُس تانبے کے جو بڑی بڑی قرصوں کی شکلوں میں آتا ہے فرانس کا تانبا سخت ہوتا ہے ایران میں ایک ملک کا نام کرمان ہے وہاں کا تانبا بھی خراب ہوتا ہے سبزوار کے قریب مزنیان میں تانبا پیدا ہوتا ہے وہ بھی نرم ہوتا ہے یہ تانبا خوبی میں جاپانی تانبے کے قریب قریب ہے مزنیان سے کاشان وغیرہ میں لیجاتے ہیں پتھر کے ڈلوں میں سے بھی تانبا نکلتا ہے روم میں ایک جزیرہ ہے قبرس نام وہاں بڑی عمدہ تانبے کی کان ہے وہاں کے تانبے کو نحاس قبرسی کہتے ہیں اس کا رنگ سُرخ مائل بزردی ہوتا ہے آذربیجان میں ایک مقام کا نام اجنان ہے وہاں بہتیرا تانبا نکلتا ہے تانبے کے کئی رنگ ہوتے ہیں (۱) سُرخ زردی مائل (۲) خالص سرخ (۳) سُرخ مائل بسیاہی مطلق تانبے سے وہی قسم مراد ہوتی ہے جس کی رنگت میں سُرخی کی دمک ہوتی ہے ناواقف لوگ طالیقون۔ (جو ایک قسم کی کانسی ہے اور اُس کانسی سے غیر ہے جو بنائی جاتی ہے اور ناواقف اُسے کانی پیتل جانتے ہیں) زرد تانبا سمجھتے ہیں اس کی رنگت خالص زرد اور چمکدار ہوتی ہے اور ہر قسم کے تانبے سے بھاری ہوتی ہے اور آگ پر سیاہ نہیں ہوسکتی ہر صورت تانبا اگرچہ بہت بھاری نہیں ہوتا پھر بھی پانی سے نوگنا وزنی ہے دس حصہ سُرخ تانبے اور ایک حصہ جست کو ملا کر پگھلانے سے پیتل بنتا ہے اور پانچ یا چار حصے



زردی مائل تانبے اور ایک حصہ جست کو پگھلانے سے بھرت بنتا ہے اور جب چار حصہ تانبے کو ایک حصہ رانگ کے ساتھ گلاتے ہین تو کانسی تیار ہوتی ہے اور اسکو اور طریقے سے بھی بناتے ہین اول ہرتال سرخ یا زرد کو جلائین یہان تک کہ سفید ہوجاوے پھر صاف تانبے کو پگھلا کر اُس پر تھوڑا سا سہاگہ ڈالین بعد اس کے ہرتال کی راکھ ایک تولہ لیکر پانچ تولہ پگھلے ہوے تانبے پر ڈالین سفید ہوجاے گا۔ اس طرح بھی سفید اور چمکدار بن جاتا ہے کہ اس کے باریک پترون کو کتر کتر کر تپاتے اور کھٹائی کے پانی مین بجھاتے جائین اور وہ پانی سماق کا ہو یا سرکہ ہو تو بہتر ہے عمدہ تانبا وہ ہے جو زرد سنہری ہو بعد اس کے سرخ ہے پھر زرد اور نرم اور خالص ہے سوا ان رنگون کے دوسرے رنگ اچھے نہین اور سخت تانبا بھی خراب ہوتا ہے پارے اور غیر صاف گندک سے بنتا ہے۔ ڈاکٹر تانبے کا تیزاب تیار کرتے ہین وہ گہرے نیلے رنگ کا قلمدار نمک ہوتا ہے بڑا گھل جانے والا اور سخت اکال۔ تانبے کو گلاتے وقت بیگن کے بیج ڈالین تو جلد پگھل جائے۔

طبیعت۔ گرم وخشک تیسرے درجہ مین اور ویدون کے نزدیک سرد وخشک ہے۔

خواص و فوائد۔ فالج اور لقوہ اور اکثر سردی کی بیماریون کو مفید ہے۔ سرکے کے ہمراہ اس کا لیپ ورمون کو تحلیل کرتا ہے تانبے کو کئی روز سرکے مین تر کرین اور مہندی کو اُس سرکے مین سان کر لگائین تو نزلہ کو صحت ہو کھانسی کو دور کرتا ہے اور دمے کو بھی نافع ہے بالون کو گرنے نہین دیتا فساد بلغم وصفرا کو دور کرتا ہے یرقان اور کوڑھ کو نافع ہے قے لاتا ہے زخم بھر دیتا ہے سُرمہ اس کا بینائی کو تیز کرتا ہے پلکون کی سختی کے واسطے مفید ہے تانبے کے بے قلعی دار برتن مین گوشت یا اشیاے ترش یا شیرین یا چکنی غذا کو کھانا بہت ہی مضر ہے اور جس نے یہ کہا ہے کہ کبھی ہمیشہ تانبے کے برتنون مین کھانے سے امراض سرطان وداء الفیل اور درد جگر وطحال عارض ہوجاتے ہین اُس کی مراد بھی بے قلعی دار برتن ہے ورنہ قلعی دار مین تو کھانے کا عموماً ہر جگہ رسم ورواج ہے اور ایسے امراض کی شکایت نہین سُنی جاتی۔ البتہ قلعی دار مین بھی گوشت اور کھٹی اور چکنی اور ترش چیز کا زیادہ عرصے تک رکھنا مضر ہے اور ترشی کا تو کسی طرح رکھنا مناسب نہین احتیاط اس مین ہے کہ گوشت اور شیرین اور چکنی چیز کو بھی زیادہ عرصے تک نہ رکھین خصوصاً جبکہ گرم ہو اور برتن کا منھ ڈھک دیا ہو اور سب سے بدتر یہ ہے کہ پکی ہوئی مچھلی اُس مین گرم گرم رکھکر منھ ڈھک کر رات بھر رکھین کہ یہ سب زنگار ہوجاتی ہے اور زنگار خود زہر ہے معالجہ اس کا یہ ہے کہ دودھ اور روغن کے ساتھ قے کرین اور اس کے بعد چکنے گوشت کا شوربا یا یخنی پیوین اور وہ پانی جو تانبے کے برتن مین دھوپ مین رکھکر گرم کیا ہو اُس سے نہانا یا اُسکو استعمال کرنا برص پیدا کرتا ہے خصوصاً مکرر استعمال کرنا۔ تانبے کا انگریزی تیزاب قابض اور سخت جلانے والا ہے سوناک مین ایک گرین ایک اونس پانی مین حل کرکے پچکاری دین آتشک کے زخم اور سرطان کے جلانے کے لیے مستعمل ہے جب نمک کے تیزاب مین تانبے کے بُرادے کو حل کرکے خشک کر لیتے ہین تو اسے



انگریزی مین کلورائیڈ آف کاپر کہتے ہین۔ سے تبدیل مزاج کے فائدے کے لیے ایک گرین کے سولھوین حصے کی مقدار مین دیتے ہین۔ تو ید کہتے ہین کہ تانبا دو قسم کا ہوتا ہے ایک نیپال (بکسر نون دیاے مجہول و بائے فارسی مفتوح) دوسرا ملیچھ (بفتح میم و کسر لام دیاے مجہول و تشدید جیم فارسی مخلوط بہا) نیپال نامی تانبا عمدہ ہوتا ہے عمدہ تانبے کی پہچان یہ ہے کہ رنگ اُس کا گڑھل کے پھول کی طرح ہو اور چکنا اور چوٹ سہنے والا ہو۔ لوہا اور سیسہ اُس مین نہین ملا ہو۔ اُسکو دھونے سے لال رنگ نکلتا ہو۔ ایسا تانبا دوا کے کام مین آتا ہے۔ کھانسی یا سینے کے دوسرے امراض کے مٹانے کے لیے تانبے کی چادر کے ایک ایک انچ کے صاف ٹکڑے کٹوا کے اُس مریض کے سینے اور پیٹھ پر اُن ٹکڑون کو جما کے باندھدیتے ہین بگڑے ہوے پھوڑون پر تانبے کے ورق لگا دیتے ہین اور اُن کو کئی دنون تک لگا رہنے کے لیے ان پر پٹی باندھدیتے ہین۔ تانبے مین آٹھ عیب ہین (۱) قے لاتا ہے۔ (۲) سر مین چکر پیدا کرتا ہے (۳) گھبراہٹ پیدا کرتا ہے (۴) گرمی پیدا کرتا ہے (۵) پیٹ مین درد پیدا کرتا ہے (۶) کھجلی پیدا کرتا ہے (۷) دست لگاتا ہے (۸) منی کو خراب اور تباہ کرتا ہے۔ اِن عیبون کے مٹانے کے لیے اس طرح اسکو درست کرنا چاہیے۔ (۱) پترون کو لال کر کرکے چھاچھ اور تیل اور گائے کے موت مین الگ الگ سات سات بار بجھانے سے قے لانے کا عیب مٹتا ہے (۲) اسی طرح کلتھی کے جوشاندے اور کانجی مین بجھانے سے سر مین چکر پیدا کرنے کا عیب دفع ہوتا ہے (۳) تھوہر یعنے سینڈھ اور گائے کے دودھون مین بجھانے سے گھبراہٹ پیدا کرنے کا عیب دور ہوتا ہے (۴) املی کے خیساندے اور کاغذی لیمو کے رس مین بجھانے سے گرمی پیدا کرنے کا عیب زائل ہوتا ہے (۵) گھیکوار کے لعاب اور کچے ناریل کے دودھ مین بجھانے سے پیٹ مین درد پیدا کرنے کا عیب جاتا رہتا ہے (۶) دودھ اور گائے کے گھی مین بجھانے سے کھجلی پیدا کرنے کا عیب باقی نہین رہتا (۷) زمین قند کے رس اور دہی مین سے نکلے ہوے پانی مین بجھانے سے دست لگانے کا عیب دور ہوتا ہے (۸) شہد اور انگورون کے رس مین بجھانے سے منی کو تباہ کرنے کا عیب زائل ہوتا ہے۔ تنبیہ سات سات بار تپا کر ہر ہر چیز مین سات سات بار بجھانا چاہیے۔ خلاصۂ کلام یہ ہے کہ تانبا شیرین۔ کسیلا ہے اور ملین ہے۔ دافع فساد صفرا و بلغم ہے زردی بدن اور بواسیر اور درد اور کھانسی کو مفید ہے تمام زخمون کو بھرتا ہے۔ وید کہتے ہین کہ کچھوے مین سے بھی تانبا نکلتا ہے اور اُسکے افعال و خواص یہ ہین سرد ہے ہر قسم کے جذام اور زخمون کو مٹاتا ہے۔

تانبے کا میل (۵ه)

صفات۔ اطبا کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ جب کان مین سے تانبا حاصل کرتے ہین اور پگھلا کر صاف و خالص کرتے ہین تو جو میل نکلتا ہے اُسے اقلیمیاے نحاس کہتے ہین اور تانبے کو گرم کرکے کوٹنے سے تانبے کے جسم سے جو میل جدا ہوتا ہے اُسے خبث النحاس بولتے ہین۔



طبیعت ۔ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ قوت میں لوہے کے میل کے قریب ہے مگر اُس سے کمزور ہے۔ ملطف اور جالی ہے آنکھ کی اور زخموں کی دواؤں میں مستعمل ہے۔ کھانا اس کا زہر قاتل ہے۔ زخموں اور پھوڑوں پر بُرکنے سے ان کو بھرتا ہے۔ کتیرا اور ببول کا گوند اس کا مصلح ہے۔ سرمے میں پونے دو ماشہ تک داخل کریں۔

جلا ہوا تانبا (ھ)

روسختج (ع) مس سوختہ و روے سوختہ و راسخت و روسخت (ف)

صفات ۔ تانبے کی راکھ ہے کہ اس طرح جلا کر بناتے ہیں تانبے کے پترہوت پتلے کر کے اور بقدر ناخن کے تراش کر ایک برتن میں رکھدیں اور جتنا تانبا ہو اُس سے بیسواں حصہ گندک اور نمک بھی اسی قدر پیسکر ان پتروں پر بُرکیں اور برتن کے منھ کو خوب بندکر کے گل حکمت کرکے ایک ہفتہ تک حمام کے چولھے یا بھٹی میں رکھیں ایک ہفتے میں سب جل جاے گا اگر جلدی منظور ہو تو تانبے کو اوتنا گرم گندک اور نمک اُس پر چھڑکیں اور گرم کر کے سرکے میں بجھا دیں اور کئی بار یہ عمل کریں بالکل جل جاے گا سُنا گیا ہے کہ شنجرف کو لوہے یا تانبے کی دیگ میں بناتے ہیں جب وہ دیگ پرانی ہو کر ٹوٹ جاتی ہے تو راسخت سمجھتے ہیں اور اسی کو راسخت کی جگہ بیچتے ہیں کبھی گندک تانبے سے نصف لیتے ہیں اور پیسکر اور نمک ملا کر دونوں کے سفوف کو دیگ میں چھڑک کر تانبے کی تہ جما کر پھر وہی سفوف اُس پر چھڑکتے ہیں پھر دوسری تہ جما کر اُس پر بُرکتے ہیں اور یہ اول سے زیادہ قوی ہے۔ رنگ اس کا سیاہ مائل بسُرخی ہوتا ہے بہتر یہ ہے کہ اسکو بھی ادویہ خارجی میں استعمال کریں کیونکہ کھانا اس کا مضر ہے بلکہ بسا اوقات قاتل ہے اور مغسول اس کا غیر مغسول سے بہتر ہے اور بالکل سیاہ بُرا ہے کیونکہ بہت جل کر ایسا ہو جاتا ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہے بعض تیسرے درجے میں گرم و خشک بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد ۔ قبض و خشکی نہایت پیدا کرتا ہے گوشت کھاجاتا ہے جلا کرتا ہے زخموں کو پاک کرتا ہے اور بھر لاتا ہے آنکھ کے پردوں کو جلا دیتا ہے بدگوشت کو کاٹتا ہے استسقاکو مفید ہے مغسول کو آنکھ میں لگانے سے جالا اور پھُلی جاتے رہتے ہیں مگر اس باب میں جو دوائیں مفید ہیں اُن میں ملا کر لگانا چاہیے اگر ۳۔ ماشہ کی مقدار میں مصلحات کے ساتھ میں کھایا جاے تو زرد رطوبت دستوں کی راہ نکل جاے ماءالعسل کے ساتھ نہایت قے آور ہے۔ اس کا مصلح کتیرا۔ ببول کا گوند۔ موم اور تیل کا تیل ہے۔

مقدار خوراک ایک ماشہ۔ بعضوں نے مصلحات کے ساتھ ۳۔ ماشہ تک تجویز کیا ہے

بدل توبال مس یعنے دیگچوں۔



تانبے کا کشتہ

صفات ۔ اسکو دوسرے لفظوں مین تانبے کی راکھ بھی کہتے ہین تم اس سے تعجب نکرو کہ جب جلا ہوا تانبا مذکور ہو چکا تو یہ کشتہ کیسا ہے اور کیون علیحدہ ذکر کیا گیا ہے کیونکہ یہ اصطلاح علیحدہ ہے مین تفننا چند ترکیبین کشتہ کرنے کی یہان ایسی لکھتا ہون جن کا ذکر دیباچے مین نہین آیا ہے۔

ترکیب اول ۔ ایک حصہ پارہ اور دو حصہ گندک کی کجلی کو کاغذی لیموں کے رس مین کھرل کرکے اُس مین تین حصہ صاف کیے ہوے تانبے کے پترون پر اُسکو لیپ کرکے اُن کو سکھا کر مٹی کے دو سکورون مین بند کرکے اوپر سے کپڑا اور بھیگی ہوئی مٹی لپیٹ کر گج پٹ کی آنچ دیکے بالکل سرد ہونے پر اُن سکورون مین سے اُس تانبے کو نکال کر پھر مذکورہ بالا طریقے کے مطابق زرین قند کے رس مین کھرل کرکے ٹکیا بنا کر اُسی طرح سے گج پٹ کی آنچ دے کر بالکل سرد ہونے پر نکال کر کھرل کرکے اُس مین سے ایک چاول کے برابر دہی پر ڈال کر اُسکو چار پہر تک پڑا رکھین اگر دہی پر سبزی آجائے تو اسیطرح آنچ دیتے رہین اور اسی طرح جانچتے رہین جب اس پر ہرا پن آنا بند ہو جائے تب اُسی طرح سے دودھ دہی گھی شہد اور شکر کی تین آنچ دے کر بطور دوا کے استعمال مین لانا چاہیے ایسے بنائے ہوے کشتے مین قے اور اُبکائی لانے کے عیب باقی نہین رہتے۔

ترکیب دوم ۔ صاف کیے ہوے تانبے کا برادہ کرکے اسکو چھوٹی دودھی کے رس مین کھرل کرکے ٹکیہ بنا کر اُسی دودھی کی لگدی مین رکھکر ایک کھیا مین بھر کے سرپوش سے منھ بند کرکے اوپر سے گل حکمت کرکے اُسی قاعدے سے گج پٹ کی آنچ دے کر نکال کر پھر اُسی طرح اُسکے رس مین کھرل کرکے ٹکیہ بنا بنا کر ۱۵ بار آنچ دینے سے عمدہ بے نقصان کشتہ بن جاتا ہے۔

خواص و فوائد ۔ یہ پیٹ کی چبھن کو پیٹ کے امراض کو یرقان کو تپ کو باؤگولے کو تلی کے ورم کو سل کو ضعف اشتہائے طعام اور ضعف ہاضمہ کو دمہ کو کھانسی کو سنگرہنی کو قبض کو بادی کو بلغم کو ورم کو غفلت و بے ہوشی کو سستی کو کرمون کو باد و بلغم و صفرا ان تینون سے پیدا ہوے مرض کو دستون کو بواسیر کو سرکے امراض کو جریان منی کو اور کھوئے پانی کی ڈکارین آنے کو اور دوسرے قسم قسم کے امراض الگ الگ بدرقون کے ساتھ دفع کرتا ہے۔

تیدک

تالیف شریفی مین لکھا ہے کہ ایک درخت ہے کہ سرزمین عرب مین پیدا ہوتا ہے پھل اور پتے اُسکے گلاب کے پھل اور پتون کی طرح ہوتے ہین اور گلاب کے پھول کے اندر جو زیرہ نکلتا ہے اور زرد ورد کہلاتا ہے اسی طرح زیرہ اسکے پھول مین بھی ہوتا ہے گرم ہے بعضی حالت مین کڑوا ہو جاتا ہے بلغم کو دفع کرتا ہے خون کے جوش کو تسکین دیتا ہے آبلون کو مٹاتا ہے منی جاری ہو تو اسکے استعمال سے بند ہو جاتی ہے۔

تیتی (ھ)

بکسر تائے فوقانی و فتح بائے فارسی و تشدید تائے فوقانی مکسور و یائے معروف ۔ اس کو



تیتیا۔ الف کے اضافے سے بھی لکھتے ہیں۔

صفات وشناخت۔ تالیف شریفی وغیرہ میں لکھا ہے کہ ایک قسم کی سبز وترش روئیدگی ہے جس میں تین تین پتیاں ہوتی ہیں اسکو پکاکر روٹی سے کھاتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ اس بوٹے کا نام ہے جس میں تین تین پتیاں ہوتی ہیں۔

طبیعت۔ سرد وتر ہے۔

خواص وفوائد۔ گرمی کو دفع کرتی ہے اور دماغ بدا بخرے نہیں چڑھنے دیتی۔ جلا کرتی ہے معدہ وجگر کو قوت بخشتی ہے لوہار اسکے پتوں کے پانی سے کیس کے ہمراہ فولاد میں جوہر اٹھاتے ہیں پانی میں پیسکر پینا دافع بخار صفراوی ہے۔ دل اور معدے کی حرارت کو بجھاتی ہے۔ مثانے پر ضماد کرنے سے ادرار بول کرتی ہے اسکے ۴ ماشہ پتے پانچ کالی مرچوں کے ساتھ پانی میں پیسکر پیشہ وبائی کے مریض کو تھوڑا تھوڑا پلانے سے نفع ہوتا ہے۔

تپتشی (ھ)

بفتح تاے فوقانی وسکون باے فارسی وکسر شین معجمہ ویاے معروف۔

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی کی بیل ہے ضخیم اور بہت لمبی ہوتی ہے درختوں پر پھیلتی ہے اسکے پتے گائے کی زبان کی طرح ہوتے ہیں اور بعضے کدو کے پتوں کی طرح اور پھول نبادہ کے پھول کی طرح اور پھل جامن کے برابر اور زرد وشیریں ہوتا ہے اسکی بیل میں سے دودھ نکلتا ہے اسکی ساق کی چھال موٹی اور سُرخی مائل ہوتی ہے علاج میں یہی چھال مستعمل ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ بلغم اور صفرا کو نافع ہے فالج اور تشنج اور لقوے کو مفید ہے بعض یہ بھی کہتے ہیں کہ بلغم پیدا کرتی ہے دھونتری نے اپنی کتاب میں اسی طرح لکھا ہے۔

تج (ھ)

بفتح تاے فوقانی وسکون جیم تازی۔ قرفہ (ع)

صفات وشناخت۔ ایک درخت کی چھال ہے بعض کہتے ہیں کہ جس درخت کی یہ چھال ہے وہ دارچینی کی قسم سے ہے اسکی پیدایش سیلون کے جزیرے میں ہے اس چھال میں مزہ اور خوشبو بھی قریب قریب دارچینی کے ہوتے ہیں اس کا درخت دارچینی کے درخت سے بڑا ہوتا ہے چھال اس درخت کی کھردری ہوتی ہے اسکی کئی قسمیں ہیں بعض کا رنگ دارچینی کا سا ہوتا ہے بعض کا رنگ دارچینی سے زیادہ میلا ہوتا ہے بعض کے رنگ میں زردی وسفیدی کی جھلک ہوتی ہے اور ادیرخط ہوتے ہیں جیساکہ مخزن الادویہ میں مذکور ہے اور بعض کا رنگ سفید ہوتا ہے جیساکہ جامع الادویہ میں قرفے کے بیان میں لکھا ہے بعض کا رنگ سُرخ زردی مائل ہوتا ہے اور بعض کا رنگ سُرخ سفیدی مائل ہوتا ہے جیساکہ مؤلف جامع نے لکھا ہے بعض چھال سخت نہیں ہوتی اور بعض سخت



ہوتی ہے لیکن جلد ٹوٹ جاتی ہے اور بعض موٹی ہوتی ہے بعض پتلی ہوتی ہے بعض کے اوپر کا سطح چکنا ہوتا ہے اور بعض کا سطح کسی قدر کھردرا ہوتا ہے خوشبو تیز ہوتی ہے مزے میں تیزی اور تھوڑی سی شیرینی ہوتی ہے۔ بہتر تیرہ رنگ موٹی اور خوشبودار تیز مزہ اور چکنی ہے جو زبان کو کاٹے اور اس میں لونگ کی سی خوشبو آئے تھوڑی سی حدت ہو اور مزہ میں بھی کسی قدر لونگ کی سی کیفیت ہو اور دارچینی کی سی شیرینی ہو گو قرنفل یعنے لونگ سے غیر ہیں ہو اسکو قرفۃ القرنفل اور قرفۃ الطیب کہتے ہیں جیسا کہ گیلانی نے شرح قانون میں قرفہ کے اندر لکھا ہے صاحب جامع کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ قسم باریک اور سخت ہے رنگ میں خفیف سی سیاہی کی جھلک ہوتی ہے اس میں پولاپن بالکل نہیں ہوتا خوشبو اور مزہ اس کا لونگ کا سا ہوتا ہے قوت بھی اسکی لونگ کے قریب ہے اگرچہ لونگ سے کسی قدر ضعیف ہے صاحب جامع نے جو قرفۃ القرنفل کو باریک کہا ہے تو یہ اُسکے موٹے ہونے کے منافی نہیں کیونکہ موٹا ہونا عمدگی کی علامت ہے اور رنگ جو اُس نے سیاہی مائل کہا ہے تو مراد اس سے تیرگی ہے اور جس میں دارچینی کی سی خوشبو ہو اور سخت بھی دارچینی کی طرح ہو اُسکو قرفۃ الدارچینی کہتے ہیں خراب وہ تج ہے جو پرانی کم رنگ خاکی ہو اُس میں خراب بو آتی ہو۔ ان بہوت سے لکھنے والون نے تج اور دارچینی کو ایک ہی لکھ دیا ہے اور یہ اہل تحقیق کے بیان کے خلاف ہے ہاں اس میں شبہ نہیں کہ اس کا فعل دارچینی کے فعل کے قریب قریب ہے بہرصورت اس کی قوت سات برس تک باقی رہتی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے اور وہ قسم جسکو قرفۃ القرنفل کہتے ہیں تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔ قید سرد بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ لطافت بخشتی ہے گرمی پیدا کرتی ہے۔ مادے میں نضج پیدا کرتی ہے سودی کے ریاح اور ورموں کو تحلیل کرتی ہے اعضاے رئیسہ یعنے دل ودماغ وجگر اور خصیوں کو طاقت دیتی ہے غلیظ اخلاط کو چھیل کر نکال دیتی ہے درد گردہ ومثانہ کو مفید ہے دھانس اور کھانسی کو نافع ہے اس سے پیشاب اور حیض کھل کر ہوتا ہے بچہ رحم میں مرجائے تو اس کا جوشاندہ پینے سے نکل آتا ہے منی کو بڑھاتی ہے رحم میں خوشبو پیدا کرتی ہے پیٹ کے کیڑوں کو خارج کرتی ہے پتھری کو نکال دیتی ہے آنکھ میں لگانے سے بینائی میں قوت آتی ہے اسکو پیشانی پر لگانے سے سردی کا درد سر اور نزلہ دفع ہوتا ہے سرکے کے ہمراہ اس کا لیپ ورموں کو تحلیل کرتا ہے بلغم کو پینے سے نکال ڈالتی ہے کیسی ہی قوی تپ ہو اُسکو زائل کرتی ہے ادویہ سمیہ اور زہر افعی کے واسطے نافع ہے اسکے پینے اور استعمال کرنے سے رحم میں خوشبو آتی ہے۔ اسکو سلگا کر دھواں بھی خاص اس کام کے لیے رحم میں پہونچاتے ہیں۔ قید کہتے ہیں کہ تج بلغم معدے کے منھ سے نکلنے کے لیے بہت ہی مفید ہے۔ پیشاب کی سوزش اور دشواری کو دفع کرتی ہے حلق اور آواز کو صاف کرتی ہے

کھانسی مثانی ہے مضر گردہ اور آنتوں کو مصلح کتیرا دسپستان بدل سلیخہ اور دار چینی یہ دونوں ہموزن یا نیم وزن کو نگ۔

مقدار خوراک ۷ ماشہ تک۔

تخم اسپست (ف)

اسپست میں حرف اول مفتوح سین مہملہ ساکن بائے فارسی مکسور سین مہملہ ساکن اور تائے فوقانی جو موقوف ہے عربی میں تخم اسپست کو بزر الرطبۃ کہتے ہیں۔

صفات وشناخت - رطبہ یعنے اسپست کے بیج ہی تمام اجزا سے قوی ہیں اور طب میں اکثر یہی مستعمل ہیں یہ بیج مقوی باہ ادویہ میں بہت کام آتے ہیں اور مقوی معدہ جوارشوں میں داخل ہوتے ہیں ان کی قوت پانچ سال تک باقی رہتی ہے بہتر وہ ہیں جو موٹے اور زرد رنگ ہوں۔

طبیعت - گرم وتر درجۂ اول میں جیسا کہ گیلانی نے شرح قانون میں لکھا ہے۔

خواص وفوائد - مقوی باہ ہے جس طرح بھی استعمال کریں باہ کو قوت دیتا ہے قابض ہے منی پیدا کرتا ہے دودھ بڑھاتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے خون حیض جاری کرتا ہے سینے کی خشونت اور کھانسی کو دور کرتا ہے عمدہ خون پیدا کرتا ہے اس کے پینے سے اور لگانے سے لقوہ اور فالج اور رعشہ کو نفع پہونچتا ہے **بدل** تخم شلجم۔

مقدار خوراک - ۷ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک بعض کے نزدیک ایک تولہ ۵ ماشہ تک۔

تخم بالنگو

صفات وشناخت - اگرچہ بالنگو بادرنجبویہ کا فارسی نام ہے جس کو ہندی میں بلی لوٹن کہتے ہیں اور عربی میں بقلۃ الترجیہ کے ساتھ بھی پکارتے ہیں لیکن حق یہ ہے کہ بالنگو اور بادرنجبویہ ایک نہیں اور اس زمانے میں عطاروں کے ہاں جو بیج بالنگو کے نام سے بکتے ہیں وہ بادرنجبویہ کے بیج نہیں بلکہ ایک دوسرے پودے کے بیج ہیں جو ریحان کی قسم سے ہے جیسا کہ رشیدی نے لکھا ہے۔ بالنگو کا بیج بادرنجبویہ کے بیج سے باریک اور سیاہ نیلی ہوتا ہے اور بادرنجبویہ کا بیج بالنگو کے بیج سے موٹا اور چھوٹا اور خاکی ہوتا ہے اور بالنگو کا پودا ریحان کے پودے کی طرح ہوتا ہے صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ میں نے بالنگو کو بویا تھا اس کا پودا ریحان کی قسم سے نظر آیا اور ریحان ہرے اور بڑے پتوں والا ہے اس پودے میں خوشبو بھی ریحان کی طرح تھی دوسرے اطبا نے بھی لکھا ہے کہ جو بیج تخم بالنگو کے نام سے بکتے ہیں وہ بادرنجبویہ کے بیج نہیں تخم بالنگو کے پودے میں ریحان کی سی خوشبو آتی ہے گو پتے اسکے سبز سفیدی مائل ہوتے ہیں اور ریحان کے پتے سفیدی مائل نہیں ہوتے اور بالنگو کے پتوں پر تخم ریحان کے پتوں کی طرح کنگرے ہوتے ہیں اور نہ ویسے دبیز ہوتے ہیں اور نہ اُن پر دندان ہوتا ہے یہ بیج سیاہ رنگ کے او چپکے اور لعاب دار اور تخم ریحان سے ذرا دراز ہوتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم و تر [illegible] کے آخر میں بعض پہلے درجے میں سرد و تر کہتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ تخم بالنگو دل کو قوت دیتا ہے خفقان اور وحشت کو دور کرتا ہے مروڑے اور پیچش کو مٹاتا ہے کھانڈ کے ہمراہ دینا چاہیے تخم بالنگو ۶ ماشہ گائے کے دودھ کے ساتھ پھانکنا اور دو ایک ہفتے ایسا کرنا سیلان منی کو مفید ہے۔

تخم پنجنکشت (ف)

لفظ پنجنکشت میں بائے فارسی مفتوح نون ساکن جیم تازی موقوف کاف تازی مکسور شین نقطہ دار ساکن تائے فوقانی موقوف ہے۔ فلفل کوہی و دل آشوب (ف) حب الفقد و حب الطاہر و حب النسل (ع)

صفات و شناخت۔ مشہور یہ ہے کہ پنجنکشت سنبھالو کا نام ہے اور تخم پنجنکشت اُسکے بیج ہیں مگر گیلانی نے شرح قانون میں کہا ہے کہ سنبھالو اور پنجنکشت دونوں غیر غیر ہیں اور دونوں کے خواص فوائد متخالف ہیں پنجنکشت کا پتا انار کے پتے کی طرح ہوتا ہے ہر شاخ پر پانچ پانچ انگلیوں کی طرح لگے ہوتے ہیں جن کی جڑیں قریب قریب اور اطراف متفرق اور درمیان میں برابر اور سر انگلیوں کی پوروں کی طرح ہوتے ہیں۔ بیج سیاہ مرچ کی طرح مگر اُس سے چھوٹا بعض کا رنگ سفید بعض کا سیاہ ہوتا ہے اس درخت کے بیج ہی مستعمل ہیں ان بیجوں کو حب الفقد اس لیے کہتے ہیں کہ باہ کو نہایت نقصان پہونچاتے ہیں اور حب النسل کہنا بطریق تعریض کے ہے جیسے کوئی بزدل کو شیر کہے۔

طبیعت۔ پہلے یا دوسرے یا تیسرے درجے میں گرم اور تیسرے درجے میں خشک ہیں اور اس میں شبہ نہیں کہ ان میں گرمی و خشکی پتوں سے زائد ہے۔

خواص و فوائد۔ تفتیح کی قوت ان میں قبض سے زیادہ ہے دماغ اور جگر اور تلی کا سدہ کھولتے ہیں خفقان سرد کو نافع ہیں بچھا چھڑ جائے تو ان کا ضماد کریں نفع ہوگا شکم کی ریاح اور نفخ کو تحلیل کرتے ہیں دیوانے کتے کے کاٹے ہوئے کو نافع ہیں سوداوی امراض کو مفید ہیں خالص کر سوا پانچ ماشہ ان بیجوں کو دس تولے کے قریب مغز الملتاس کے خیساندے کے ساتھ پینا سات دن میں جذام کو فائدہ پہونچاتا ہے ان میں یہ خاصیت بھی عجیب ہے کہ اگر عورت ۳ ماشہ بیج روزانہ کھایا کرے تو دودھ بڑھ جائے باوجودیکہ منی کو خشک کرتے ہیں اگر پیشاب اور حیض بند ہو جائے اور کھلنے کی اُمید نہ ہو تو ۹ ماشہ بیج شراب کے ساتھ پھانکا کریں اگر تین روز متواتر تخم پنجنکشت سرکے کے ساتھ کھائیں تو منی بالکل جاتی رہے شہوت مٹجائے یہی اثر ان کے جوشاندے سے مترتب ہو یہاں تک کہ اسکے پتوں پر سونا بھی باہ کو مضر ہے پتے اگر سر کے نیچے رکھکر سوئیں تو احتلام موقوف ہو جائے عورت کی فرج میں ان کا دھواں پہونچانے سے شہوت بجھ جاتی ہے۔ اسی طرح حمول سے مضر درد سر پیدا کرتے ہیں مصلح بنفشہ بدل ہم وزن شہدانہ

مقدار خوراک۔ ۲ ماشہ سے ۷ ماشہ تک مگر بہتر یہ ہے کہ ۴ ماشہ سے کم نہ بڑھائیں۔

تخم حماض (ف)

بفتح یا بضم حائے حطی و تشدید میم و سکون الف و ضاد نقطہ دار موقوف۔ تخم ترشہ (ف) بزر الحماض (ع)۔



صفات وشناخت۔ ایک قسم کا بیج ہے سیاہ براق چمکدار جو غلاف مین ہوتا ہے رنگ غلاف کا سرخ اور شکل مثلث ہوتی ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے مین سرد اور دوسرے درجے مین خشک ہے۔

خواص وفوائد۔ قابض ہے جگر اور دل اور معدے کی اکثر بیماریون کو اور تے دیرقان کو مفید ہے خونی اور صفراوی دستون کو بند کرتا ہے خون کو صاف کرتا ہے خون کی حرارت کو بجھاتا ہے مرہ صفرا کی تیزی کو توڑتا ہے خفقان گرم کو نافع ہے معدے کے التہاب کو دور کرتا ہے اگر حرارت کی زیادتی اور سوزش کی وجہ سے خون جاری ہو تو اُسے روکتا ہے آنتون کا تنقیہ کرتا ہے چونکہ اس مین لعابیت کم ہے اس سبب سے آنتون کے زخم اور پیچش کو نافع ہے بریان اور غیر بریان دونون طرح دستون کو بند کرتا ہے بعض کہتے ہین کہ غیر بریان تخم حماض سے اجابت کھل کر ہوتی ہے اور فضول پھسل کر نکل جاتا ہے اور چپکنے کی وجہ سے آنتون کے زخم کو نافع ہے۔ بریان کیا ہوا اسہال سوداوی وصفراوی وکبدی کو روکتا ہے بچھو کے زہر کو مفید ہے کیونکہ اس مین قوت تریاقیہ ہے اُسکے باندھنے پر عورت کے باندھنے سے بالخاصیت حمل رہنے کو نافع ہے اگر عورت کے رحم سے سفید رطوبت جاتی ہو اور عرصے سے ایسا ہو تو ان بیجون کو پیسکر اُس مین رکھنے سے بند ہو جاتی ہے بچھو کے زہر کے لیے یہان تک مفید ہے کہ اگر کسی نے اسکو کھالیا ہو اور پھر اُسکو بچھو کاٹے تو زہر ضرر نہ کرے مضر طحال اور گردہ کو مصلح سونف اور قند بدل تخم بارتنگ۔

مقدار خوراک۔ ۷ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک۔

تخم تونز

ہندوستانی رویدگی کے بیج ہین شکل کباب چینی کی سی ہوتی ہے مزاج گرم وخشک ہے ریاح کو تحلیل کرتے ہین پیٹ کے درد کو دفع کرتے ہین وید اور ہندوستانی آدمی ان کا عرق کھینچتے ہین اور اُسکو استعمال کرتے ہین جوشاندون مین بھی شامل کرتے ہین اگر سات تولہ کی مقدار مین لیکر سیر بھر پانی مین جوش دین جب دو حصہ جل کر تہائی رہجائے تو صاف کرکے دانتون کے درد والے آدمی کو اس پانی سے کلی کرانا چاہیے درد جاتا رہے گا۔

تخم ریحان (ف)

(بزرالریحان (ع) تخم نازبو و تخم شاہ سپرم (ف))

صفات وشناخت۔ ریحان کے بیج ہین۔ اسکے درخت کو نازبو اور شاہ سفرم اور ریحان الملک اور سلطان الریاحین کہتے ہین بعض ریحان کو تلسی جانتے ہین بعض جدا خیال کرتے ہین۔ آنریبل آزمشد مین بیان کیا ہے کہ تلسی کی قسم سے ایک درخت ہے تخم ریحان اسکے بیج ہین اس درخت مین تلسی کی سی خوشبو آتی ہے یہ بیج سیاہ ہوتے ہین ہندوستان مین ایران کی طرف سے آتے ہین۔

طبیعت۔ آنریبل آزمشد مین سرد لکھا ہے۔ یونانیون کے نزدیک پہلے درجے مین گرم وخشک ہے



اور بعض خشکی اعتدال کے ساتھ بتاتے ہین اور بعض چارون کیفیات مین معتدل جانتے ہین۔

خواص و فوائد بھون کر کھانڈ کے ہمراہ پیچش کے بے عجیب نفع رکھتا ہے خشک دھانس اور کھانسی اور سینے کی خشونت کو بہت نافع ہے منی کو گاڑھا اور خشک کرتا ہے اسی لیے کہین کہین امساک کی ترکیبون مین داخل ہوتا ہے۔ زہرون کا مقابلہ کرتا ہے۔ اسکے لعاب کا سعوط نکسیر بند کرتا ہے خفقان کو مفید ہے گلاب یا سرد پانی کے ساتھ پرانے دست بند کرتا ہے وحشت اور خوف کھوتا ہے دست روکتا ہے چھ ساتھ ماشہ روزانہ سرد پانی کے ساتھ پھانکین تو منی کو خشک کردے اسکا جوشاندہ بھی پیچش کو مفید ہے اور باقاعدہ تمام مزاجون مین اعتدال پیدا کرتا ہے گرمی کو کوٹ کر اسکا پانی نچوڑ کر اسکے ساتھ کھائین تو گرمی کے دست بند کردے حکیم علوی خان مرحوم کا صاحب ممسک کا ایک نسخہ ہے لطف اسمین یہ ہے کہ افیم نہین ہے عاقرقرحا ۳ ماشہ تخم ریحان دو تولہ چار ماشہ قند سفید دو تولہ ساڑھے سات ماشہ کوٹ چھان کر گولیان بنا کر ساڑھے تین ماشہ کھائین لکھا ہے کہ جب تک دوا کا اثر رہیگا انزال نہوگا۔ اطبا نے تخم ریحان کو مرکبات مین کوٹنا منع کیا ہے جس طرح پیچش کی دواؤن کے ساتھ بارتنگ کے بیجون کو نہین کوٹتے ہین کیونکہ لعابیت ان کی جاتی رہتی ہے مگر کوئی نقصان نہین ہے جس طرح اسپغول کو کوٹنا مضر ہے بلکہ بعض کے نزدیک تخم ریحان کو پیچش مین کوٹنا جائز ہے کیونکہ قوت قابضہ بڑھ جاتی ہے خاص کر تخم ریحان کوٹ کر ببول کے گوند کے ساتھ پیچش کو نہایت نافع ہے مضر گردہ و دماغ گرم مصلح گردے کے لیے مرزنجوش اور دماغ کے لیے گلاب اور کھیرا بدل تخم کنوچہ اور تخم شربتی۔

مقدار خوراک۔ ۷ ماشہ تک۔

تخم شربتی (ف)

صفات و شناخت تخم ریحان سے غیر ہے چنانچہ الفاظ الادویہ مین لکھا ہے کہ ایک بیج ہے تخم ریحان کی قسم سے مگر تخم ریحان سے بہت چھوٹا ہوتا ہے اور تالودسے کے ذکر مین مخزن وغیرہ کے اندر تخم ریحان اور تخم شربتی کو ایک جگہ علیحدہ علیحدہ لکھا ہے اور دونون کے درمیان مین یا سے تردید سے عطف کیا ہے اور یہ دلیل قطعی ہے دونون کی غیریت پر۔ صاحب تحفہ وغیرہ کے قول سے مستفاد ہوتا ہے کہ تخم شربتی بادروج کا بیج ہے جو جنگلی اور بہاشی تلسی ہے فارسی مین ترہ خراسانی کہلاتی ہے تحفے مین لکھا ہے کہ تخم شربتی شیراز سے لاتے ہین اور شربت قند سفید وغیرہ کے ساتھ کھاتے ہین۔

خواص و فوائد۔ تفریح پیدا کرتا ہے۔ سودا کی پیدائش کو روکتا ہے کیونکہ تفریح پیدا کرنے والے پودے کا بیج ہے نفخ کو تحلیل کرتا ہے تخم شربتی کو سیسکر پانی مین گھول کر عورت کی پستان پر لیپ کرنے سے دودھ بڑھتا ہے دستون کو روکتا ہے بدل تخم ریحان۔

مقدار خوراک۔ ۷ ماشہ سے ایک تولہ ڈیڑھ ماشہ تک۔

تخم کشوث

بضم وفتح کاف تازی و شین معجمہ مضموم و واو معروف و ثاے مثلثہ موقوف عربی مین بزر الکشوث اور



فارسی میں تخم برش اور تخم کبسہ کہتے ہیں ۔

صفات و شناخت۔ ایک بیج ہے کہ مولی کے بیج سے چھوٹا اور اجوائن خراسانی کے بیج کے مشابہ اور قریب قریب گول رنگ اُس کا سُرخ زردی مائل اور بعض دانہ زرد سفیدی مائل ہوتا ہے مزہ تلخ بکسا اور جوہر تلخ اُس پر غالب ہے۔ اور تلخی میں تخم کاسنی سے بڑھا ہوا ہے اور اکثر حالات میں تخم کاسنی کے مشابہ ہے اور بہتر وہ بیج ہے جو تازہ زرد اور تلخ مزہ ہو قوت اسکی تین برس تک رہتی ہے اور اس روئیدگی کے تمام اجزا سے یہ بیج ہی قوی ہے ۔

طبیعت۔ شیخ کہتا ہے کہ پہلے درجے کے مرتبۂ اول میں گرم ہے اور دوسرے مرتبے کے آخر میں خشک ہے بعض نے پہلے درجے میں گرم وخشک لکھا ہے اور بعض نے دوسرے درجے میں گرم وخشک بتایا ہے بعض کے نزدیک سرد درجۂ اول میں خشک دوسرے درجے میں ہے بعض گرمی وسردی وخشکی میں معتدل جانتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ صرف گرمی وسردی میں معتدل ہے اور دوسرے درجے میں اور بقول پہلے درجے میں خشک ہے ۔

خواص و فوائد۔ سادے کو خارج کرتا ہے جگر اور معدہ اور آنت کا سدہ دور کرتا ہے یرقان زرد وسیاہ کو مفید ہے خلطی تپ کہنہ کے واسطے بے نظیر چیز ہے اور یہ تاثیر اس روئیدگی کے تمام اجزا میں ہے کہ پرانے بخار کو مٹاتے ہیں تخم کشوث ہچکی کو نافع ہے پیشاب خوب لاتا ہے پسینہ اور حیض بھی جاری کرتا ہے اعضا سے خون جاری ہو تو اسکو روکتا ہے سیلان رحم کو بھی دفع کرتا ہے معدہ اور جگر اور طحال کو قوت دیتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے دود ھ بڑھاتا ہے اس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے پیٹ سے فضلات نکل جاتے ہیں **مضر** مثانہ۔ تلی، پھیپڑہ اور متلی پیدا کرتا ہے مصلح مثانے کے لیے بلوط تلی کے لیے سکنجبین پھیپڑے کے لیے کاسنی وشہد اور متلی کے لیے کتیرا **بدل** تخم کاسنی مع افسنتین اور جنگلی کاسنی اور جرجیر اور تنہا افسنتین بھی ۔

مقدار خوراک۔ ۷ ماشہ تک ۔

تدرو (ف)

بفتح تائے فوقانی و دال مہملہ وسکون رائے مہملہ و واو موقوف۔ انجمن آرائے ناصری میں لکھا ہے کہ دال مہملہ کی جگہ ذال معجمہ سے تذرو بھی آیا ہے غیاث اللغات میں دال مہملہ سے بولنے کو خطا جانا ہے اور یہ نامعتبر ہے اگرچہ یہ لفظ ذال معجمہ سے آیا ہے مگر چونکہ صاحب انجمن آرائے ناصری نے کہ ملک ایران کا امیر کبیر اور عالم ہے دال مہملہ کے ساتھ آنے کی تصحیح کی ہے اور دونوں حرفوں کے ساتھ درست بتایا ہے تو صاحب غیاث ہو یا صاحب سراج اللغات ان کا ہندوستان میں بیٹھ کر دال کے ساتھ خطا کہنا مقبول نہ ہوگا اور نہ اس معاملہ میں حکیم نورالدین کی فرہنگ کام میں آئے گی معرب اس کا تدرج ہے اسکودری زبان میں تورنگ کہتے ہیں ۔



صفات وشناخت۔ صاحب انجمن کہتا ہے کہ ایک جنگلی پرند ہے خروس یعنے مرغے کی طرح ہوتا ہے نہایت خوش روش اور خوش رفتار ہے کہتے ہین کہ درخت سرو کے ساتھ رغبت رکھتا ہے۔ نظامی کا شعر ہے ؎ چنگل دراج بخون تذرو ٭ سلسلہ بار یختہ دریا سے سرو ٭ ولہ نشیمن کردشہبازے بسروے ٭ کہ صید خود کند رعنا تذروے ٭ فرہنگ توسی مین بھی لکھا ہے کہ ایک پرند مالکیان اور خروس کی جنس سے ہے استرآباد اور مازندران کے جنگلون مین کثرت سے ہے نہایت خوش رنگ ہے۔ غیاث اللغات مین اسکو جنگلی خروس یعنے مرغا بھی لکھا ہے یہ غلطی ہے یہ بعینہ جنگلی مرغا نہین بلکہ اُس کی طرح کا ایک پرند ہے اور اُس سے بہت خوش شکل ہے اور جنھون نے کبک یعنے چکور بتایا ہے یہ اُن کی بھی غلطی ہے چکور دوسرا پرند ہے یہ ہندوستان مین ملتا ہے تذرو نہین ملتا اور محیط وغیرہ مین اس کی ہندی لوا بتانا بھی غلطی ہے کیونکہ لوا تیتر کے برابر ہوتا ہے نہ خروس کی طرح اور نہ خوش شکل وخوش رفتار ہے یہ ہندوستان مین کثرت سے ملتا ہے۔ تذرو کا گوشت تیتر کے گوشت سے عمدہ ہے بلکہ پرندون کے گوشت مین افضل واعلےٰ ہے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین۔

خواص وفوائد۔ اس کا گوشت نہایت لطیف ہے جلد ہضم ہو جاتا ہے اور خون اس سے عمدہ بنتا ہے دماغ اور فہم کو قوت دیتا ہے وسواس اور نسیان کو مٹاتا ہے اس کا پتا آنکھ مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے موتیا بند کو بھی نفع ہوتا ہے اس کا پتا سونگھنے سے دماغ کا سدہ کھل جاتا ہے اور نسیان اور وسواس اور خیالات فاسد مٹ جاتے ہین اسکی بیٹ لگانے سے جھائیان اور برص اور جھیپ کے داغ جاتے رہتے ہین حاملہ عورتون کے چہرے پر لگانے سے بے رونقی دفع ہوتی ہے اسکے پرون کو جلا کر بالون پر لگانے سے سیاہ ہو جاتے ہین مگر سفید بھی جلد ہو جاتے ہین اس کی ہڈی پیس کر بھرنے سے زخم بھر جاتا ہے **مضر** اس کا گوشت زیادہ کھانے سے گرم مزاج مین درد سر پیدا ہو جاتا ہے اور مرہ صفرا بڑھ جاتا ہے **مصلح** سکنجبین۔

تدھارا (ھ)

بکسر تاے فوقانی وفتح دال مہملہ مخلوط بہا وسکون الف وفتح راے مہملہ وسکون الف۔

صفات وشناخت۔ یہ تھوہر یعنے سینڈھ کی قسم سے ہے ہندوستان کے خشک پہاڑون مین کئی جگہ ملتا ہے اس کی تر کھونٹی اور تر دھاری اور پچ دھاری ڈالیان ہوتی ہین اس کی ڈالیون مین گانٹھین ہوتی ہین ہر گانٹھ کے سر پر چھوٹے چھوٹے پتے لگتے ہین کسی کے نہین بھی لگتے۔

خواص وفوائد۔ اس کا دودھ کیمیاگرون کے کام مین آتا ہے اور دوا مین بعض جگہ مستعمل ہے



بھنے ہوئے چنون کے آٹے میں ملاکر گولیان باندھلا آتشک کے مریض کو کھلانا بہت مفید ہے۔ دست کثرت سے آتے ہین اس کے دودھ سے دست تنگ کرکر کا درد بھی جاتا رہتا ہے گٹھیا کا درد دور کرنے کے لیے اس کو سوجن پر لگانا چاہیے عمدہ ترکیب یہ ہے کہ اس کا ٹکڑا لیکر گل حکمت کرکے بھوبھل مین داب دین جب نرم پڑجائے تو صاف کرکے پانی نکال کر درد کے مقام پر بکرم ملا کرین مجرب ہے اس کے دودھ مین روئی کا پھویا بھگو کر اُسکو گھی مین جلا کر ڈاڑھ مین رکھنے سے اُس سے درد جاتا رہتا ہے اس کے دودھ مین تیل تیار کرکے کان مین ڈالنے سے بہرہ پن مٹتا ہے عرق مدنی یعنے ناروے درد کو تسکین دینے کے لیے اس کے دودھ کا لیپ کرتے ہین اس کی جڑ افرر ہینگ پیس کر پیٹ مین لیپ کرنے سے بچے کی آنتون کے اندر کے کیڑے مرجاتے ہین اس کی جڑکی چھال کو اودشا کر پلانے سے دست آتے ہین اس کی شنیون کو اودشا کے پلانے سے چھوٹے جوڑون کا درد جاتا رہتا ہے اس کے رس مین انڈے کے پتون کو پیسکر چھوٹی گولیان بناکے چوسنے سے کھانسی باقی نہین رہتی اس کا تازہ رس لگانے سے بھی جوڑون کا درد جاتا رہتا ہے اسکے تازہ رس مین سہاگے کی کھیل اور نمک کا سفوف ملا کے لیپ کرنے سے جوڑون کا درد دفع ہوتا ہے اور سوجن بھی اُترجاتی ہے۔ دستون کے لیے اسکے دودھ کو بہت تھوڑی مقدار مین دینا چاہیے سانپ کا زہر اُتارنے کے لیے بھی اسکو استعمال کرتے ہین جس گھر پر ہمارے سینڈھ کے گملے رہتے ہین اسپر بجلی نہین گرتی ہے۔

تراب الشاروده (ع)

بضم تاے فوقانی۔

صفات ۔ الفاظ الادویہ مین لکھا ہے کہ ایک جزیرے کی مٹی ہے مخزن مین اسکی تشریح اس طرح کی ہے کہ جزائر روم مین سے بحر اندلس کے اقصا الشرق مین یہ جزیرہ واقع ہے۔

خواص و فوائد ۔ اس مٹی مین حلق سے جونک چھٹانے کی عجیب وغریب خاصیت ہے اسکو سوا دو ماشہ کی مقدار مین لیکر پانی مین حل کرکے کسی ایسے آدمی یا جانور کی ناک مین ٹپکائین جس کے حلق مین جونک چپٹ گئی ہو تو فوراً چھوٹ جاتی ہے اس جزیرے مین جس قدر گیہون اور جو پیدا ہوتے ہین وہ بھی یہی خاصیت رکھتے ہین بلکہ جس چوپائے کے حلق مین جونک چپٹ جائے تو اُسکے سر مین باندھ دینے سے بھی چھوٹ جاتی ہے اسکے کھانے اور بدن مین لگانے سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے اس مٹی کو جس مکان مین رکھا جائے گا وہان سے حشرات الارض بھاگ جائین گے اس جزیرے مین کوئی زہریلا کیڑا یا درندہ جانور نہین رہتا۔

تراب الصیدا (ع)

بفتح صاد مہملہ وسکون یاے تحتانی وفتح دال مہملہ وسکون الف آخر

صفات و فوائد ۔ ملک شام مین ایک پہاڑ مین ایک غار ہے اُس کا نام صیدا ہے اُسکی مٹی ہے



بدن کی ہڈی اکھڑ جائے یا ٹوٹ جائے تو اُس کا یہ عمدہ علاج ہے ۴ ماشہ کی مقدار مین نیم برشت انڈے کی زردی مین ملا کر کھلانے سے نفع حاصل ہوتا ہے اسکو پانی مین گھول کر لگاتے بھی ہین مرگی کو بھی بے حد مفید ہے دماغ کا سدہ نکالتی ہے۔

ترایمان (ھ)

بفتح تاے فوقانی و فتح راے مہلہ و سکون الف و فتح یاے تحتانی و فتح میم و سکون الف و نون موقوف کتب ہندی مین اسی طرح ہے محیط مین یاے تحتانی کو خفی لکھا ہے اور یہ درست نہین الفاظ الادویہ مین یاے تحتانی کو مکسور بتایا ہے۔

صفات وشناخت۔ اسکی بیل ہندوستان کے اکثر گرم خطون مین بڑی ندیون کے کنارے پر ہوتی ہے جیسا کہ ان بھوت چکتسا ساگر مین مرقوم ہے تذکرۃ الہند سے معلوم ہوتا ہے کہ ایک قسم کا بیج ہے جو دھان جیسے چھلکے سے نکلے ہوے چاول کے برابر ہوتا ہے چھلکا اس کا باریک اور سیاہ ہوتا ہے مغز سفید نکلتا ہے مزے مین تلخی اور تیزی ہوتی ہے صاحب تحفہ نے اسکو غافث جانا ہے اور الفاظ الادویہ کے مولف نے غلطی سے ایتس بتا دیا ہے بہرصورت ان تمام اقوال کے جمع کرنے سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ اس نبات کی بیل ہوتی ہے اور بیج کی شکل دھان کی سی ہوتی ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک ہے نگھنٹو ہندی۔ تالیف شریف اور ان بھوت چکتسا ساگر وغیرہ مین سرد بتایا ہے۔

خواص و فوائد نگھنٹو ہندی مین لکھا ہے کہ شیرین ہے اس سے باد و بلغم دفع ہوتے ہین خون باد صفرا کو نافع ہے اس سے پیاس بے ہوشی اور قے رفع ہوتی ہے تالیف شریفی مین بیان کیا ہے کہ با فحاصہ دافع تپ ہے۔ ان بھوت چکتسا ساگر مین لکھا ہے کہ یہ دوا میٹھی ہین اور کڑوی ہوتی ہے۔ صفراوی مرض کے بخار قولنج بلغم زہر پیٹ کی ریاحی جھن غفلت فساد خون تشنگی ذات الصدر رکت پت بواسیر اور باد و بلغم و صفرا کے فساد کو دور کرتی ہے اس کی جڑ کا رس پلانے سے پیٹ کا درد ریاحی رفع ہوتا ہے دست اور آنو روکنے کے لیے اسکے پتون کا رس دودھ مین ڈال کے پلانا چاہیے کھانسی دمہ اور سینے کے دوسرے امراض ہٹانے کے لیے اسکی جڑ کی بہت کڑوی چھال اور دھنیے کے سفوف کی پھنکی دینی چاہیے دوسری کتابون سے معلوم ہوتا ہے کہ اسکے بیج بھی درد پہلو و کمر کو مفید ہین قولنج کو دور کرتے ہین بلغم اور کھانسی کو دفع کرتے ہین صفرا اور پرانے بخارون کو نافع ہین تشنگی کو بجھاتے ہین بے ہوشی اور متلی اور قے کو نافع ہین بدل چرائتہ کے پھول۔

تربوز (ھ)

بفتح تاے فوقانی و سکون راے مہلہ و ضم باے موحدہ و واو معروف و زاے معجمہ موقوف بطیخ ہندی و شامی و رومی و نبطی و مشرقی و فلسطینی و بطیخ اخضر (ع) ہندوانہ (ف) متیرو (مارواڑی)۔



صفات وشناخت۔ مشہور پھل ہے اس کی بیل پھیلتی ہے پتے اس کے چوڑے ہوتے ہیں ہندوستان کے ریتیلے حصوں میں پیدا ہوتا ہے الگ الگ ملکوں میں الگ الگ موسموں میں بویا جاتا ہے مگر عام طور پر گرمیوں میں پیدا ہوتا ہے چھلکا نرا ہرا کسی کا ہرا سیاہی مائل اور کسی کا سفید اور چکنا ہوتا ہے اس کا گودا سفید یا کچھ سفیدی لیے ہوئے پیلا اور اکثر سرخ ہوتا ہے بیج اس کے سفید۔ سرخ۔ سیاہ اور ابلق ہوتے ہیں اس کے بیجوں کی مینگوں میں سے پیلے رنگ کا تیل نکلتا ہے وہ کھانے اور جلانے کے کام میں آتا ہے تربوز کا شیریں شاداب کہ جو پتے میں ہو بہتر ہے اس کے گودے کا رنگ خواہ زرد و عسلی ہو یا نباتی اسکو بطیخ رقی کہتے ہیں صاحب شمس الدر نے کہا ہے کہ یہ لفظ راے مہملہ اور زاے معجمہ دونوں کے ساتھ درست ہے راے مہملہ کے ساتھ منسوب ہے رق کی طرف کہ وہ ایک مقام ہے شام میں یا اس کے چھلکے کی رقت کی وجہ سے رقی کہتے ہیں شرح قانون میں گیلانی کہتا ہے کہ مقام رقہ کی طرف منسوب ہے وہاں پیچھو لگتی تھی اول اس مقام میں میسر آیا تھا اور زاے معجمہ کے ساتھ زقی اس لیے کہتے ہیں کہ مشک پرآب سے مشابہ ہوتا ہے اور زق مشک پرآب کو کہتے ہیں تربوز ملک ہوائی سے بہتر شاید دنیا میں کہیں ہو سرخ گودا رنگ بیج سفید اس قدر شیریں کہ گویا قند ملا ہوا ہے اور تقریباً بیس سیر بھاری پندرہ آنے کو آتا ہے جیسا کہ سیر جاری میں مذکور ہے فتحپور سے جہانگیر کے پاس ایک تربوز آیا جو وزن کرنے سے ۴۴ سیر کا ٹھیرا تذکرۃ الہند کا مؤلف کہتا ہے کہ میرے والد نے چالیس سیر کا تربوز دیکھا تھا۔ اہل مکہ اس کو حبحب کہتے ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں سرد وتر ہے بعض نے سردی سے تری زیادہ بتائی ہے لکھا ہے کہ دوسرے درجے کے پہلے مرتبے میں سرد ہے اور دوسرے درجے کے آخر میں تر ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے کھانے سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے۔ صفرا کی تیزی و گرمی کو دفع کرتا ہے پیاس کو بجھاتا ہے خون کی حدت کو مٹاتا ہے پیشاب زیادہ لاتا ہے خون رقیق اور بلغم شیریں پیدا کرتا ہے امراض سوداوی کو مفید ہے تپ محرقہ کو نفع کرتا ہے سکنجبین کے ہمراہ یرقان کو نافع ہے کھانا کھا کر ہضم ہونے سے قبل کھانے سے پاخانے میں فساد پیدا کرتا ہے اور نہار کھانا بھی مضر ہے اس کا پانی گرم مزاج والوں کو فرحت دیتا ہے مگر نفاخ اور دیر ہضم ہے جس روز تربوز کھائیں چاول ہرگز نہ کھائیں اگر گرم دوائیں کھانا اور گرم چیزوں کے استعمال سے نقصان پہونچے اور مزاج میں سوداویت بڑھ جائے تو اس سے اصلاح ہو جاتی ہے اگر بدن میں صفرا پیدا ہوتا ہو اور وہ اگرچہ تھوڑا ہو مگر نقصان زیادہ پہونچاتا ہو اور اس وجہ سے بدن دبلا ہو گیا ہو تو بہتر یہ ہے کہ ایسے شخص کے مزاج کی اصلاح اور تدبیر تربوز سے کریں دوسری ترش اور مقطع چیزیں استعمال نہ کریں البتہ کھیرا بھی اس کے قریب قریب اس کام کے لیے فائدہ پہونچاتا ہے تاہم جو نفع تربوز بخشتا ہے وہ تمام وکمال کھیرے سے حاصل نہیں ہو سکتا بلکہ کھیرا کبھی نقصان پہونچاتا ہے کیونکہ یہ خلط ردی کی طرف جلد مستحیل ہو جاتا ہے یہی حال



کدو کا ہے جس معدے میں حرارت کا اتنا غلبہ ہو کہ کھانے میں احتراق آجاتا ہو اُس کے لیے تربوز نہایت عمدہ چیز ہے اگر صفرا کی وجہ سے دست آتے ہوں اور آنتوں میں خراش پیدا ہونا شروع ہو جائے تو تربوز اس شکایت کو مٹا دے گا چاہیئے کہ پانی اور گودا دونوں نوش کرائیں یہ نہ کریں کہ خالی پانی پلائیں اور گودا دور کردیں اگر دھوپ کی گرمی کھانے سے تپ آنے لگے تو اسکو کھانے سے جاتی رہتی ہے اس کے پانی میں شکر سفید یا سکنجبین ملا کر پلانے سے پیاس بند ہو جاتی معدے کی گرمی مٹ جاتی ہے بدن کی حرارت موقوف ہو جاتی ہے گرم امراض اور تپ کو بھی نفع پہونچتا ہے اگر اس میں نقصان ہے تو یہ ہے کہ بلغم کی طرف مستحیل ہو جاتا ہے اور بوڑھے آدمیوں کو نقصان پہونچتا ہے اور صفرا کے غلبے کی حالت میں اپنی لطافت کی وجہ سے کدو کے پانی کی طرح صفرا بن جاتا ہے اسلیے بلغمی مزاج والے اور بوڑھے کو چاہیے کہ شہد سے اصلاح کرکے کھائے اور صفرا کے غلبے کی حالت میں بھی اصلاح کی ضرورت ہے اور جوان آدمی کو جس کے مزاج میں صفرا غالب نہ ہو اصلاح کی ضرورت نہیں اس سے خون مائی بنتا ہے مگر خون صفراوی کی اصلاح ہو جاتی ہے گرم مزاج میں اس سے عظیم تبدیلی پیدا ہوتی ہے تری آجاتی ہے اگرچہ اسکو تنہا کھانے سے بھی پیشاب کھل کر ہوتا ہے مگر سکنجبین کے ساتھ استعمال کرنے سے بہت پیشاب آتا ہے مثانہ دُھل جاتا ہے شکم اور آنتوں کو جلا ہوتی ہے بچ کا عارضہ ہو تو پکے ہوئے تربوز کا گودا اچھا کر اوپر سے اُس کا پانی پی لیں تھوک میں خون آتا ہو تو اس کے استعمال سے نفع پہونچتا ہے ایک شخص خون تھوکتا تھا اور اسکے معدے سے نہایت لاغر ہو گیا تھا معدہ کمزور پڑگیا تھا اور اُسکو میٹھی چیز کے کھانے کی بڑی خواہش تھی ماموں صاحب نے اُسکو دوسری دواؤں کے علاوہ تربوز کا مربا بھی کچھ کھلایا تمام شکایتیں کچھ دنوں کے بعد جاتی رہیں بعض متاخرین نے تربوز کے استعمال کا طریق علیحدہ علیحدہ اشیا کے ساتھ اس طرح لکھا ہے کہ سکنجبین کے ساتھ کھانے سے یرقان اور مواد صفراوی محترقہ کو نفع دیتا ہے ہاضمہ بڑھاتا ہے پیشاب زیادہ لاتا ہے مثانے کی پتھری توڑ کر نکال دیتا ہے کھانڈ کے ساتھ کھانے سے پیاس بجھاتا ہے دودھ کے ساتھ کھانے سے امراض سوداوی مٹاتا ہے املی کے ساتھ مواد صفراوی اور تر و خشک کھجلی کو دفع کرتا ہے شیر خشت اور ترنجبین وغیرہ کے ساتھ گرم پتوں کو اُتارتا ہے خراب خلط کو جس کی مقدار کم ہو نکالتا ہے۔ اگر تربوز کے سر میں سوراخ کرکے شہد بھر کر پھر مضبوط بند کرکے ایک ہفتے تک گھوڑے کی لید میں دفن رکھیں تو شراب کی طرح نشہ لانے لگے گا اس سے معدہ خراب ہو جاتا ہے متلی پیدا ہوتی ہے سائے کے موٹے چھلکے کا مربا شہد یا شکر میں بناتے ہیں جو برسام اور وسواس اور درد سینہ اور ضعف معدہ کو جن کا سبب خلط گرم ہو دافع ہے ہاضمہ قوی کرتا ہے خشکی سے سانس میں تنگی ہو تو اس کے کھانے سے فائدہ پہونچتا ہے مضر تلی اور معدہ سرد کو اور سرد مزاج میں اور ضعف باہ و معدہ اور درد مفاصل وغیرہ پیدا کرتا ہے مصلح شہد و گلقند و شکر و نمک و سونٹھ۔ دیگر کہتے ہیں کہ تربوز کا چھلکا قوت ہاضمہ بڑھاتا ہے۔ بھوک پیدا کرتا ہے آنکھ کی بیماریوں کو مٹاتا ہے

بلغم اور منی اور ریاح پیدا کرتا ہے ملین شکم ہے اس کا پانی سونٹھ اور شہد کے ساتھ بلغم دور کرتا ہے سکنجبین کے ساتھ سدہ نکالتا ہے صاحب معدن الشفا لکھتا ہے کہ منی اور بینائی کو مضر ہے صفرا کو دور کرتا ہے بعض وید کہتے ہیں کہ ہاضمہ اور اشتہا کو کم کرتا ہے اور منی بڑھاتا ہے تربوز کا پانی پلانے سے تشنگی تسکین پاتی ہے یہ زہریلی چھوت کو دور کرتا ہے پانی جرے میں اس کا استعمال بہت نافع ہے اس کا گودا کھلانے سے تھوک کے ساتھ خون کا آنا بند ہو جاتا ہے مگر پسلی کے درد والے کو نہیں کھلانا چاہیئے۔ صفراوی بخار میں اس کے پانی کا شربت پلانا چاہیے پرانی صفراوی کھانسی دفع کرنے کے لیے اس کا گودا کھلانا چاہیے۔ **فائدہ** ٹھنٹ ریٹاگر سے معلوم ہوتا ہے کہ پانی جرا کو زبان سنسکرت میں مذخر بھی کہتے ہیں اس میں تپ شدت سے ہوتی ہے سوزش اور گرمی ہوتی ہے چکر آتے ہیں اکثر دست لگ جاتے ہیں کبھی قے بھی ہوتی ہے پیاس بہت ہوتی ہے نیند جاتی رہتی ہے چہرے پر سرخی آجاتی ہے زبان اور تالو خشک پڑ جاتے ہیں باریک پھنسیاں پیدا ہو جاتی ہیں اور ان کے پیدا ہونے کی دو صورتیں ہیں (۱) گلے میں پیدا ہو کر نیچے کو اتر جاتی ہیں اور پیر تک پہونچ جاتی ہیں (۲) پیروں سے شروع ہو کر گلے کی طرف چڑھتی ہیں مقدار میں ہر ایک پھنسی سرسوں کے دانے کے برابر ہوتی ہے رنگ سفید ہوتا ہے جس پر سرخی غالب ہوتی ہے اندر رطوبت رقیق ہوتی ہے بخار شروع ہونے سے چھٹے یا ساتویں یا آٹھویں دن سے پھنسیاں نمودار ہونے لگتی ہیں دوسرے ہفتے کے آخر تک یا تو وہ خشک ہو کر بھوسی اتر جاتی ہے یا مریض ہلاک ہو جاتا ہے بلغم اور صفرا اور ریاح (باد) میں نقصان آجانے سے یہ مرض پیدا ہوتا ہے۔

تربوز کا بیج (ھ)

تخم ہندوانہ (ف) بزر البطیخ الہندی (ع)

صفات و فوائد۔ پختہ سفید۔ سرخ۔ سیاہ اور ابلق ہوتا ہے۔ اسکی مینگ مستعمل ہے طبیعت دوسرے درجے میں سرد و تر ہے مواد متحرکہ کو ساکن کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے سینے کی خشونت اور گرمی کی کھانسی اور پیاس کو دفع کرتا ہے گرمی کے بخاروں اور رحم اور مثانے کی سوزش اور پیشاب کی جلن کو مفید ہے گردہ اور مثانہ کی پتھری کو نکالتا ہے۔ وید کہتے ہیں کہ مصری کے ساتھ اسکو گھوٹ چھان کر پینے سے پیشاب کثرت سے آتا ہے اس کا حلوا بنا کے کھانے سے بدن میں قوت آتی ہے پانی میں تنہا یا گلقند کے پھولوں کے ساتھ پیسکر پیشانی پر لیپ کرنے سے درد سر کو آرام ہو جاتا ہے اسکے اور کدو کے بیج کی مینگ کا پھٹے ہوئے ہونٹ پر لیپ کرنا چاہیے **مضر** سرد مزاج والوں کو **مصلح** شہد و قند **بدل** تخم کدو۔

قدر خوراک۔ ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

تریھلا (ھ)

بکسر تائے فوقانی و سکون رائے مہلہ و فتح یائے فارسی مخلوط بہا و فتح لام و سکون الف تالیف ثلاثہ

اور محیط میں اسی طرح ہے اصل زبان میں رائے مہملہ کے کسرے سے ہے جیساکہ گلمنٹ پرکاش میں ہے

صفات۔ اصطلاحی نام ہڑ بہیڑہ اور آنولہ کی ترکیب کا ہے۔ بعض نے یہاں تک تکلف کیا ہے کہ کہا ہے کہ بہتر یہ ہے کہ ہڑ کو ماگھ کے مہینے میں درخت سے توڑا جائے اور بہیڑے کو پھاگن کے مہینے میں اور آنولے کو چیت کے مہینے میں۔

خواص و فوائد۔ تکملہ ہندی میں لکھا ہے کہ اس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے دل کو قوت پہونچتی ہے امراض بادی و بلغمی و صفراوی کو دفع کرتا ہے کو ڑھ کو زائل کرتا ہے آنکھ اور رحم کے امراض کو نافع ہے جریان منی کو دور کرتا ہے بواسیر کو نافع ہے جوانی کی حفاظت کرتا ہے محیط میں بیان کیا ہے کہ بدن کو مضبوط کرتا ہے برص کو مٹاتا ہے خون زائد اور صفرا و بلغم کو نکالتا ہے آنکھ کو قوت دیتا ہے یچیدون کو بھرتا ہے اس سے دست آتے ہیں۔ تذکرۃ الہند میں تحریر کیا ہے کہ زیادہ رُونے کو مفید ہے بدن کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے آفات دماغی و بلغم و زہر کو نافع ہے کمی بخارمن کو نفع پہونچاتا ہے آنکھ کی روشنی بڑھاتا ہے امراض دماغی کو دور کرتا ہے یہ چاہیے کہ امراض بادی کے لیے تل کے تیل کے ساتھ اور امراض صفراوی کے لیے گھی کے ساتھ اور بلغم کی بیماری کے لیے شہد یا شکر کے ساتھ کھاویں بعض نے کہا ہے کہ سردی کے موسم میں اسکو پیسکر شہد میں ملا کر چاٹنا چاہیے اور گرمی کے موسم میں رات کے وقت پانی میں بھگو دیں صبح کو اس پانی کو نتھار کے مصری یا کھانڈ سے شیرین کر کے پی لیں اور برسات کے موسم میں کوٹ چھان کر نمک یا شکر سفید ملا کر کھالیں اس طرح کھانے سے نزلے کو بہت فائدہ پہونچتا ہے۔ گرمی کے موسم میں شب کو پانی میں بھگو کر صبح کو اس پانی سے آنکھیں دھونے سے آنکھوں کو گرمی نہیں معلوم ہوتی اور خشکی رہتی ہے **مضر** دور و دراز کے مسافروں اور بہت بوڑھے آدمیوں اور حاملہ عورتوں اور بچوں کو نقصان پہونچاتا ہے جو شخص ہمیشہ مریض رہتا ہو یا مرض تپ دق میں مبتلا ہو اسکو بھی مضر ہے **مصلح** سونٹھ۔

ترجاتک

بکسر تائے فوقانی و سکون رائے مہملہ و فتح جیم تازی و سکون الف و فتح تائے فوقانی و سکون کاف تازی محیط میں اسی طرح لکھا ہے اور گلمنٹ پرکاش میں ترجات رائے مہملہ کے کسرے سے بیان کیا ہے اس کو سنسکرت میں ترگندھک بھی کہتے ہیں جس میں کاف فارسی مفتوح نون ساکن دال مہملہ مخلوط بہا مفتوح کاف تازی مفتوح ہے۔ ترگندا اس سے بگڑا ہوا لفظ ہے جس میں تای فوقانی مکسور رائے مہملہ ساکن کاف فارسی مفتوح نون ساکن دال مہملہ مفتوح اور الف ساکن ہے۔

صفات و فوائد محیط میں لکھا ہے کہ ہندی میں چھوٹی الائچی۔ قرفہ اور تیزپات کی ترکیب کا نام ہے مگر گلمنٹ پرکاش مولفہ بابو گنگا دھر جوشی میں دال چینی۔ تماپتر اور الائچی کی ترکیب کا نام بتایا ہے بہر صورت ان سب کو ہم وزن لینا چاہیئے یہ ترکیب ہاضم ہے بھوک پیدا کرتی ہے اس سے اجابت ملین ہوتی ہے منھ کے امراض دفع ہوتے ہیں امراض بلغمی و صفراوی کو بھی نافع ہے



بلغم اور باد کا فساد دفع کرتی ہے تپ دق کو مفید ہے۔

ترپھا (پنجابی)

بکسر تائے فوقانی و کسر رائے مہملہ و فتح جیم فارسی مشدد مخلوط بہا و سکون الف ہندی مین اسکو ترجھ بھی بولتے ہین آخر مین الف ساکن نہین لاتے صرف جیم فارسی مشدد مخلوط بہا کا تلفظ کرتے ہین سنسکرت مین اسکو تنتش بکسر تائے فوقانی و کسر نون و سکون شین نقطہ دار کہتے ہین محیط مین سین مہملہ سے لکھا ہے اور ہندی کی کتابون مین شین نقطہ دار سے آیا ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک درخت ہے کہ ہمالیہ مین ستلج سے تستا تک اور ممالک متوسطہ اودھ گورکھپور۔ گوداوری اور کنارا کے جنگلون مین اور جزیرہ نما کے مشرقی کنارے پر ہوتا ہے اس کی اونچائی بیس سے چالیس فٹ کی ہوتی ہے اسکے چھوٹے اور مڑے ہوئے تنے کی گولائی تین سے پانچ اور کبھی سات آٹھ فٹ کی ہوتی ہے اس کی چھال گہرے بھورے رنگ کی ہوتی ہے اس کے پتے چوڑے ارنڈ کے پتون کی شکل کے دو سے چھ انچ لمبے ہوتے ہین پوس اور ماگھ مین اسکے پرانے پتے گر جاتے ہین اور چیت بیساکھ مین نئے پتے نکل آتے ہین پھاگن سے بیساکھ تک اسکے پھول نکلتے رہتے ہین اس مین لال رنگ کا گوند لگتا ہے اس درخت کے اجزا کا مزہ کسیلا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم ہے۔

خواص و فوائد۔ تنتش قابض ہے اسکے گوند کو پیسکر پھانکنے سے دست بند ہوتے ہین سینکی ہوئی سونف۔ مصری اور اس کا گوند تینون مساوی الوزن لیکر پیسکر گھی مین ملا کر چٹانے سے آنو کے دست رک جاتے ہین اس کی چھال کا جوشاندہ پلانے سے بخار چھوٹ جاتا ہے اس کی لکڑی فساد بلغم و خون و صفرا کو دفع کرتی ہے کوڑھ کو مفید ہے زیادہ فربہی آجائے تو اس سے جاتی رہتی ہے جریان کو مفید ہے۔

ترکٹا (ھ)

بکسر تائے فوقانی و سکون رائے مہملہ و ضم کاف تازی و تائے ثقیل مفتوح و الف اسکو ترو گھن بھی کہتے ہین جس مین تائے فوقانی مکسور رائے مہملہ مضموم و واو مجہول اور کاف فارسی مخلوط بہا مفتوح اور نون ساکن ہے جیساکہ تالیف شریفی مین ہے مگر بھاو پرکاش مین سونٹھ۔ سیاہ مرچ اور پیپل کی ترکیب کا نام ترگٹ رائے مہملہ کے کسرے اور کاف تازی کے فتحہ اور تائے ثقیل کے ضمے سے لکھا ہے اور یہ لفظ سنسکرت کا ہے

صفات۔ تالیف شریفی مین ہے کہ پیپل۔ سیاہ مرچ اور ادرک ہم وزن لیکر ترکیب دین تو یہ ترکٹا ہو جائے بعض نے کہا ہے کہ دو حصہ سیاہ مرچ اور تین حصہ پیپل بارہ حصہ سونٹھ ہونا چاہیے۔



خواص وفوائد۔ اس کے کھانے سے بھوک پیدا ہوتی ہے کھانا ہضم ہوتا ہے سانس کی تنگی جاتی رہتی ہے کھانسی کو مفید ہے کمر کو فائدہ پہونچاتا ہے بادگولہ جریان منی بلغم صفرا کو نافع ہے اونچا سننے کو مفید ہے گلے کی بیماری دفع کرتا ہے خرخرہ دور کرتا ہے اجابت کھل کر ہوتی ہے مرض فیل پا کو فائدہ پہونچاتا ہے مزاج کو خوش رکھتا ہے شکم اور فوطون کا ورم دور کرتا ہے بینائی کمزور ہوجائے تو اُسے طاقت پہونچاتا ہے موتیابند کی بیماری کو کھوتا ہے امراض بلغمی کو نافع ہے اسکے کھانے سے رطوبت تحلیل ہوتی ہے **مضر** دبلا کرتا ہے **مصلح** کانجی۔

ترُھری (ھ)

بضم تاے فوقانی وسکون راے مہملہ وکسر ہیم وراے ثقیل مکسور ویاے تحتانی ساکن اسکو سنسکرت مین کچوری اور کھجوری کہتے ہین۔

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے اس کا تنہ نہین ہوتا گلو وغیرہ کی طرح ہوتی ہے پتے اس کے کھجور کے پتون کی طرح اور اُن سے تیز مزہ اور کسیلے ہوتے ہین جڑبھی اور مزے مین کسیلی ہوتی ہے۔

طبیعت۔ گرم وتر یا سرد وخشک۔

خواص وفوائد۔ یہ دوا سانپ کے زہر کے لیے بے حد مفید ہے اُس کی گویا دشمن ہے نیند بہت لاتی ہے استسقا اور سنگ گردہ وریگ گردہ اور سنگ مثانہ وریگ مثانہ کو دور کرتی ہے تپ کی بے قراری کو کھوتی ہے باد پیدا کرتی ہے مگر پکا کر دینے سے باد کو دفع کرتی ہے۔

ترمس (ع)

بضم اول وسکون راے مہملہ وکسر میم وسکون سین مہملہ اور حرف اول کے فتحہ اور میم کے ضمے سے بھی آیا ہے باقلاے مصری اور باقلاے شامی یہی ہے بعض نے اس کی ہندی بھالر بتائی ہے۔

صفات وشناخت۔ کتب لغات اور مفردات طب کی چھان بین کے بعد معلوم ہوتا ہے کہ یہ دو چیزون کا نام ہے (۱) ایک ساگ ہے ترش مزہ جس کو آش وغیرہ مین ملاکر پکاتے ہین (۲) اُس چیز کا نام ہے جس کو باقلاے مصری کہتے ہین یہان اس دوسری قسم سے بحث کی جاتی ہے ابن سمحون کہتا ہے کہ باقلاے مصری جرجیر مصری سے عبارت ہے اسکی دو قسمین ہین بستانی اور جنگلی دونون کے پودے کی صورت باقلا کے پودے کی سی ہوتی ہے ویسی ہی ساق ویسے ہی پھول ویسے ہی پتے پتون مین دونون کے اس قدر فرق ہے کہ ترمس کے پتے تھوڑے نازک ہوتے ہین اور بیج بھی دونون کے ملتے جلتے ہوتے ہین صرف اس قدر فرق ہے کہ ترمس کے بیجون مین بہ نسبت باقلا کے بیجون کے زیادہ گولائی ہوتی ہے اور چپٹے ہوتے ہین



اور بیج مین سے تھوڑے دبے ہوئے قد مین باقلا کے دانون سے چھوٹے اور رنگ سفید ہوتا ہے جس مین زردی کی جھلک ہوتی ہے جب مطلق ترمس کا ذکر کرتے ہین تو بیج مراد ہوتے ہین افعال مین جنگلی قسم بستانی سے قوی ہے گودانہ اس کا بستانی کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے مزہ تلخ ہوتا ہے خوشبو تیز ہوتی ہے یہ قسم ادویہ مین مستعمل ہے اور بہتر اس مین وہ دانہ ہے جس کا رنگ سفید ہو تازہ ہو موٹا ہو بھاری ہو بستانی قسم ادویہ مین مستعمل نہین اسکو کھاتے ہین اور تغذیہ کے لیے جنگلی سے بہتر ہے اور دانہ بھی اس کا بڑا ہوتا ہے تلخی نہین ہوتی اور اگر ہوتی ہے تو بہت کم ہوتی ہے تمام افعال مین تلخ قسم شیرین سے قوی ہے ترمس کی تلخی اس طرح دور کرتے ہین کہ پانی مین بھگو کر نمک ڈال دیتے ہین رات بھر تر رکھکر وہ پانی پھینکدیتے ہین اگر کچھ تلخی رہجاتی ہے تو دوبارہ بھگوتے ہین جس مین تلخی ہوتی ہے وہ جالی اور محلل بالالذع ہے اور جس کی تلخی دور کردیتے ہین وہ غلیظ ہوجاتا ہے اور بوجہ تلخی نرہنے کے عجب نہین اندرون شکم مین جاکر چپکنے لگے۔

طبیعت۔ شیخ نے لکھا ہے کہ پہلے درجے مین گرم اور دوسرے درجے مین خشک ہے بعض نے دوسرے درجے مین گرم اور تیسرے درجے مین خشک بتایا ہے بعض نے جنگلی و بستانی مین تفریق کی ہے اور کہا ہے کہ بستانی قسم پہلے درجے کے آخر مین گرم ہے دوسرے درجے مین خشک ہے اور صحرائی گرم بھی دوسرے درجے مین ہے اور خشکی اسکی اس درجے کے آخر مین ہے۔

خواص و فوائد چونکہ اس کے مزے مین تلخی بہت ہے اور ظاہر ہے کہ تلخ شے جلا کرتی ہے۔ تحلیل کرتی ہے گرمی و خشکی پیدا کرتی ہے مادے کا تنقیہ کرتی ہے اس لیئے یہ سب باتین ترمس مین بھی جب تک اُس کی تلخی باقی ہے ہونا چاہئین پس اس کے کھانے سے گرمی اور خشکی اور تفتیح پیدا ہوگی اور بدن کو غذا کم پہونچے گی کیونکہ کڑوی چیز مین غذائیت کم ہوتی ہے۔ اس کی تلخی دور کردینے سے گرمی و خشکی کم ہوجاتی ہے جلاو تحلیل کی قوت بھی گھٹ جاتی ہے لیکن جرم کثیف غلیظ بدستور باقی رہتا ہے کیونکہ جوہر ارضی بھگونے سے زائل نہین ہوسکتا بلکہ بھگونے سے جوہر مائی حاصل کرکے چپکنے لگتا ہے اور اب غذائیت اس مین بڑھ جاتی ہے بخلاف اُس قسم کے جس کی تلخی دور نہین کی جاتی کیونکہ تلخی غذائیت کو مانع ہے۔ اگر اسکو خوب گلا کر پکایا جائے اور گرم مصالح ڈال کر کھایا جائے تو بدن کو خوب غذا پہونچائے اور خلط اچھا بنے اس کو پیس کر بالون پر لیپ کرنے سے سپید ہوجاتے ہین ابن زہر کہتا ہے کہ نطرون کے خیساندے مین بھگو کر پانچ دن تک سیاہ بالون کو اس پانی سے دھویا جائے تو ان کا رنگ سونے کا سا نکل آئے ترمس اور چنون کو جوش کرکے شہد ملا کر ورم طحال کے مریض کو پلانے سے نفع ہوتا ہے عورت کو اس کا جوشاندہ پلانے سے خون حیض کا ادرار ہوتا ہے اسکو جوش کرکے پیس کر خنازیر اور داد اور ورام پر لگانے سے نفع پہونچتا ہے اسکو بھگو کر اُس پانی سے خارش کے مریض کو روزانہ نہانا چاہیے صحت حاصل ہوجائے گی جس چوپائے کے بدن مین چچڑیان اور کلیان بہت چپٹی ہون یا کھجلی مین گرفتار ہو تو ترمس کو جوش کرکے

صاف کرکے اس سے دھونے سے فائدہ ہوتا ہے پھنسیان اور کلیان چھوٹ جاتی ہین کھجلی جاتی رہتی ہے اسکے آٹے سے مرہم بناکر کپڑے پر پھیلا کر پیٹ پر چپکا دیا جاوے تو سب کیڑے نکل جاتے ہین یہ اس مین خاصیت ہے یہان تک ابن زہر کا کلام تھا اب دوسرے حذاق کا قول سُننا چاہیے اس کے لیپ سے جھائین اور بہق دور ہوجاتے ہین بدن مین خون جم جاوے تو اس کے لیپ سے وہ بھی بکھر جاتا ہے اس کا اٹین بناکر چہرے پر ملنے سے رنگ رو نکھر جاتا ہے خاص کر ایسی حالت مین ملنے سے کہ بارش کے پانی مین پکا لیا گیا ہو۔ اسکو جوش کرکے برص کے داغون کو اُس پانی سے دھانے سے نفع ہوتا ہے اور چاہیے کہ نقل کو پیسکر داغون پر اُن کا لیپ کردین اگر ایسا بھی کرین کہ مریض کو کچھ اس کا پانی پلا بھی دیا کرین تو اور زیادہ فائدہ بخشے اس کے لیپ سے مہاسے جاتے رہتے ہین۔ چوٹ لگنے سے نیلا داغ پڑجاتا ہے تو اس کے لگانے سے جاتا رہتا ہے سرکے مین پکا کر سردی کے دردون اور بلغمی تہیج اور جوڑون کے سردی کے درد پر لگائین تو نفع بخشے۔ اگر سمندر کے پانی مین اس کا آٹا گوندھکر لگایا جاوے تو ان امراض کو اور بھی زیادہ فائدہ بخشے اسکو جوش کرکے نیم گرم پانی سے بدن کو دھونے سے ڈھیلا پن مٹتا ہے اور آتشک کے زخمون اور کھجلی اور بہق اور سر کے گنج اور اکلا اور خراب زخمون کو بھی اس پانی سے دھونے سے نفع ہوتا ہے اس کا لیپ مرض غانغرایا پر کرنے سے اُسکے فساد کی بہت اصلاح ہوجاتی ہے اور درد کو اُس سے تسکین ہوتی ہے اس کو جوش کرکے پینے سے بھی غانغرایا کو نفع پہونچتا ہے اور غانغرایا ایک ایسے ورم کا نام ہے جو نہایت خراب مادے سے پیدا ہوتا ہے اور عضو کو خراب کردیتا ہے۔ اسکو پیس کر کاغذ پر لگا کر مسون پر چپکا دین تو جاتے رہین پیسکر شہد مین ملا کر کان کے پیچھے کے ورم پر لگانے سے تحلیل ہوجاتا ہے اسطرح لگانے سے برص اور سر کے گنج اور کنٹھمالا اور جگر کے سخت ورم کو بھی نفع پہونچتا ہے چہرے پر بہت سے تل پیدا ہوجائین جنکو برش کہتے ہین تو اسکے لیپ سے زائل ہوجاتے ہین اگر زہریلا کیڑا کاٹ کھائے تو شہد مین ملا کر وہان پر لگا دینا چاہیے ترمس تلخ کو پیسکر ساڑھے دس ماشہ روزانہ ناشتہ کی حالت مین پھانکا کرین تو مراق کی طرف معدے سے بخارات نہ چڑھین اس سے روح باصرہ کو طاقت بھی حاصل ہوتی ہے پڑنا اور دُمر جاتا رہتا ہے آنکھ مین نزلے کا پانی نہین اُترتا اس کو پیس کر بقدر ضرورت کھانڈ یا نمک ملا کر ایک کف دست کی مقدار مین ناشتہ کی حالت مین کھایا کرین اس سے بینائی کی قوت بڑھ جاوے گی اس کو پیس کر شہد مین ملا کر چاٹنے سے پرانی کھانسی اور استسقا مٹتا ہے تلی اور مثانہ کو طاقت پہونچتی ہے مثانے کی پتھری نکل جاتی ہے جس قسم مین تلخی نہو اُس کو باریک پیسکر سرکے کے ساتھ کھائین تو متلی اور ابکائی بند ہوجاوے بھوک بڑھ جاوے تلخ قسم سے معدے اور آنتون کا تنقیہ ہوتا ہے اور یہ قسم معدے سے جلد اُتر جاتی ہے لیکن کبھی اس سے تخمہ پیدا ہوجاتا ہے یعنے کھانا معدے مین ہضم نہین ہوتا اور آخر کار فاسد ہوجاتا ہے اس قسم سے جگر اور تلی کا سُدہ کھلتا ہے تلی کے ورم کے لیے سرکہ یا ماء العسل مین جوش دے کر سیاہ مرچ وغیرہ خوشبودار چیزین بقدر ذائقہ ملا کر کھائین تو فائدہ ہوسکتے ہین کہ اس کے سفوف کو ماء العسل یا سرکے مین ملا کر پینا کرو دانون وغیرہ



پیٹ کے کیڑوں کے اخراج کے لیے ناف کے اوپر لگانا چاہیے یہی فائدہ اس کو سرکے یا شہد کے ساتھ کھانے سے ہوتا ہے پیشاب اس سے زیادہ آتا ہے یوسف بغدادی نے مالایسع میں اس کی عجیب خاصیت بیان کی ہے وہ یہ کہ ایک مٹھی ترمس کو نیم کوب کر کے چھلکے دور کر کے تانبے کے برتن میں ڈال کر اتنا تازہ دودھ ملا دیں کہ ترمس چھپ جائے اور دھیمی آنچ پر پکائیں یہاں تک کہ دودھ خشک ہو جائے بعد اس کے مجموعے کے برابر گائے کا گھی ملا کر پکائیں جب گاڑھا ہو جائے تو گرما گرم سن کے کپڑے پر پھیلا کر پیٹ پر چپکا دیں اس سے دست آ کر ہر قسم کا سودا و صفرا اور بلغم خام و لزج نکل جائے گا اسی کو اگر گردوں پر لگا دیں گے تو صرف صفرا دستوں میں نکلے گا اگر چوتڑوں اور بیٹھنے کی جگہ پر لگائیں گے تو بلغم لزج دستوں میں نکلے گا اور اگر پیٹ کے بالائی حصے پر لگائیں گے تو سودا دستوں میں خارج ہوگا۔ اگر دستوں کو روکنا چاہیں تو وہ پارچہ چھڑا کر گرم پانی سے جگہ کو دھو ڈالیں تمیمی نے اس ضماد کی بڑی تعریف کی ہے اور کہا ہے کہ یہ اطباء کے اسرار میں سے ہے اس کو کسی کے سامنے بیان نہ کرنا چاہیے بچوں اور بوڑھوں کو اس طرح دست لانا چاہیے اور جن لوگوں کو دوائے مسہل کے پینے سے نفرت ہو یا برداشت نہ کر سکیں اُن کا علاج بھی اسی ضماد سے کر کے دست لائیں یہ تدبیر تجربے میں آچکی ہے۔ اسکے پودے کی جڑ کو جوش دے کر پینے سے پیشاب زیادہ آتا ہے۔ اگر عورت اس کو سداب اور فلفل سیاہ کے ساتھ جوش کر کے پیوے یا ان تینوں کو پیس کر رحم میں حمول کرے تو خون حیض جاری ہو جائے پیٹ کا بچہ گر جائے یہی فائدہ اُس وقت حاصل ہوتا ہے کہ مر کے یا مرکی یا شہد اور مرکی کے ساتھ پیس کر حمول کیا جائے اس کے حمول سے رحم کے ریاح بھی تحلیل ہوتے ہیں اس کو سرکے میں پکا کر گرمی کے درد مفاصل عرق النساء وجع ورک پر لگانے سے نفع ہوتا ہے کبھی اس ترکیب میں شہد بھی بڑھاتے ہیں تلخ قسم کو پانی میں اتنا جوش دیں کہ تلخی پانی میں آجائے اور پھر مکان کی دیواروں پر اس پانی کو چھڑک دیں تو پھر مر جائیں مضر شیریں قسم جس کو غذا بنا کر کھاتے ہیں جو بہ ہضم ہو تو رگوں میں بلغم خام پیدا کرتی ہے دیر میں ہضم ہوتی ہے اس کو زیادہ کھاتے رہنے سے معدہ خراب ہو جاتا ہے چہرہ زرد ہو جاتا ہے ثقیل ہے۔ مصلح اس کی اصلاح اس طرح کرلی چاہیے کہ روغنوں کے ساتھ پکائیں اس کے ساتھ خوب سالگی کھائیں سرکہ۔ کانجی۔ نمک۔ صعتر۔ پودینہ اور دوسرا گرم مصالح اور شیرینی وغیرہ کے ساتھ کھانے سے بھی اصلاح ہو جاتی ہے یا اسکو کھا کر اوپر سے پرانی نبیذ پئیں بدل ادویہ کے معالجے میں جلا کے موقع پر کنا تخم خربوزہ اور باقلاء نبطی اور کیڑے دفع کرنے کے لیے ہم وزن درمنہ ترکی اور پودینہ اور عام طور پر بدل اس کا افسنتین ہے۔

مقدار خوراک۔ تنہا سوا دو تولہ ۲ رتی دوسری دواؤں کے ساتھ ساڑھے دس ماشہ سے ۷ ۱۰ ماشہ تک۔

ترنجبین (معرب)

بفتح تائے فوقانی و رائے مہملہ و سکون نون و فتح جیم تازی و کسر بائے موحدہ و سکون یائے تحتانی



معروف یہ لفظ ترنگبین کا معرب ہے کہ فارسی کا لفظ ہے جس کے معنے شہد تر کے ہیں عربی میں عسل الحاج اور لاطینی میں مینا آف ڈی ڈزرٹ کہتے ہیں ہندی میں کو اس شکر کہا ہوتے ہیں کو اس جواسا کو اور شرکر اشکر کو کہتے ہیں۔

صفات و شناخت۔ شبنم ہے کہ خراسان اور ماوراءالنہر و بلاد کردستان و ہمدان میں جواسا وغیرہ کے درخت کے کانٹوں پر مصری کے ریزے کے موافق جم جاتی ہے رنگت میں سفید زردی مائل ہوتی ہے ریٹرپا ڈیکا میں ہے کہ ترنجبین یعنے شیرخشت صحرائی جوا سے کے درخت کی منجمد رطوبت ہے جو گوندکی مانند تراوش پاکر جم جاتی ہے ہندوستان میں دریائے جمنا کے کنارے پر بہت بکثرت پیدا ہوتی ہے مؤلف برہان قاطع یہ کہتا ہے کہ کہتے ہیں کہ ایک روز صبح کے وقت آسمان سے برف کی طرح حضرت موسیٰ علیہ السلام کی قوم پر برسی تھی یہ وہی چیز ہے جسے من کہتے ہیں انطاکی نے تذکرے میں لکھا ہے کہ شبنم فارس میں عاقول کے درخت پر گر کر ترنجبین بن جاتی ہے اور عاقول بعض کے نزدیک جواسے کا نام ہے بعض کے نزدیک خرنوب کی ایک قسم ہے بعض اونٹ کٹارا کا نام بتاتے ہیں ترنجبین کا مزہ میٹھا اور کچھ خراش دار معلوم ہوتا ہے بہتر جس میں سفید اور تازہ اور پاکیزہ ہے کہ جس میں پتے نہوں اور کانٹے کم ہوں بعض کہتے ہیں کہ سمرقند کی اچھی ہوتی ہے اور بعض خراسانی کو اچھا بتاتے ہیں اب مصری سے مصنوعی ترنجبین بناتے ہیں جس کے دانے چاہیے سے سخت اور کرکرے معلوم ہوتے ہیں اور خراش نہیں معلوم ہوتی کانٹے اس میں نہیں ہوتے یا نہایت کم ہوتے ہیں۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں گرم و تر ہے بعض گرمی و تری میں معتدل بتاتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ حرارت کی طرف مائل ہے بعض کہتے ہیں کہ پہلے درجے میں گرم اور دوسرے درجے میں خشک ہے۔ دیدسر و جاتے ہیں۔

خواص و فوائد فعل اس کا کھانڈ کے قریب ہے مگر اس میں اتنی بات زیادہ ہے کہ تری پیدا کرتی ہے گیلانی کہتا ہے کہ یہ شکر سے زیادہ لطیف ہے اور اس سے اس میں جلا بھی زیادہ ہے اور شیرخشت سے اس میں گرمی و تری زیادہ ہے بعض نے کہا ہے کہ شیرخشت سے ضعیف ہے صحت کی حفاظت کے لیے بہتر ہے گرم مزاج اور معتدل مزاج اور خشک مزاج ان تینوں کو نافع ہے پیاس کو تسکین دیتی ہے سینے اور حلق میں تری پیدا کرتی ہے اور ان کی ملین ہے اس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے اور دست آوری کی اس میں خاصیت ہے صفرا کو دستوں کے ذریعے ملائمت کے ساتھ نکالتی ہے اور شیرخشت سے زیادہ لطیف ہے عناب یا شیرخشت کے ساتھ اس کو کھانے سے جلے ہوئے اخلاط نکل جاتے ہیں اس کے کھانے سے گرم اور تیز اخلاط نکل جاتے ہیں کھانسی کو نفع دیتی ہے جلا کرتی ہے سر اور سینے کے درد اور گرمی سے بخار کو مفید ہے پیٹ میں قراقر ہو اور خفیف سا بخار بھی ہو تو زیرہ کو پانی میں بھگو کر اس پانی کے ساتھ اس کو



استعمال میں لاویں سوا دو تولہ اور تھوڑی ترنجبین ایک پاؤ بھینس کے دودھ کے ساتھ کھانا اور روزانہ اس طرح کھاتے رہنا محرک باہ ہے بدن کو فربہ کرتا ہے ۔ یہ بھی اس کی عجیب بات ہے کہ خود تشنگی پیدا کرتی ہے اور تشنگی اور سبب سے ہو تو اُسے موقوف بھی کرتی ہے معدے کو ضعیف اور ڈھیلا کرتی ہے اور اُس سے تلے دیر میں اترتی ہے تیز تپ اور ہر قسم کی چیچک اور خون کے دستوں اور بواسیر اور پیشاب میں خون آنے کی حالت میں استعمال اس کا جائز نہیں ہے جیسا کہ شیخ الرئیس نے تپ جدری میں فرمایا ہے کہ افضل یہ ہے کہ صاحب جدری کی طبیعت کی تلیین آلو بالو سے کریں اگر دست نہ آئیں تو شیر خشت زیادہ کریں اور ترنجبین سے پرہیز کریں صاحب ذخیرہ نے غب خالص میں لکھا ہے کہ ترنجبین گرم تپ میں نہ دینی چاہیے کہ وہ صفرا ہو جاتی ہے اگر ضرورت ہو تو ترش چیز کے ساتھ دیں حصبہ اور جدری کے باب میں کہا ہے کہ مضرت اس کی خصوصًا صاحب جدری اور حصبہ کو اس طرح ہے کہ جیسے شہد گرم مزاجوں میں مضرت پہونچاتا ہے اس لیے کہ اخلاط میں حرکت پیدا ہوتی ہے مرض میں زیادتی ہوتی جاتی ہے بیقراری بڑھ جاتی ہے اور مریض مر جاتا ہے ۔ صاحب شفاء الاسقام نے جدری اور حصبہ کی بحث میں کہا ہے کہ وہ دونوں کو مضر ہے کہ اخلاط ردی کو حرکت دیتی ہے اور ان اخلاط کا اثر دل پر پہونچتا ہے ۔ اسی طرح شیر خشت اور اسہال الدم کی بحث میں لکھا ہے کہ اگر قبض ہو تو مزلقات دیں اور شیر خشت مناسب ہے لیکن ترنجبین سے پرہیز کریں ۔ مؤلف مخزن الادویہ نے کہا ہے کہ ترنجبین بواسیر اور خونی پیشاب اور خونی دستوں کو بھی مضر ہے ۔ ترنجبین سفید پونے تولہ آدھ پاؤ کم سیر دودھ میں جوش دیں کہ قوام ہو جائے ہر شب اُس میں سے نو ماشہ کھایا کریں تو کمی شہوت جماع کے لیے جس کا سبب حرارت ہو مفید ہے کبھی تین تین تولہ ثعلب مصری بھی ملاتے ہیں گردے کا دبلا پن اس سے جاتا رہتا ہے مگر ثعلب مصری اس صورت میں داخل کرنا ضرور نہیں قدما کہتے ہیں کہ ترنجبین ٹھنڈی دیں اور دست آور ہے بخار کو مٹاتی ہے حاملہ عورت بچے اور کمزور اور ناتوان آدمی کو اس سے دست کرانے سے کوئی نقصان نہیں ہوتا ہے بادانگیز ہے اعضا کو قوت دیتی ہے صفرا و بلغم کو دفع کرتی ہے مضر تلی کو نقصان پہونچاتی ہے گرم مزاج کو مضر ہے تشنگی پیدا کرتی ہے دیر میں معدے سے تلے اترتی ہے مصلح تلی اور گرم مزاج اور تشنگی کے لیے املی کا خیساندہ اور عناب اور ماء الشعیر اور معدے سے دیر میں تلے اترنے کے لیے آب آلو بخارا و عناب بدل شکر سرخ یا مصری یا شیر خشت اور نصف وزن سکنجبین آلو کے پانی اور مصری کے ہمراہ اور نصف وزن املتاس دستوں میں نہایت سہل بدل ہے ۔

مقدار خوراک ۔ دو تولہ ساڑھے سات ماشہ سے ۱۱ تولہ تک بعض کہتے ہیں کہ پونے چار تولہ سے ساڑھے سات تولہ تک بعض کہتے ہیں کہ سوا دو تولہ ۶ رتی سے ۶ تولہ ایک ماشہ بعض نے دو تولہ آدھا ماشہ سے پونے نو تولہ تک لکھا ہے ۔

تُرئی (دھ)

بضم تاے فوقانی وفتح راے مہملہ وسکون ہمزہ و یاے تحتانی معروف بعضے راے مہملہ کے بعد واو لکھتے ہیں



اور ہمزہ کو مکسور اور یائے تحتانی کو معروف اور عربی نام اس کا قثاء ہندی تجویز کیا ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک بیل کا پھل ہے اور مشہور ترکاری ہے اس کی بیل کے پتے نیچے سے کھردرے اور روئیں دار ہوتے ہیں اس کے پھول ہلکے پیلے رنگ کے ہوتے ہیں یہ چیت سے اساڑھ تک بوئی جاتی ہے برسات میں پھولتی پھلتی ہے یہ پھل ایک بالشت کے برابر اور اس سے کم و زیادہ ہوتا ہے اور ایک ہاتھ تک بڑھ جاتا ہے ہندوستان میں اسکو گھروں میں بھی بوتے ہیں اگر کوئی درخت یا اونچی چیز اس کے پاس ہوتی ہے تو بیل اس کی اس پر چڑھ جاتی ہے اس کی دو قسمیں ہیں (۱) کھیا تری کہ چکنی اور صاف اور ہموار ہوتی ہے چھلکا اس کا باریک اور نازک ہوتا ہے یہ زیادہ لمبی نہیں پڑتی البتہ چھوڑ دینے سے موٹی خوب ہو جاتی ہے اس کے مزے میں شیرینی اور لزوجت ہے اس لیے ترکاری اسکی کچھ پھیکی سی ہوتی ہے اس لفظ میں کاف فارسی مکسور مخلوط ہا اور یائے تحتانی مفتوح اور الف ساکن ہے (۲) آرہ تری اس پر لمبائی میں برابر تیز دھاریں ہوتی ہیں اسی واسطے آرہ تری کہلاتی ہے مشابہت کی وجہ دونوں میں ظاہر ہے یہ موٹی کم پڑتی ہے مگر لمبی زیادہ ہو جاتی ہے ایک ایک ہاتھ تک کی لمبی دیکھی گئی ہے چچوا تری بھی اسے کہا کرتے ہیں اس کے مزے میں چکیلا پن ہوتا ہے اس میں سے بعض کڑوی بھی نکل آتی ہے تری جنگلی بھی ہوتی ہے گروہ عموماً کڑوی ہی ہوتی ہے بعض نے لکھا ہے کہ اس جنگلی قسم کو کڑوی تری کہتے ہیں اور یہ دو قسم کی ہوتی ہے سفید و سیاہ دونوں قسمیں نہایت کڑوی ہوتی ہیں کڑوی کا حال آگے لکھا جائے گا یہاں میٹھی قسم کا لکھا جاتا ہے۔

طبیعت۔ سرد و تر۔

خواص و فوائد۔ اس سے پاخانہ کھل کر آتا ہے صفرا کی حرارت کو دفع کرتی ہے جن کے مزاج میں خشکی ہو ان کو بہت نفع دیتی ہے بواسیر کو مفید ہے جریان کو دفع کرتی ہے پیشاب کی راہ سے خون آتا ہو اس کے لیے بھی بہتر ہے تپ کے بیمار کے لیے کدو سے اس کی ترکاری بہتر ہے کیونکہ کدو کی طرح پیٹ نہیں پھلاتی اور اس سے سریع الہضم بھی ہے خون اور صفرا اور بلغم کا فساد مٹاتی ہے طب فرشتہ میں لکھا ہے کہ تری سبک ہے بدن کو منور کرتی ہے تھوڑا سا نفع بھی اس میں ہے بدن کو طاقت بخشتی ہے منی زیادہ کرتی ہے بعض کتب ہندیہ میں لکھا ہے کہ تری کا کھانا بادزہ ہے۔ ہاضمہ کو کم کرتی ہے اور صفرا اور بلغم پیدا کرتی ہے دھات کو قوی کرتی ہے بھوک بڑھاتی ہے پیشاب کے ہر قسم کے فساد کو اصلاح پر لاتی ہے دل کے لیے بہتر ہے اور ساتھ ہی اس کے یہ بھی لکھا ہے کہ صفرا اور بلغم کو دور کرتی ہے بعض نے کھیا تری اور آرہ تری کے افعال خواص علیحدہ علیحدہ بھی بتائے ہیں اس طرح کہ کھیا تری چکنی ہے۔ بہت غلیظ ہے رطوبات بلغمی پیدا کرتی ہے تپ سرد اور بلغم کا فساد پیدا کرتی ہے بعض ہندیوں نے یوں لکھا ہے کہ کھیا تری کا مزہ شیریں ہے طبیعت کو خوش کرتی ہے بلغم اور صفرا پر غصہ کرتی ہے زہروں کو اور سبھی بخاروں کو مٹاتی ہے اس کے بیج مقوی ہیں اور اس کی ترکاری ملین شکم ہے اور چکنی ہے بادی بڑھاتی ہے اور زخم کو بھرتی ہے اس کو زیادہ کھانے سے نفخ پیدا ہوتا ہے پیٹ میں کیڑے پڑ جاتے ہیں اس کے پتے تھوڑی سی سونٹھ اور گھی کے ساتھ



پکا کر چپاتی کے ساتھ کھانے سے شب کوری دفع ہوتی ہے۔ اور ترئی شیرین اور ملین شکم ہے باد اور صفرا کا فساد دفع کرتی ہے مزاج کی حرارت دور کرتی ہے اسکو پکا کر تپ کے مریض کو کھلاتے ہین یاد رکھو کہ ترئی کی میٹھی ترئی کے بیج بہ نسبت کڑوی ترئی کے بیج کے کم مقئ اور مسہل ہین تاہم پکے اور سخت بیج زہر سے خالی نہین اگر دو تولہ کے مقدار مین سوکھے اور پکے بیج پیس کر کھلائے جائین تو شدت سے قے ہوکر آدمی مرجاے اگر تلی پر ورم آجاے تو اسکے بیجون کو پیس کر گرم کرکے لیپ کرنے سے تحلیل ہوجاتا ہے ٹھنڈا لیپ کرنے سے خونی بواسیر اور کوڑھ دفع ہوتا ہے اس کے ہرے پتون کا رس بچون کی آنکھون مین ٹپکانے سے پپوٹون کی پھنسیان دفع ہوتی ہین رات کے وقت کیچڑ کا زیادہ آنا موقوف ہوجاتا ہے جس سے آنکھیں چپکتی نہین۔ ہرے پتے زخم پر باندھنے سے درد دفع ہوتا ہے زخم بھرجاتا ہے مضعف معدے کو کمزور کرتی ہے مصلح وہ سنجبین جس مین کھانڈ کی جگہ شہد ڈالا ہوا اور ادرک اور ناگرموتھا۔

کڑوی ترئی

بوئی ہوئی ترئی مین سے بھی یون تو کوئی کوئی ترئی کڑوی نکل آتی ہے مگر جنگلی بہت کڑوی اور تیز ہوتی ہے اور تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے بوئی ہوئی مین اتنی گرمی وخشکی نہین اس کی بیل اور پتے بھی کڑوے ہوتے ہین اعضا کے ورم کو دفع کرتی ہے بدن کی زردی اور استسقا اور تاپ تلی اور جذام اور بواسیر کے لیے مفید ہے اسکو پیس کر اور کپڑے مین لگا کر عورت اپنے رحم مین رکھے تو حمل ساقط ہوجاے اگر اسکا پانی ناسور مین ٹپکائین تو بھرجاے اس کا بیج لیکر مینگ نکال کر بندال کے ہمراہ پیس کر اُس کے دو قطرے یرقان والے کی ناک مین ٹپکائین دو تین گھڑی کے بعد زرد پانی کثرت سے ناک اور موٹھ سے نکلے گا اور اُس کے بعد درد سر بہت زور سے پیدا ہوگا گلے کی رگین پھول جائینگی پچھلے دن کو شدت سے بخار آئے گا اور تین پہر کامل یہ عوارض عارض رہین گے مگر اندیشہ نکرنا چاہیے کہ پچھلی رات تک آرام ہوجاے گا اور ایک رات مین پورے طور پر صحت حاصل ہوجاے گی بعض کہتے ہین شک ہے مادۂ خام مین نضج پیدا کرتی ہے اس کے بیج قے لاتے ہین اس کا پانی سعوط کرنے سے دماغ کا تنقیہ خوب ہوتا ہے لقوہ اور فالج اور مرگی اور درد سر بلغمی دماغی امراض کو نفع حاصل ہوتا ہے صفرا و بلغم کا فساد دفع کرتی ہے پھوڑے پھنسیون کو نافع ہے آنکھ کے لیے بہتر ہے جو تپ بہاد تک بدن مین رہتی ہے اُسے دفع کرتی ہے ریاح اور قولنج کو مٹاتی ہے وہ مرض کہ کھانا کھانے کے بعد چھ گھڑی کے قے ہوجاے اس سے جاتا رہتا ہے کھانسی اور دمہ اور جریان منی کو نافع ہے بادو بلغم وصفرا کا فساد مٹاتی ہے تپ اور بواسیر کو سودمند ہے اس کے بیج جلد بدن کے امراض جیسے داد کوڑھ کھجلی پھوڑے پھنسی مٹاتے ہین کا بیج نکلنے کو نافع ہین بادی اور بلغم سے پیٹ بڑھ جاے تو اُسے اصلاح پر لاتے ہین اس کے پتے اور ڈالیان مادۂ بلغمی مین نضج پیدا کرتی ہین بدن سے زرد استسقا تلی کے ورم کوڑھ اور بواسیر کو ان کا استعمال نافع ہے بعض قدید لکھتے ہین کہ کڑوی ترئی شدت سے دست اور قے لاتی ہے تازہ اور تر کڑوی ترئی کو بھوبھل مین دبادین جب نرم ہوجاے تو اُس کا پانی نکال کر کنپٹیون پر لگانے سے درد سر جاتا رہتا ہے



اس کے پکے بیجوں کو پیس کر پھنکانے سے یا جوش دے کر جوشاندہ پلانے سے قے اور دست آتے ہیں اس کی بیل اور پتوں کو کھانے سے پیشاب زیادہ آتا ہے اس کے پتوں کو پیس کر لگانے سے چوپایوں کے گھاؤ بھر جاتے ہیں کتا کاٹ کھائے تو کڑوی ترئی کے گودے کو پانی میں پیس کر پلانے سے دست ہو کر زہر اتر جاتا ہے تازہ ترئی کے رس کو لگانے سے کئی قسم کے زہریلے کیڑوں کا زہر اتر جاتا ہے اس کی بیل کی اور گڑہل کے پتوں کی جڑ بکری کا دودھ اور زیرہ اور مصری ان سب کو تیار کر کے پلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے اس کے بیج آلو کے دستوں میں دیے جاتے ہیں اس کے پکے اور سوکھے بیج قے لاتے ہیں اس کے بیجوں کو پیس کر دس رتی سے سوا دو ماشہ تک دینے سے بخوبی دست آجاتے ہیں مگر کسی کسی کو ایک بھی دست نہیں آتا ہے اور کسی کسی کو گھنٹوں تک قے ہوا کرتی ہے ایک ثابت کچی کڑوی ترئی کو کوٹ کر رات بھر پانی میں بھگو کر صبح کو مل چھان کر پلانے سے دست آتے ہیں مگر کسی کو نہیں بھی آتے اور پیٹ میں صرف مروڑ ہی ہوتی ہے اس کے بیجوں کے چھلکے پاس میں صرف بیجوں کی مینگ زیادہ قے لانے والی ہے بیجوں کی مینگ کو میٹھے تیل میں گھس کر آنکھ میں لگانے سے آنکھ کا پھولا کٹ جاتا ہے اس کے بیجوں کی مینگیں سوا ماشہ سے دو ماشہ تک کھلانے سے قے ہوتی ہے اور پانچ سے سات رتی تک دینے سے خالی ابکائیاں آتی ہیں اور اڑھائی سے پانچ رتی تک دینے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے تر و تازہ خالص ترئی کے رس میں بیل کا سفوف ملا کر سنگھانے سے گلگنڈ وغیرہ مرض دفع ہوتے ہیں بواسیر کے مسوں پر اسکو اور ہلدی کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اسکے سفوف کو بواسیر کے مسوں پر لگاتے رہنے سے گر جاتے ہیں اسکے جوشاندے میں گھی اور شہد ملا کے پلانے سے قے ہو کر زہر اتر جاتا ہے۔ **مصلح** املی کا خیساندہ۔

تکول (کدھ)

بفتح تائے فوقانی وضم کاف تازی و سکون واو و لام معروف اور **تکوطم** لام کے فتحہ اور میم کے سکون سے اور **تکول بٹلو** بائے فارسی کے ضمہ و تائے ثقیل کے سکون اور لام کے ضمے اور واو کے سکون سے بھی کہتے ہیں

صفات و شناخت۔ محیط میں ہے کہ ہندی کی کتابوں میں لکھا ہے کہ یہ دوا کستوری کا ہم نام اور ہم چہرہ ہے پتے بیل اس کی سیاہ ہوتی ہے اور اس سے مشک کی سی خوشبو آتی ہے پھول زرد ہوتا ہے اور پھل کا رنگ سیاہ ہوتا ہے مزہ اس کا تیز ہوتا ہے اسکو سنسکرت میں لتکی پھل اور املا پزم اور بھوبھک کہتے ہیں تذکرۃ الہند کا مولف کہتا ہے کہ میں نے اسکو دیکھا ہے اس کے پھل خاکی سیاہی مائل ہوتے ہیں کسی قدر گردے کی شکل سے مشابہت رکھتے ہیں چھلکا موٹا ہوتا ہے گودا نرم ہوتا ہے مزے میں اس کے تلخی اور تھوڑی سی شیرینی ہوتی ہے اس کا رنگ زردی مائل ہلوئی سی بیج مستعمل ہیں محیط میں ناموں صاحب نے لکھا ہے کہ شاید مشکدانہ ہوگا اور تعجب یہ ہے کہ اس دوا کو شروع بیان میں یہ لکھ چکے ہیں کہ این دوا ہم نام و ہم چہرہ لتا کستوری است حالانکہ لتا کستوری

بیج



بفتح لام و فتح تاے فوقانی و سکون الف و فتح کاف تازی و سکون سین مہملہ و ضم تاے فوقانی و واو معروف و کسر راے مہملہ و یاے معروف سنسکرت مین مشکدانہ کا نام ہے اسکو لتاکستوری کا بکسر راے مہملہ و رکستوری لتابھی اس زبان مین کہتے ہین یہ بیج گردے کی سی شکل رکھتے ہین خوشبودار ہوتے ہین پس یہ نہ خیال کیا کہ جبکہ ان کو تشبیہ مشکدانہ کے ساتھ دی ہے تو یہ مشکدانہ کیسے ہو سکتے ہین کیونکہ مشبہ اور مشبہ بہ مین غیریت ضرور ہے اور انھون نے اس لفظ مین تاے ثقیل جو لکھی ہے یہ غلطی ہے تاے فوقانی ہے اور لتاکستوری تکول کا نام نہین یہ مشکدانہ کا نام ہے۔ تالیف شریفی مین یہان تک بوالعجبی کی ہے کہ لتاکستوری کو لکھا ہے کہ ایک قسم کا مشک ہے کہ درخت سے نکلتا ہے۔

خواص و فوائد۔ وید کہتے ہین کہ بہت تیز اور گرم ہے پیشاب کے فساد سے جو بادی پیدا ہوتی ہے اُسے دور کرتا ہے بدہضمی کو مٹاتا ہے منی کو بڑھاتا ہے آواز کو صاف کرتا ہے بعض کہتے ہین کہ تیز اور کسیلا ہے سردی بڑھاتا ہے بلغم اور باد اور صفرا کو دور کرتا ہے وہ تپ جو چھ ماہ تک بدن مین رہتی ہے اُسے زائل کرتا ہے بے مزگی کو دفع کرتا ہے خوشبودار تفریح پیدا کرتا ہے زہر کو مٹاتا ہے بواسیر کو نافع ہے پیشاب کی قلت کا تدارک کرتا ہے سنگ مثانہ کو نکالتا ہے سوزش چشم و دہن کو نافع ہے۔

تگر (ھ)

بفتح تاے فوقانی و کاف فارسی و سکون راے مہملہ

صفات و شناخت۔ نگھنٹ سنگرہ مین بیان کیا ہے کہ تگر ایک خوشبودار درخت کی لکڑی ہے دو قسم کی ہوتی ہے۔ ایک قسم کو پنڈی تگر کہتے ہین دونون کا ذائقہ کڑوا ہوتا ہے اگرچہ تگر کا اطلاق دونون پر ہوتا ہے مگر خاص دوسری قسم کو نندی ورکش بھی کہتے ہین اس ملک مین یہ کسی دوسری ولایت سے آتی ہے ان بھوت چکتسا ساگر مین بیان کیا ہے کہ اس کی پیدائش ہمالہ مین کشمیر سے بھوٹان تک اور کھاسیا پہاڑ مین ہوتی ہے۔ مخزن الادویہ مین ہے کہ ہندوستان مین ایک لکڑی ہے عود داگر کی طرح سیاہ رنگ جلانے سے دھوان خوشبودار نکلتا ہے اُس کو تگر کہتے ہین۔ یونانیون نے تگر کا نام اسارون بتایا ہے اور گرم اور خشک کہا ہے مگر نگھنٹ سنگرہ وغیرہ مین سرد لکھا ہے۔

خواص و فوائد۔ جنون اور جذام کو مفید ہے سر اور آنکھون کے دردون کو دور کرتا ہے آنکھون کے امراض کو نافع ہے زہر کے اثر کو مٹاتا ہے نشہ اتارتا ہے خفقان اور مرگی کو مفید ہے دونون قسمون کے فوائد ایک سے ہین۔ اسکو خوشبوبات مین داخل کرتے ہین بیدون کا اس باب مین تجربہ ہے کہ چاولون سے نیلے کے ساتھ بونے دو ماشے بچے کو چیچک کے نکلنے سے پہلے دیدین تو بہت کم نکلے منھ کی بدبو کو دور کرکے خوشبودار کرتا ہے خون کو صاف کرتا ہے بلغم اور باد اور صفرا کا



فساد دور کرتا ہے آسیب کو مرض صاف ہے درد سر اور بہت عرصے تک آنکھ کا دکھنا تھمیا اقوہ اور بادی کے تعلق کے تمام امراض چہرے اور گلے کے امراض اس کے استعمال سے جاتے رہتے ہیں بعضیات کے استعمال کی وجہ سے جو کمزوری آجاتی ہے آسکو بھی اس سے فائدہ پہونچتا ہے اس کے درخت کے پتوں کو پیسکر آنکھ پر لیپ کرنے سے آنکھ کا دکھنا بند ہوتا ہے اس سے طاقت بڑھتی ہے باری سے آنے والے بخار کو روکتا ہے پرانے پھوڑے پر اس کا لیپ کرنا نافع ہے تحیۃ المؤمنین مگر وید دن کے قول کے مطابق شیریں اور گرم لکھا ہے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ انھوں نے کسی یونانی کتاب سے لکر کے متعلق نقل کیا ہوگا ورنہ ویددن کے گھنتوں میں جو کچھ اس کی بابت مذکور ہے وہ تم سن ہی چکے کہ سرد ہے۔

تل (دھ)

بکسر اول وسکون لام۔ اور تلی بھی کہتے ہیں اس میں تاے فوقانی مکسور کے بعد لام مشدد مکسور اور یاے معروف ہے۔ کنجد (ف) سم سم اور حل بجائے حلی (ع)

صفات وشناخت مشہور چیز ہے سفید و سیاہ ہوتا ہے اور سرخ رنگ بھی ہوتا ہے گر سفید وسیاہ اصل میں سرخ صحرائی قسم ہے اسکو مالوے میں کھی تل کہتے ہیں الگ الگ ملکوں میں الگ موسموں میں بویا جاتا ہے اور الگ الگ موسموں میں پکتا ہے اس کی ساق دو گز کے قریب لمبی اور پہلو دار بنی جو کھنچی ہوتی ہے پتوں کے کنارے کٹوان ہوتے ہیں اور ان سے خوب لعاب نکلتا ہے اور باوجودیکہ مزہ ان پتوں کا پھیکا ہوتا ہے لیکن کوئی چوپایہ سوائے اونٹ کے نہیں کھاتا جڑ اس کی پتلی ہوتی ہے پھول سفید اور گلابی ہوتے ہیں بہتر وہ تل ہے جو سفید اور تازہ اور موٹا دانہ اور چکنا ہو وید کا سے تلوں کو عمدہ بتاتے ہیں بعد اس کے سفید کو پھر سرخ کو تلوں کی قوت دو سال تک باقی رہتی ہے اگر روغن نہ نکالا ہو اور نہ مقشر کیا ہو تو دیر تک خراب نہیں ہوتے مقشر کرنے کے بعد جلد خراب ہو جاتے ہیں اگر تلوں کو مقشر کرکے بھون کر کوٹ لیں مگر روغن نہ نکالیں تو تل کچری اور رہشی بفتح راے مہملہ وسکون ہا و کسر شین معجمہ وسکون یاے تحتانی کہتے ہیں۔ ہندوستان میں تل کچری بولتے ہیں۔

طبیعت شیخ کہتا ہے کہ پہلے درجے کے درمیان میں گرم اور اسی درجے کے آخر میں تر ہے بعض گرم بھی اسی قدر بتاتے ہیں اور بعض دوسرے درجے میں اور بعض تیسرے درجے میں گرم وخشک کہتے ہیں۔ وید سرد وخشک بتاتے ہیں بعض وید گرم لکھتے ہیں۔

خواص وفوائد طبی شکم ہے تیل سے تل زیادہ نافع ہے کیونکہ تیل بہت ڈھیلا کرنے والا ہے تل مغری اور مفتح ہے صالح الکیموس ہے مگر قلیل الغذا ہے اس سے جس قدر خون بنتا ہے وہ نہ زیادہ اچھا ہوتا ہے اور نہ زیادہ خراب ہوتا ہے اس سے بدن فربہ ہوتا ہے آواز کی سختی دور کرتا ہے حلق کی خشونت کو نافع ہے جلے ہوئے اخلاط اور مواد سوداوی کو مفید ہے گرم ورموں



تحلیل کرتا ہے ضیق النفس اور ربو کے لیے عمدہ چیز ہے اس سے لعوق یا حریرہ تیار کر کے پینے اور پھیپھڑے کے امراض اور کھانسی کے لیے پیتے ہین اگر اس کو پانی مین پیس کر تھوڑی سی مصری سے شیرین کر کے پیوین اور چند دنون تک جاری رکھین تو معدے اور مری کی وہ سوزش جاتی رہے جو اخلاط سوداوی سے اور رطوبت کے ترش ہوجانے سے معدہ سوداوی مین پیدا ہوا سی طرح شراب کے پینے یا تیز خلطون کے جمع ہوجانے سے یا کسی دوا کے پینے سے معدے مین سوزش پیدا ہوگئی ہو تو وہ بھی مٹ جاتی ہے معدے اور آنتون مین تلیین آجاتی ہے گردے کی پتھری نکل جاتی ہے ، ماشہ تل اور ۳۰ ماشہ جلا ہوا اخروٹ ان دونون کو کھانے سے بواسیر کا لہو بند ہوجاتا ہے اسکو پانی مین بھگو کر یا جوش دے کر صاف کر کے تنہا یا چنون کے جوشاندے کے ساتھ پینے سے اس شدت سے خون حیض جاری ہوتا ہے کہ حمل کے ساقط ہونے کا خوف ہوتا ہے اگر چوٹ لگ کر جگہ سخت ہوجاے یا خون جم جاے تو اس کے لیپ سے تحلیل ہوجاتا ہے سوداویت کی وجہ سے بدن کی کھال مین خشونت آجاے یا پھٹنے لگے تو اس کا ضماد کرنا چاہیئے اور پینا بھی چاہیئے اسی طرح سوکھی کھجلی کو بھی فائدہ پہونچتا ہے اسکو مویز کے ساتھ جوش کر کے پینے سے دموی اور بلغمی کھجلی جاتی رہتی ہے بدن کی سختی اور پھٹنا بند ہوتا ہے خشک کھجلی موقوف ہوتی ہے اگر اسکو ڈیڑھ تولہ مصری سے شیرین کرلین تو بہتر ہوتی اور کھانڈ اور تخم خشخاش سفید ایک ایک حصہ مغز بادام مقشر آدھا حصہ سفید اجوائن خراسانی دسوان حصہ ان کو پیسکر رکھ لین اور اس مجموعے مین سے سوا دو تولہ روز کھایا کرین اس سے بدن فربہ ہوجاے گا باہ مین قوت آجاے گی گردے مین چربی پیدا ہوجاے گی اگر تل بھون کر اسی کے بیج اور تخم خشخاش سفید اور کھانڈ اس کے ساتھ شامل کر کے کھاوین تو باہ کو قوت پہونچے اور منی بڑھ جاے خاص کر چھلے ہوے تل فربہی لانے مین زیادہ موثر ہین مگر بعض بعض آدمیون کو اس کا زیادہ کھانا دبلا کردیتا ہے خاص کر ایسی حالت مین کہ غیر مقشر کو زیادہ کھایا جاے اور تل اگرچہ بذاتہ بدن کو فربہ کرتا ہے مگر جب روٹی اور سالن مین داخل کرین تو بدن کو دبلا کرتا ہے اور مچھلون کے ساتھ تو اسکو کبھی نہ کھانا چاہیئے اسکو پیس کر شراب کے ساتھ کھانے سے قولنج کو نفع پہونچتا ہے بچھو اور اور شاخدار سانپ کا زہر اتر جاتا ہے جن کو اسکے کھانے کا شوق ہو ان کو چاہیے کہ اسکو بھون لین کیونکہ بھون لینے سے اس کا نقصان کم ہوجاتا ہے چونکہ اسکے تیل مین لزوجت ہے اس لیے تل کو زیادہ عرصے تک رکھنے سے بدبو آجاتی ہے بگڑ جاتے ہین اگر بھون لیا جائیگا تو دیر تک رکھے رہنے سے بگڑتے نہین بھونے ہوے تل معدے پر بار نہین گذرتے اور جلد اس سے نیچے اتر جاتے ہین تلون کو بھون کر سونگھنے سے کھانا کھانے کی رغبت پیدا ہوتی ہے ۔ سوداوی مزاج کے لیے بہت موافق ہے مقشر تل چھ تولہ پیس کر روز نجوش کے پانی مین تر کر کے ذکر پر لیپ کرنے سے نرمی آجاتی ہے اور کجی جاتی رہتی ہے گر پہلے مادے کا تنقیہ کرلین بدن پر سیاہی کے نشان ہون تو اسکے لیپ سے مٹ جاتے ہین کھلی کی نیم گرم ضماد سے ورم خصیہ کو صحت ہوتی ہے جلد بدن اسکے لیپ سے نرم پڑتی ہے رموز اعظم مین



لکھا ہے کہ سیاہ تل اور کھانڈ چھ چھ ماشہ کھانے سے سلس البول کو نفع ہوتا ہے تل کچری کا لیپ سخت ورموں کو نرم کرتا ہے پھوڑوں کو پکا دیتا ہے اسکے لیپ سے جلے ہوئے عضو کی حدت اور درد اور خشکی دفع ہوتی ہے قوت باہ بڑھاتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے اگر اسکے پتوں کو پیس کر بالوں پر لگایا جائے یا ان کے جوشاندے سے بالوں کو دھویا جائے تو بال بڑھ جائیں اور سیاہی اُن پر چڑھ جائے سر میں سودا کی وجہ سے پھنسیاں نکل آئیں تو وہ بھی اس طرح دھونے سے جاتی رہتی ہیں آس اور زیت الفاق کے ساتھ اسکے پتوں کو جوش کرکے اُس سے سر کے بال دھونے سے بالوں کی جڑیں مضبوط ہو جاتی ہیں اور بال ملائم بھی ہو جاتے ہیں اس کے پتوں کا رس لگانے سے سر کی بھوسی جس کو بفا کہتے ہیں دور ہو جاتی ہے اسکے پتوں کا رس گرم کرکے اورام گرم پر لگانے سے تحلیل ہو جاتے ہیں آگ سے بدن جل جائے تو اُس پر لگانے سے بھی نفع ہوتا ہے اسکے پتوں کا رس پینے اور لگانے سے بدن کی کھال کی سختی دفع ہوتی ہے اگر سوداویت کی وجہ سے سخت تشنج ہو جائے تو اسکے پتوں کا رس لگانے سے جاتا رہتا ہے شراب میں اسکے بیج جوش کرکے آنکھ پر باندھنے سے ورم تحلیل ہو جاتا ہے آنکھ کی ٹیس جاتی رہتی ہے اگر کان چھل جائے تو سفید تلوں کی کھلی سے نفع ہوتا ہے اس کی جڑ کو جوش کرکے بال دھونے سے بھی سیاہی قائم رہتی ہے بال بڑھتے اور نرم پڑتے ہیں اور سر کی خشکی اور بھوسی زائل ہوتی ہے چنبیلی کے پھول تلوں کے پھول سیاہ مرچ ہر ایک چار چار سو عدد پھٹکری کی کھیل ساڑھے تین تولہ ان سب کو سرمہ کی طرح پیس کر آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے اور رطوبت کی وجہ سے دھند ہو تو وہ بھی جاتی رہتی ہے یہ نسخہ ماموں صاحب کے استعمال میں تھا **مضر** تل بھوک کم کرتا ہے درد سر پیدا کرتا ہے معدے کو ڈھیلا کرتا ہے اور معدہ ضعیف کو تو بہت ہی ناموافق ہے غرضکہ معدے کے لیے نہایت بُرا ہے بلکہ آنتوں کو بھی موافق نہیں اور کوٹے بغیر کھایا جائے تو ہضم نہیں ہوتا اگر کوٹ لیں تب بھی بہت دیر میں ہضم ہوتا ہے خراب خلط پیدا کرتا ہے۔ اور کبھی تشنج اور کبھی متلی پیدا کرتا ہے منہ میں بدبو پیدا کرتا ہے خاص کر جبکہ دانتوں کے اندر رہ جائے تل کچری بھی غلیظ دیر ہضم ہے معدے سے دیر میں تلے اُترتی ہے **مصلح** بھوننا اور شہد اور آبکامہ اور سرکہ اسکے ضرر سے بچنے کی یہی صورت ہے کہ بھون کر شہد کے ساتھ کھائیں گازرونی نے لکھا ہے کہ سماق یا انار دانہ یا لیموں کے ساتھ کھانے سے بھی نقصان نہیں ہوتا **بدل** اسی کے بیج۔

مقدار خوراک ۔ ۵ ماشہ سے ایک تولہ ۵ ماشہ تک۔

وید کہتے ہیں کہ تل عقل زیادہ کرتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے زیادہ موٹاپے کو اصلاح پر لاتا ہے حابس شکم ہے آواز کو صاف کرتا ہے پیاس بجھاتا ہے چہرے کی رنگت کو نکھارتا ہے بعض وید کہتے ہیں کہ تل گراں ہے بلغم و صفرا بڑھاتا ہے پیشاب روکتا ہے۔ بعض ویدوں نے لکھا ہے کہ تل کڑوے میٹھے کسیلے ہضم ہونے میں بھاری اور چکنے ہیں بدن کو مضبوط کرتے ہیں ان کے لیپ سے بدن کا



سخت حصہ ملائم ہوجاتا ہے پیشاب اور عورتوں کے دودھ کو بڑھاتے ہیں بواسیر کے لیے بہت نافع ہیں کیونکہ انتوں کے فعل کو درست کر کے قبض مٹاتے ہیں تلوں کو پانی میں پیسکر مکھن میں ملاکر چٹانے سے خونی بواسیر کا لہو بند ہوجاتا ہے آنو کے دست اور پیشاب کے متعلق تمام امراض کو دور کرنے کے لیے ان کو استعمال میں لاتے ہیں اگر خون حیض رک رک کر اور مشکل سے آئے تو تلوں کا جوشاندہ پلانا چاہیے تلوں کے جوشاندے میں سونٹھ سیاہ مرچ پیپل کا سفوف برک کر پلانے سے خون حیض کی رکاوٹ مٹتی ہے تل اور مصری کو جوش کر کے پلانے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے تل اور السی کے بیج جوش کر کے پلانے سے طاقت بڑھتی ہے اگر بہت گرم پانی یا آگ سے بدن جل جائے تو تلوں کو پیسکر لیپ کرنا چاہیے۔ آنکھوں کے تمام امراض کو مٹانے کے لیے تلوں کے پھولوں کے اوپر کی اوس بہت کام میں آتی ہے اسکے پتوں میں لعاب بہت ہوتا ہے۔ پتوں کو پانی میں بھگونے سے لعاب نکل آتا ہے اسی لعاب کو بچوں کو پلانے سے ہیضہ۔ آنو۔ دست۔ زکام۔ اور پیشاب کی نالی کے مرض دفع ہوتے ہیں اسکے پورے بڑھے ہوئے ایک یا دو تازے پتوں کو پاؤ یا سوا پاؤ ٹھنڈے پانی میں اور سوکھے پتوں کو گرم پانی میں ڈال کے ہلانے سے وہ اچھا گاڑھا لعاب دار ہوجاتا ہے ملائم کرنے والے لیپ میں تلوں کے پتے لائے جاتے ہیں دست بند کرنے کے لیے پانی میں تلوں کے پتوں کا لعاب نکال کے پلانا چاہیے اگر اس سے دست بند نہوں تو تھوڑی سی افیم ملا دینی چاہیے رحم میں سے خون کے جماؤ کو دور کرنے کے لیے پانچ پانچ رتی تلوں کا سفوف دن میں تین چار بار دینے سے فائدہ ہوتا ہے اور اس مرض والی عورت کو کمر تک گرم پانی میں بٹھانا چاہیے حاملہ عورت کو تل نہیں کھلانا چاہیے اس کی جڑ اور پتوں کے جوشاندے سے بالوں کو دھونے سے بالوں پر کالا رنگ پیدا ہوتا ہے اس کے پتوں کو سرکے یا پانی میں پیس کے لیپ کرنے سے درد سر دفع ہوتا ہے اس کی کونپلوں کو سائے میں سکھا کر ان کو جلا کر سات یا دس ماشہ تک راکھ ہمیشہ پھانکنے سے پتھری گل جاتی ہے اسکے پھولوں کے کھار کو شہد اور دودھ میں ملا کے پلانے سے بھی پتھری جاتی رہتی ہے تلوں کو دودھ میں پیسکر لیپ کرنے سے وہ درد سر جو سورج کے چڑھنے کے ساتھ بڑھتا جائے دفع ہوتا ہے تلوں کے جوشاندے میں گڑ ملا کے پلانے سے عورتوں کا خون حیض اچھی طرح جاری ہوجاتا ہے تلوں کے کھانے سے منی بڑھتی ہے رحم کا سردی کا درد مٹانے کے لیے تلوں کو تیل میں پیسکر گرم کر کے ناف کے نیچے لیپ کرنا چاہیے تلوں کو سرس کی چھال اور سرکے کے ساتھ پیسکر لیپ کرنے سے مہاسے زائل ہوتے ہیں ان کی کھلی کو پانی میں پیسکر گرم کر کے چوٹ اور موچ پر باندھنے سے نفع ہوتا ہے تلوں کو پانی میں پیسکر لیپ کرنے سے بلی کے کاٹے ہوئے کا زہر اتر جاتا ہے ان کے جوشاندے میں گھی یا تیل ملا کر کھانے سے بھجر بخار (جو ایک قسم کی تپ ہے) اتر جاتا ہے تلوں کے جوشاندے میں ہم وزن مصری ملا کر بکری کے چوگنے دودھ کے ساتھ پلانے سے دستوں میں خون کا آنا بند ہوجاتا ہے۔ ٹھنڈے پانی کے ساتھ کالے تلوں کو لگاتار کھانے سے بواسیر جاتی رہتی ہے اس کی لکڑیوں کو



جلاکر راکھ ۶ ماشہ سے ۷ ماشہ تک سرکے کے ساتھ چاٹنے سے پتھری دفع ہوتی ہے تلون کو سرکے کے ساتھ پیسکر ملنے سے بھڑ کا زہر اُتر جاتا ہے ایک تولہ تل اور ایک تولہ گوکھرو کو رات بھر پانی میں بھگا رکھکر صبح کے وقت اُن کا لعاب نکال کر اُس میں تھوڑی سی کھانڈ ڈال کر پلانے سے رُکا ہوا خون حیض جاری ہوجاتا ہے تل اور ارنڈی کی مینگ علیحدہ کوٹ کر دونوں کو اسی یا تل کے تیل میں ملا کر لیپ کرنے سے چوٹ کا درد دفع ہوتا ہے اور سوکھا ہوا عضو اپنی اصلی حالت پر آجاتا ہے اس کی کھلی اور ہلدی کو پانی کے ساتھ پیسکر ملنے سے کڑی کا زہر اُترتا ہے تل اور مکھن کو پیسکر گنگنا کرکے ناف کے نیچے لیپ کرنے سے تلون کا سردی کا درد دفع ہوتا ہے کالے تل اور بھنگرے کے پتوں کو لگاتار ایک مہینے تک کھاتے رہنے سے اور ان دنوں میں صرف دودھ کے پینے پر اقتصار رکھنے سے کئی طرح کے مرض دفع ہوتے ہیں اور رسائن کا اثر ہوتا ہے۔

تل کا تیل (دھ)

صفات وشناخت۔ اسکو شیرج کہتے ہیں اگر ایسے تلون سے تیل نکالیں جن میں چھلکے ہوں اور اُن کو بھونا بھی نہ گیا ہو تو اسے عربی میں دہن الحل بولتے ہیں جاے حلی کے فتح سے ایسے تیل میں لزوجت بہت ہوتی ہے اگر چھلکے اتار کر اور بھون کر نکالا جاتا ہے تو لزوجت کم ہو جاتی ہے اگر تلون کو باریک کوٹ کر پانی کے ساتھ ہاتھ سے ملیں تاکہ گرمی پاکر تیل چھوٹ جائے تو ایسے تیل میں رطوبت غالب ہوتی ہے کبھی ایسا کرتے ہیں کہ تلون کو پیسکر پانی میں جوش دیتے ہیں جو اسطرح حاصل ہوجاتا ہے ایسا تیل طبیخ کہلاتا ہے۔ بہرصورت تل کے تیل کی قوت سات برس تک باقی رہتی ہے اور اکثر تیلوں سے یہ زیادہ غلیظ ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وتر ہے۔

خواص وفوائد۔ قانون اور اُس کی شرح میں ذکر کیا ہے کہ تل کا تیل اعتدال کے ساتھ گرمی پیدا کرتا ہے اگر تلون کو بھون کر تیل نکالیں تو بغیر بھنے ہوؤں کے تیل کی نسبت عمدہ ہو کیونکہ رطوبات فضلیہ جل جاتی ہیں کل اعضا کو قوت پہونچاتا ہے صحت کا نگہبان ہے قبض دفع کرتا ہے باہ کو قوی کرتا ہے بدن کو ملائم کرتا ہے۔ جلا پیدا کرتا ہے پٹھوں کی اور بدن کی خشکی دفع کرتا ہے بلغم کے فساد کو مٹاتا ہے منی زیادہ کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے پیشاب کھول کر لاتا ہے کان کے درد اور کان کے زخم اور چوٹ اور دوسرے عضو کے زخم کو مفید ہے آگ سے جلے ہوئے کو نافع ہے ذکر کے زخم کو مفید ہے سوداوی مزاج والوں کے موافق ہے اور جن کے ہاتھ پاؤں پھٹ جائیں انھیں بھی نفع پہونچاتا ہے۔ مقوی ہے۔ نرمی اور تری پیدا کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے گرم خلطوں سے احتراق آجائے تو اس سے بڑا فائدہ پہونچتا ہے دمہ۔ خشکی کی کھانسی پھیپھڑے کے زخم کو مفید ہے اگر خشکی سے تشنج آجائے تو دفع کر دیتا ہے۔ تلون سے تیل قوی ہے پیشاب کی سوزش کے بارے میں تیل تلون کی طرح ہے مریضوں کے سالن میں بجائے روغن بادام اور روغن پستہ کے اس کا درجہ ہے



سب روغنوں سے یہ عمدہ ہے اس کے ملنے سے بال بڑھتے ہیں چیچک کے زخموں پر لگانے سے
اچھے ہو جاتے ہیں سر کے گنج پر لگانا مفید ہے بدن میں خون جم جائے اور چوٹ سے سرپا بجنس داغ
پڑجائے تو اس کی مالش سے جاتا رہتا ہے جوڑوں کی سختی اس کی مالش سے جاتی رہتی ہے تلی میں سختی
آجائے تب بھی اس کی مالش سے نفع ہوتا ہے اگر اس میں آس کے پتے پکا کر بالوں پر لگائیں تو بال گرنے
سے رُک جائیں اس میں اسپغول کا لعاب ملا کر ملنے سے بدن کی خشونت اور کھجلی اور آگ سے جلا ہوا
زخم اور نورے کا زخم بستا ہے مویز منقی اور ایلوا پانی میں بھگو کر صاف کرکے اُس پانی میں تل کا تیل
ملا کر پکاویں تو وہ کھجلی جس کا سبب بلغم شور یا فساد خون ہو جاتی رہے اگر اس کو آس کے پتوں کے
پانی اور زیت الفاق کے ساتھ جوش کرکے سر پر ملیں تو کھجلی جاتی رہے اس سے موم روغن بنا کر
چہرے پر ملنے سے نرمی اور صفائی آتی ہے رنگ نکھر جاتا ہے اگر آنکھوں میں غلظت آگئی آنکھیں بند ہو
جائیں تو اُن پر بھی اس کی مالش سودمند ہے ہاتھ پاؤں رہ جائیں تو اس کو ملنا چاہیے دھوپ کی
گرمی اور احتراق کی وجہ سے درد سر ہو تو تل کا تیل اور روغن گل ملا کر ملنے سے نفع ہوتا ہے تشنج
وغیرہ کو بھی اس کی مالش نفع ہو جاتی ہے مرغی کے انڈے کی سفیدی میں ملا کر اس کو سخت ورموں پر
ملنے سے نرم ہو جاتے ہیں اس کے لگانے سے آنکھوں کا ورم بھی تحلیل ہوتا ہے روغن زیتون اور
انڈے کی زردی میں ملا کر لگانے سے انگو کا درد دور ہوتا ہے کان میں سدہ پڑ جائے تو اس کو نیم گرم
ٹپکانے سے کھل جاتا ہے اگر اس میں سفید مرچ اور مصطگی بھی ملا کر لگا کر نیم گرم کان میں ڈالیں تو زیادہ
فائدہ بخشے اس سے چپڑ کر روٹی کھانے سے پھیپھڑے کا پھوڑا درست ہو جاتا ہے بدن کی خشکی بھی رفع
ہوتی ہے قانون اور اُس کی شروح میں ہے کہ تل کا تیل تلوں سے زیادہ غلیظ اور ڈھیلا کرنے والا
ہے بعض کہتے ہیں کہ اس تیل میں منفعت صرف سوداوی مزاج کے لیے ہے کیونکہ گرمی تھوڑی کرتا
ہے اور تری زیادہ ہو جاتا ہے اور سوداویت میں یہی درکار ہے اور یوں بھی لکھا ہے کہ سوداوی
مزاج کو مضر ہے۔ تل کا تیل تین تولہ چھ ماشہ ایک تولہ دو ماشہ افسنتین کے ساتھ کھانے سے
دموی اور بلغمی خارش جاتی رہتی ہے بدن کی سختی دور ہو جاتی ہے پھٹنا جاتا رہتا ہے خشک کھجلی
مٹتی ہے ڈیڑھ تولہ مصری بھی اس میں ملا لیں۔ ابن زہر نے اسکو درست کرنے کی یہ ترکیب لکھی ہے
کہ ہانڈی میں رکھ کر آٹے کی ٹکیہ اُس میں ڈال کر چولھے پر رکھ کر تلے آگ جلا دیں جب ٹکیہ سیاہ ہو جاوے
اُس کو نکال کر پھینک دیں اور لونگ الائچی کالی مرچ وغیرہ خوشبودار چیزیں ملا دیں اس کی بو
اور مزہ درست ہو جائے گا۔ وید کہتے ہیں کہ ولادت کے بعد تل کا تیل عورت کی فرج کو ملنے سے
آلائش دور ہوتی ہے اسکو کھانے سے بلغم پیدا ہوتا ہے لاغر کو فربہ کرتا ہے اور فربہ کو لاغر کرتا ہے
اس سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے امراض چشم و تپ و جذام و برص و داد
اور دستوں اور بھگندر اور خفقان و مالیخولیا کو مضر ہے گھاؤ اور زخم کی چاندی پر اس کا پھویا خاص
گرم موسم میں باندھنا چاہیے زیتون کے تیل کی جگہ یہ تیل کام میں آسکتا ہے زیادہ مقدار میں اسکو



کھانے سے خوب کھل کر پاخانہ ہوتا ہے جب ناگ پھنی سینڈھ کا کانٹا بدن میں چبھ جائے اور درد بجٹیا وغیرہ سے نہ نکل سکے تو اس جگہ تل کا تیل بار بار لگانے سے کچھ دیر بعد وہ کانٹا بغیر دقت و کوشش کے نکالا جاسکتا ہے اس تیل کے استعمال سے وہ کانٹا ملائم ہوجاتا ہے اکثر ایسا ہوتا ہے کہ گل جاتا ہے اور جگہ چھوڑ دیتا ہے ہر ایک کانٹے کی جگہ ایک چھالا دکھنے لگتا ہے جب وہ چھالا پھوٹ جاتا ہے تو کانٹے کا نشان نہیں دکھتا ہے۔ ہندی کی بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ سب تیلوں کی بہ نسبت تل کا تیل بادی دفع کرنے والا زیادہ ہے۔ کیلا۔ مزہ دار۔ بدن کے مسامات میں نفوذ کرنے والا۔ گرم۔ مقوی باہ۔ ملین۔ منی پیدا کرنے والا۔ مفاصل اور اعضا کا مضبوط کرنے والا۔ رس دھاتو اور روات دھاتو کو خشک کرکے بٹلا کرنے والا ہے۔ تل کے تیل میں سنبھل کی چھال کی راکھ ملا کے لیپ کرنے سے ورم اتر جاتا ہے تل کے تیل میں لسن کا جوشاندہ اور نمک ملا کے پینے سے کچھ بچار اور سب قسم کا بادی کا درد دفع ہوتا ہے۔ سینڈھا نمک اور چھیلا ہوا لسن اور کوٹ تینوں کے تیل میں ملا کے کھانے سے بادی کا مرض دفع ہوتا ہے اگر بھلاویں کے زہر سے ورم آجائے تو تل کے تیل کی مالش سے اتر جاتا ہے مضر دیر ہضم ہے دماغ ضعیف اور معدے کو نقصان پہونچاتا ہے صفرا پیدا کرتا ہے مصلح پیاز یا آٹے کی ٹکیہ ڈال کر جوش دے لینا اور کاغذی لیموکے رس یا کانجی پینے آبکامہ کے ساتھ استعمال کرنا بدل روغن بادام شیریں۔

قدر خوراک۔ ۷ ماشہ تک۔

تلسی (ھ)

بضم تائے فوقانی وسکون لام وکسر سین مہملہ ویائے معروف

صفات وشناخت۔ تلسی اور ریحان ایک چیز ہے اور بعض علٰحدہ علٰحدہ جانتے ہیں اس کا پیڑ ایک گز کے قریب لانبا اور اس سے بھی زیادہ بڑا ہوتا ہے پتے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں کنارے ان کے کٹواں نہیں ہوتے شاخیں اس کی متفرق ہوتی ہیں پھولوں کا خوشہ آتا ہے ہندوستان میں سب جگہ بوئی جاتی ہے اور اپنے آپ بھی اُگ جاتی ہے تذکرۃ الہند میں لکھا ہے کہ یہ درخت تین قسم کا ہوتا ہے ایک قسم کا پھول سفید ہے جس کو ہندو پوجتے ہیں درخت اس کا ایک گز کا بلکہ اس سے بھی بڑا ہوتا ہے عرف میں مطلقاً تلسی سے یہی مراد ہے دوسری قسم کا پھول سیاہ ہوتا ہے اسکو رام تلسی کہتے ہیں اور تیسری قسم بہت چھوٹی ہے جس کو بھوئیں تلسی یعنی زمین کی تلسی کہتے ہیں تلسی کے بیج خواص و فوائد میں تخم ریحان کی طرح بتاتے ہیں اس قول سے ریحان اور تلسی میں غیریت ثابت ہے بعض اہل تحقیق کی رائے یہ ہے کہ تلسی ریحان کی ایک قسم ہے۔

طبیعت۔ گرم پہلے درجے میں اور خشک۔

خواص و فوائد۔ پہلی قسم تپ اور بلغم اور باد کو دور کرتی ہے اور منھ کی بے مزگی کو کھوتی ہے مدر بول ہے بدن کو قوت دیتی ہے اور قوت ہاضمہ زیادہ کرتی ہے بھوک بڑھاتی ہے اور دوسری قسم پہلی قسم سے

بھی بہتر ہے اور ایسی کھانسی کو جس سے بدبودار بلغم نکلتا ہے دفع کرتی ہے دے اور صفرا کو نافع ہے ذات الجنب کو مفید ہے دردزہ کو بھی نافع ہے تیسری قسم سے خفقان اور یرقان کو دفع کرتی ہے اسکے پتے گرم و تیز ہیں نسند بڑھاتے ہیں بدن کا رنگ نکھارتے ہیں اور دوسری قسم گلے کے درد کو بھی نفع دیتی ہے وید تلسی کے پتوں کا شیرہ قے اور تپ کے لیے استعمال کرتے ہیں اور خون کے فساد میں بھی اسکو دیتے ہیں بعض وید کہتے ہیں کہ تلسی چرپری کڑوی گرم ہاضم خود ہضم ہونے میں ہلکی ہے اسکے پتوں سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے اس کے پتوں کا رس پلانے سے زکام دفع ہوتا ہے کھانسی مٹانے کے لیے اس کے اور اڑوسے کے پتوں کا رس پلانا چاہیے اس کے پتوں کا رس لگانے سے داد اور جلد بدن کے دوسرے مرض مٹتے ہیں معدہ کا فعل بگڑنے سے تموہ بدن میں جو ریاحی درد ہو جاتا ہے اسکو مٹانے کے لیے تلسی کے پتوں کا جوشاندہ پلانا چاہیے تلسی کا جوشاندہ پلانے سے بچوں کے جگر کے متعلق کے امراض جاتے رہتے ہیں ناک میں سے بدبو آنے اور بدبودار سانس نکلنے کو دور کرنے کے لیے تلسی کے سوکھے پتوں کا سفوف سنگھانا چاہیے اسکے سفوف کو سنگھانے سے پینس کا عارضہ دفع ہوتا ہے آب و ہوا کے بگڑ جانے سے جو تپ آنے لگتی ہے اسکو دفع کرنے کے لیے اسکی جڑ کا جوشاندہ پلانا چاہیے پیشاب اور منی کے اعضا کے امراض مٹانے کے لیے اسکے بیجوں کے سفوف میں کھانڈ ملا کے پھنکانا چاہیے بچوں کے پیٹ کا ریاحی درد دور کرنے کے لیے اس کے پتوں کے رس میں سونٹھ کا سفوف بھر کا کے پلانا چاہیے کان کا درد دفع کرنے کی سب سے بہتر تدبیر یہ ہے اس کے پتوں کا رس اُس میں ڈالیں بچوں کا قبض مٹانے کے لیے اور پاخانہ نرم کرنے کے لیے اور ایک دو دست لانے کے لیے اس کے پتوں کا جوشاندہ پلانا چاہیے اس کے خشک پھولوں اور سونٹھ کو پیسکر پیاز کے رس اور شہد ملا کر چٹانے سے سوکھی کھانسی تر ہو جاتی ہے بچوں کا دمہ دور کرنے کے لیے اس کے تازہ پتوں کے رس میں شہد ملا کے پلانا چاہیے سانپ کا زہر اتارنے کے لیے اس کے پتے اور پھولوں کی بالیاں اور نرم جڑیں لیکر اُس کا رس نکال کے پلانا چاہیے اس کے پتوں کا جوشاندہ پینے سے پسینہ آکے بخار اتر جاتا ہے صفرا بڑھانے کے لیے اس کے پتوں کا رس پلانا چاہیے بخار میں جو گھبراہٹ ہوتی ہے وہ اس کے پتوں کا شربت پلانے سے جاتی رہتی ہے پھیپھڑے میں جو ضرورت سے زیادہ رطوبت جمع ہو جائے اسکو دفع کرنے کے لیے اس کے پتوں کا رس پلانا چاہیے اس کے پتے اور کالی مرچ کی گولی بنا کے دانتوں کے نیچے دابے رکھنے سے دانتوں کا درد دفع ہوتا ہے اس کے رس میں گھی اور کالی مرچ کا سفوف ملا کر چٹانے سے بادی ہٹ جاتی ہے الائچی کے بیجوں کا سفوف بھی اس کے رس میں ملا کے چٹانے سے بادی ہٹ جاتی ہے الائچی کے بیجوں کا سفوف اس کے رس میں ملا کے چٹانے سے بادی اور صفرا کی قے بند ہوتی ہے اس کے پتوں کے رس میں کالی مرچوں کا سفوف ملا کے کھلانے سے تپ اور بلغم بخار جاتا رہتا ہے اس کے سوکھے پتوں کو پیسکر ابٹنا بنا کے ملنے سے چہرے کی رونق بڑھتی ہے کان کے پیچھے کی سوجن تحلیل کرنے کے لیے اس کے پتوں اور ارنڈی کی کونپلوں کو



ہم وزن لیکر پیکر نمک ملا کر لتلنا لیپ کرنا چاہیے۔ تلسی کے پتوں سے جو ایک قسم کا زردی مائل تیل
نکلتا ہے اس کی بو سے پسو اور مچھر بھاگ جاتے ہیں ایک شخص شرقی افریقہ سے لکھتا ہے کہ میں نے تلسی کے پتے بستر
اپنے تلووں سے مل لیے پس ایک بھی مچھر میرے پاس نہ آیا حالانکہ کوٹھری میں بھنبھنایا کیے میں نے
کئی مرتبہ اس کی آزمائش کی اور اپنے دالان کے باہر میں نے تلسی کے درخت کے چار نالدے رکھ دیے
اور رفتہ رفتہ مچھروں میں کمی ہو گئی سر جارج برڈ ہڈ نے ٹائمس لندن کو تلسی کے درخت کی نسبت
لکھا ہے کہ یہ صحیح ہے کہ تلسی کا درخت مکان میں رہنے سے مچھر نہیں آنے پاتے مگر سیاہ رنگ یعنی
کرشن تلسی ہونی چاہیئے کہ جو عموماً وشنو لوگ استعمال کرتے ہیں بمبئی کا تجربہ لکھتے ہیں کہ جس وقت
وکٹوریہ گارڈن قائم کیا جاتا تھا مزدور مچھروں سے پریشان تھے انھوں نے تدبیر کی کہ چاروں جانب
تلسی کے درخت بکثرت بو دیے مچھروں سے فوراً ہی نجات مل گئی۔ صاحب موصوف لکھتے ہیں کہ پرانے
زمانے میں جب بکثرت تلسی کے درخت بوئے جاتے تھے ہندو بخار میں کم مبتلا ہوتے تھے۔ تلسی کا
پانی ناک میں سعوط کرنا بالخاصیت خون نکسیر کو بند کرتا ہے تلسی کے پتے جوش دے اور قہوہ پینے
کی پیالی بھر کے پی لے اور تین دن تک ایسا کرے اور ہر مہینے میں ایام حیض کے بعد عورت یوں ہی
پیتی رہے تو کبھی حمل نہ رہے اگر تلسی کے پتے جوش کر کے اس کے پانی سے ہاتھ منھ دھو ڈالا جائے
تو شہد کی مکھیاں اس شخص کو ایذا نہ پہونچائیں گی اور اگر اس کی چند پتیاں چبا کر مکھیوں کے چھتے پر منھ
سے تھوک ڈال دی جائے تمام مکھیاں چھتا چھوڑ کر چلی جائیں گی۔ اس درخت میں یہ بھی خوبی ہے
کہ یہ جاذب رطوبت ہے۔ اگر رطوبت کے مقام پر بویا جائے تو وہاں کی زمین کو جلدی خشک
کرے گا اگر صبح کو اٹھ کر دیکھا جائے تو گو اس کے گرد کی گھانس شبنم سے تر ہوگی مگر اس درخت پر شبنم کا
کوئی قطرہ نہ ہوگا مضر کسی صفرا پیدا کرتی ہے اور اعضا میں اس سے سوزش ہو جاتی ہے۔

جنگلی تلسی یا بن تلسی (دھ)

کتب یونانی میں بادروج اور اسکو ایک بتایا ہے بادروج نبطی لفظ ہے دال مہملہ سے اس کا معرب
باذروج ذال معجمہ سے ہے ماڑواڑی زبان میں بابوئی تلسی اور پنجابی میں بوئی تلسی بولا و معروف
اور گجراتی میں ران تلسی اور مرہٹی میں ران تلس کہتے ہیں سنسکرت میں ببرا تلسی اور کوری اور
اجگاندھا اس کے نام ہیں فارسی زبان میں بادروا اور بادرویہ اور ترہ خراسانی اور ریحان کوہی
بولتے ہیں فرہنگ جہانگیری میں بادرنگبویہ اس کا نام بتایا ہے رشیدی نے تغلیط کی ہے۔
صفات و شناخت یونانی اطبا نے بادروج کا حلیہ یوں دیا ہے پتے اس کے چھوٹے ہوتے
نال کی ساق مربع اور اندر سے کھوکل ہوتی ہے اور شاخیں بہت ہوتی ہیں خوشبو ریحان کی
نسبت کم ہوتی ہے پھول میں سرخی کی جھلک ہوتی ہے اسی لیے اسکو مصر میں ریحان احمر کہتے ہیں
اسکو بوتے بھی ہیں اور خود بخود بھی جنگل میں پیدا ہو جاتی ہیں اور خریفی ہے ردیعی اس کی جڑیں کوئی نفع نہیں
صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ تخم شرتی بظاہر اس کا بیج معلوم ہوتا ہے جسے شیراز سے لاتے ہیں اور



قند کے شربت کے ساتھ پیتے ہیں بہتر وہ بادرنج ہے جس میں خوشبو ہو اس کے پتون کا پانی لیکر تگنے روغن زیتون کے ساتھ جوش دیں جب پانی جل جائے تو رکھ لیں۔ تو یند کہتے ہیں کہ یہ تلسی ہندوستان میں سب جگہ پیدا ہوتی ہے اور بوئی بھی جاتی ہے اس پیڑ کے سوکھ جانے پر اسکی خوشبو عمدہ ہو جاتی ہے اس کے پتون کا مزہ لونگ کی طرح ہوتا ہے اس کے بیج چھوٹے کالے کچھ لمبے بیضے ایک انچ کا سولھوان حصہ لمبے ہوتے ہیں اُن کی ایک جانب کچھ محراب کا سا نشان ہوتا ہے اور دوسری جانب چپٹی اور ایسی نوک والی ہوتی ہے جو تیز نہیں ہوتی اُن میں کچھ خوشبو نہیں ہوتی مگر اُن کا مزہ تیلیا اور کچھ چرپرا ہوتا ہے ان کو پانی میں بھگونے سے ان پر لعاب کی سی تہ جم جاتی ہے اس کے تمام اجزا کا عرق کھینچنے سے کچھ پیلا اُڑنے والا اور پانی سے ہلکا تیل نکلتا ہے یہ پڑا رہنے سے جم جاتا ہے اور اس کی قلمیں بندھ جاتی ہیں میرا خیال ایسا ہے کہ ہندوستان اور ایران اور شیراز وغیرہ کی سرزمینون کے فرق سے اس شمال کے اجزا میں فرق ضرور پڑ جاتا ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے کے آخر میں گرم ہے اور خشک اسی درجے کے اول میں ہے وید بھی گرم وخشک بتاتے ہیں اس میں رطوبت فضلیہ بہت غالب ہے باوجودیکہ جوہر اسکا خشک ہے جیسا کہ بوڑھے آدمیون کا اصلی مزاج خشک ہوتا ہے مگر اُن پر رطوبت فضلیہ غالب ہوتی ہے۔

خواص و فوائد۔ یہ دوا اپنی خشکی کی وجہ سے رطوبات کو خشک کرتی ہے اور رطوبت فضلیہ کی وجہ سے تری پیدا کرتی ہے قابض ہے اور خلط مستعد کو بھی دستون کی راہ نکالتی بھی ہے بادے میں نفخ پیدا کرتی ہے ورم کو تحلیل کرتی ہے پیٹ پھلا دیتی ہے۔ مفرح ہے دل کو قوت دیتی ہے قوت شامہ اور فم معدہ کو قوت پہونچاتی ہے۔ باہ کو طاقت دیتی ہے دودھ اور پیشاب اور خون حیض اور پسینہ زیادہ لاتی ہے خفقان کو نافع ہے غش آجائے تو اس سے افاقہ ہو جاتا ہے اسکے استعمال سے سانس کی تنگی موقوف ہوتی ہے سردی سے جگر کمزور پڑ جائے تو اسکے استعمال سے طاقت آجاتی ہے تلی کا سدہ دور کرتی ہے مثانے کی پتھری توڑتی ہے اسکو پیسکر جو کے آٹے کے ساتھ روغن گل اور سرکے میں لت کر کے گرم ورمون پر لگانے سے بہت نفع ہوتا ہے اس لیپ سے عورت کے پستان کا ورم بھی تحلیل ہو جاتا ہے اسکے لیپ سے بچھو اور بھڑ اور اژدہا کا زہر اُتر جاتا ہے اگر یہ اسکے لیپ سے نزلے کا پانی آنکھ میں آنا بند ہو جاتا ہے اسکے پتون کا رس آنکھ میں ڈالنے سے بینائی تیز ہوتی ہے آنکھون سے پانی کا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے دانت کُند ہو جائیں تو اسکے پتون کے چابنے سے صحت ہوتی ہے پھیپھڑے اور سینے میں عارضی رطوبت جمع ہو جائے تو اسکے کھانے سے مٹ جاتی ہے اسکے خواص میں سے یہ بات سب سے زائد ہے کہ برج حمل میں داخل ہونے کے ابتدائی زمانے میں اسکو اس طرح چابیں کہ تمام دانتون کو لگ جائے تو اُس تمام سال دانت درد سے مامون رہینگے اگر اول اسکو کسی نے کھالیا ہو اور بعد اسکے بچھو کاٹ کھائے تو زہر نہ چڑھے اسکو پیسکر بچھو پر ڈالا جائے یا بچھو پاس لایا جائے تو مر جائے اسکو



چاب کر کان میں رکھنے سے درد مٹ جاتا ہے اسکا رس تنہا یا سرکے اور کافور کے ساتھ ناک میں سعوط کرنے سے
نکسیر کا خون رک جاتا ہے اسکے سونگھنے سے زکام کو نفع پہونچتا ہے اس کے رس کے سعوط سے
چھینکیں آتی ہیں چاہیئے کہ نتھنوں میں خوب چڑھائیں اس کا رس پینے سے تھوک میں خون کا آنا رک
جاتا ہے بارہ تیرہ تولہ اس کا رس نوش کرنے سے تنفس کی خرابی مٹ جاتی ہے جس کا سبب غلیظ
خلط ہوں۔ اسکے پتوں میں یہ خاصیت ہے کہ ان کو چاب کر دھوپ میں رکھدیں تو کیڑے پیدا ہو جاتے ہیں
کہتے ہیں کہ اس سے سودا پیدا ہوتا ہے مگر گازرونی اس بات کو نہیں مانتا وہ کہتا ہے کہ جبکہ اس میں
رطوبت فضلیہ بہت ہے تو پھر خلط سوداوی پیدا کرنے کے کیا معنی۔ روغن جھاؤ کے پتوں کے پانی سے
بنایا جاتا ہے وہ گرم و تیز ہے جلا پیدا کرتا ہے اس روغن کو ایک تولہ دو ماشہ کی مقدار میں
گرم پانی کے ساتھ پینے سے معدے کے کیڑے نکل جاتے ہیں اس کی مالش سے سرد مواد
تحلیل ہو جاتا ہے اور رطوبات خشک ہو جاتی ہیں اعصاب میں طاقت آتی ہے۔ فیدہ کہتے ہیں
کہ بن تلسی چرپری گرم خشک ٹھنڈی بھوک اور کھانے پر رغبت پیدا کرنے والی ہے اور بعض نے
ہلکی اس کا مزہ ٹھنڈا۔ نمکین اور چرپرا ہوتا ہے اسکے بیج چرپراہٹ مٹانے والے ہیں مفرح ہیں
پیشاب اور پسینہ زیادہ لاتے ہیں۔ اسکے لعاب میں مصری ڈال کے پلانے سے سوزاک
مٹتا ہے اسکے خیساندے میں جائے پھل کا سفوف داخل کرکے پلانے سے دست بند ہوتے
ہیں سونف کو گھی میں بھون کر پیسکر مصری ملاکر اُس کی پھنکی دیکر اوپر سے اس کا خیساندہ
پلانے سے آنو کے دست بند ہوتے ہیں بچوں کے دانت نکلتے وقت جو دست آنے لگتے
ہیں اُن کو بند کرنے کے لیے اسکے بیجوں کا خیساندہ پلانا چاہیئے بچہ ہونے کے بعد کا درد مٹانے
کے لیے اسکے بیجوں کو سرد پانی میں بھگو کر لعاب نکال کر پلانا چاہیئے پونے چار ماشہ سے ایک
تولہ بھر تک بیجوں کی پھنکی دینے سے طاقت بڑھتی ہے بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر اس کے
پتوں کا لیپ کرنا چاہیئے اس کے سوکھے ہوئے پتوں کا سفوف گھاؤ پر بُرکانے سے اُس کے
کیڑے نکل جاتے ہیں اس کے اجزا کو جوش کرکے پلانے سے پسینہ آنے لگتا ہے جاڑے بخار کا دورہ
پڑنے کے وقت میں جو سردی لگتی ہے اُس کو دفع کرنے کے لیے اس کے پتوں کے رس میں
سونٹھ اور کالی مرچ کا سفوف بُرکا کے پلانا چاہیئے جوان آدمی کے دست بند کرنے کے لیے
اسکو پونے چار ماشہ سے ساڑھے سات ماشہ تک بیجوں کو پھنکی دینی چاہیئے بچے کے دست
بند کرنے کے لیے دو تین رتی بیج شربت انار کے ساتھ پلانا چاہیے اس کے بیجوں کو دھو کر پیس لیں اور
اُن کا پلٹس بنا کے بگڑے ہوئے زخموں پر باندھنا چاہیے جس کو قبض کی عادت ہو کسی ملین شربت
کے ساتھ اسکے بیجوں کی پھنکی دینی چاہیے مقعد کے اندر کے بواسیر کے سوجن کی تکلیف مٹانے کے لیے
اسکے بیجوں کو پیسکر پھنکانا چاہیئے اسکے پونے چار ماشہ بیجوں کو پاؤ بھر پانی میں بھگو کر اُس میں
کچھ شکر ملاکر اُن سب کو پی لینے سے پیشاب اور منی کے اعضاء کے امراض مٹتے ہیں جب تک

Hakeem Shaukat Ali 

وہ نہ دفع ہون تب تک ہمیشہ پینا چاہیے اسکے بیجون کا شربت پلانے سے بخار کو تسکین ہوتی ہے پیشاب کا ادرار کرنے کے لیے اس کا شربت پلانا چاہیے بہرہ پن اور کان کا درد دور کرنے کے لیے اسکے پتون کا رس کان مین ڈالنا چاہیے بیجون کو ایک دو بار پاخانہ کھل کرآنے کے لیے اسکی جڑ کا جوشاندہ پلانا چاہیے۔ ہندوا سکے پتون کو اکثر ترکاریون کو بگھار دینے کے لیے کام مین لاتے ہین اسکے بیجون کو کبھی کبھی پانی مین بھگو کے یا کبھی کبھی روٹی مین ملا کے کھاتے ہین یہ سرد اور بہت فربہ کرنے والے ہین **مضر و مصلح** یونانی اطبا کہتے ہین کہ معدے مین کیڑے پیدا کرتی ہے جلد شرجالی ہے معدے کے لیے نامناسب خاص کر اسکے پتے تو بہت ہی معدے کو خراب کرتے ہین ان کا مضرات کی اصلاح خرفے کا ساگ اور اگر اور دارچینی کرتے ہین اسکو زیادتی کے ساتھ کھانے سے ریاح اور غلیظ بخرے پیدا ہوتے ہین اور نہایت خراب خلط مراری پیدا ہوتا ہے اگر اسکو اچار اور نمکین کانجی کے ساتھ کھایا جاے تو نگاہ مین دھند پیدا ہو جاے سر مین چکر آنے لگین مصلح اس کا سرکہ اور کھیرا ہے **(بدل)** ہم وزن گلونجی یا مرزنجوش یا بلی لوٹن اور دگنا تمام۔

مقدار خوراک۔ رس ۴ تولہ جرم ایک تولہ ۱۰ ماشہ۔

تلک (ھ)

بکسر تاے فوقانی وفتح لام و سکون کاف تازی اسکو تلکم و تلکمہ بھی کہتے ہین

صفات و فوائد۔ ایک درخت کا پھول ہے تل کے پھول کی طرح ہوتا ہے اس کا درخت بہت عمدہ ہوتا ہے ہندوا سکو ونسیچر کہتے ہین جس کے معنی یہ ہین کہ اس کی لکڑی کو گھس کر اُس کا ٹیکا پیشانی پر لگانے سے باعث رونق اور طالعوری کا ہے اس درخت کو نیک شگون جانتے ہین گرم ہے بلغم کا نقصان شاتا ہے جذام کو مفید ہے اس کا رس پینا کھانا ہضم کرتا ہے قبض دفع کرتا ہے۔

تلکا (ھ)

بضم تاے فوقانی وکسر لام و سکون لام دوم وفتح کاف فارسی و سکون الف۔

صفات و فوائد۔ ایک خاردار درخت ہے اسکی شاخین اور پتے گھنے ہوتے ہین اور میوہ اسکا خوشہ دار ہوتا ہے ہر دانہ کروندہ کے برابر ہوتا ہے اسکے اجزا صفرا اور بخار کے کام مین آتے ہین اسکی چھال ریاح تحلیل کرتی ہے۔

تلونی (ھ)

بکسر تاے فوقانی وفتح لام و سکون واو وکسر نون و سکون یاے تحتانی ایک دوا ہے کہ گرم ہے بلغم و صفرا کا فساد دفع کرتی ہے

تلی (ھ)

بکسر تاے فوقانی وکسر لام مشدد و یاے معروف فارسی مین سپرز اور عربی مین طحال کہتے ہین

صفات و شناخت۔ مشہور و معروف عضو ہے نرم اور پولا رنگ سُرخ سیاہی مائل بائین طرف



دل کے نیچے کی طرف واقع ہے جگر میں جو سودا پیدا ہوتا ہے وہ اس میں رہتا ہے جب معدے سے فضول خارج ہو جاتے ہیں تو تھوڑا سا اس میں سے اُس کے مُنھ پر گر جاتا ہے تاکہ بھوک لگے اور اس سے معدے کو دباغت بھی حاصل ہوتی ہے اور تھوڑا سا خون میں مل جاتا ہے تاکہ بعض سخت اعضا کی غذا بنے کی کی پیدائش خون سوداوی سے ہے ہر حیوان کے بدن میں ایک تلی سے زیادہ نہیں ہے مگر ڈاکٹر کہتے ہیں کہ متعدد بھی دیکھی گئی ہیں چنانچہ بعض حیوانات میں پانچ تک پائی گئی ہیں بہتر وہ تلی ہے جو حیوان جوان فربہ سے نکالی گئی ہو وہ حیوان پالتو ہو اور جنگلی بوڑھے جانور کی تلی بہت خراب ہے اور پرندوں کی تلی تو بہت ہی خراب ہے۔

طبیعت - پہلے درجے میں سرد اور دوسرے میں خشک ہے بعض سرد بھی دوسرے درجے میں جانتے ہیں۔

خواص و فوائد اس سے سوداوی خون پیدا ہوتا ہے اور دیر میں ہضم ہوتی ہے کیموس اس سے خراب بنتا ہے اسکے کھانے سے دست بند ہوتے ہیں اسکو سکھا کر پیسکر تازہ زخموں پر بُرکنے سے خون بند ہو جاتا ہے اور بھر آتے ہیں بکری یا بھیڑ کی تلی لیکر تھوڑا سا نمک اور بیل پیسکر بُرک کر آگ پر سینکیں اور جو رطوبت اُس سے ٹپکے وہ لیکر آنکھوں میں لگانے سے رتوندا جاتی رہتی ہے **مضر** معدہ **مصلح** روغن اور سرکہ اور بہتر یہ ہے کہ رگیں صاف کرکے روغن یا چربی کے ہمراہ پکائیں اور کھا کر شراب پی لیں اسکے نقصانات کی اصلاح ہو جائے گی۔

تِلَیر (ه)

بکسر تائے فوقانی وسکون لام وفتح یائے تحتانی وسکون رائے مہلہ

صفات و شناخت - ایک پرندہ ہے بلبل سے بڑا اس کی چونچ اور پاؤں بڑے ہوتے ہیں سر و گردن اور دونوں بازو اور دم سیاہ ہوتے ہیں پشت اور شکم سفید ہوتے ہیں جن میں سُرخی کی جھلک ہوتی ہے موسم بہار میں کثرت سے ملتا ہے اور ڈھاک کے پھول سے شیریں جوستا ہے اور شہتوت بہت کھاتا ہے گوشت اس کا بے ریشہ اور لذیذ ہوتا ہے یاد رکھو کہ تلیر کا حال محیط میں اسی طرح لکھا ہے اور تحقیق یہ ہے کہ اُس کی پشت کے پروں کا رنگ طاؤسی ہوتا ہے جس پر سفید خال ہوتے ہیں اور شکم کے پر سیاہ ہوتے ہیں تلیر کہلانے کی وجہ پشت پر سفید تلون کا ہونا ہے جو گول گول کثرت سے ہوتے ہیں۔

طبیعت - حرارت و برودت میں معتدل اور تر ہے۔ وید سرد و خشک بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد - گوشت اس کا زود ہضم ہے قبض اور بواسیر کو دور کرتا ہے مراق کے مریضوں کے موافق ہے دق اور سل اور کھانسی کو بھی مفید ہے جگر اور دل اور گردہ اور دماغ کو قوت دیتا ہے بھی ہے بدن کو فربہ کرتا ہے بخار معدے سے دماغ پر نہیں چڑھنے دیتا کمزور آدمیوں کو مناسب ہے گرم و سرد مزاج والوں کے لیے بے ضرر ہے۔ ویدک کی کتابوں میں لکھا ہے کہ گوشت شیریں اور کسیلا ہے باہ پیدا کرتا ہے پیشاب روکتا ہے قلیل الفضول ہے بلغم اور صفرا کو دور کرتا ہے۔



تمبا (ھ)

بضم تاے فوقانی وسکون میم وفتح باے وسکون الف اسکو کبہ بھی کہتے ہین۔

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے جس کی شاخین مربع اور سخت ہوتی ہے اور اُن پر روان ہوتا ہے گھوروں پر اور کھیتون مین اُگتی ہے اسکے پتے تلسی کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُن سے تھوڑے چھوٹے ہوتے ہین اور اُن پر کنگرے ہوتے ہین شاخ کے سرپر گول قبہ اخروٹ کی طرح پیدا ہوتا ہے جس مین سُوراخ ہوتے ہین اور ہر سوراخ مین سے ایک پھول سفید اور شیرین مزہ نکلتا ہے اور ہر قبے مین نیچے اوپر دونون طرف دو دو پتے ہوتے ہین بعد اسکے اُنھین سوراخون مین بیج پیدا ہوتے ہین جو تخم ریحان کی طرح ہوتے ہین شروع موسم سرما مین اس کی پیدائش ہے اکثر آدمی اُس کے کچے پتون کو پکاکر روٹی سے کھاتے ہین ہندوستانی آدمی اس کے ساگ کو گی کورہ کہتے ہین اس مین قدرے تلخی وشیرینی ولطافت ہے اس کی دو قسمین ہین بڑی اور چھوٹی۔

طبیعت۔ پتے وغیرہ اجزا سرد پہلے درجے کے پہلے مرتبے مین ہین اور تر ہین اور بیج پہلے درجے مین سرد اور دوسرے درجے مین خشک ہین قرید اس کو گرم بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ اس کا ضماد اورام کو تحلیل کرتا ہے اس کے پتون کو پیسکر پینے سے سدہ جاتا رہتا ہے اس کے بیج پرانے دستون کو بند کرتے ہین بلغم کو سکھاتے ہین قرید کہتے ہین کہ شک ہے بغیر کے وقت مزہ شیرین ہوتا ہے یہ دوا بلغم وصفرا کو دفع کرتی ہے بھوک پیدا کرتی ہے پیٹ کے کیڑے مارڈالتی ہے

تمباکو وتماکو وتنباکو (ھ)

بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اس کو ہندی مین بجر بھنگ کہتے ہین بفتح باے موحدہ وجیم تازی وسکون راے مہلہ وفتح باے موحدہ دوم مخلوط بہا وسکون نون وکاف فارسی مین بتاتا ہون کہ سنسکرت کی زبان مین جتہ تقر نگی بفتح واو وسکون جیم تازی وراے مہلہ وفتح باے تازی مخلوط بہا وفتح راے مہلہ وسکون نون وکاف فارسی مکسور ویاے تحتانی معروف اس کا صحیح نام ہے مولوی محمد حسین آزاد نے آب حیات مین لکھا ہے کہ تماکو اصل مین سنسکرت کے لفظ تامرکٹ کا بگاڑ ہوا ہے ان بھوت چلتا ساگر مین پچھلا لفظ تامرکوٹ بفتح تاے فوقانی وسکون الف ومیم موقوف وراے مہلہ ساکن وضم کاف تازی وواو معروف وفتح تاے ثقیل وسکون ہا لکھا ہے۔

صفات وشناخت۔ امریکہ کے تحقیق ہونے کے بعد یورپ مین تمباکو کی واقفیت حاصل ہوئی تھی تاریخ سے معلوم ہوتا ہے کہ چار سو سال قبل مقام پاناک بائی کے بیپیز ڈیڈ پر امریکہ کے انڈین حملہ آور ہوئے تھے تو امریکہ کے انڈین (اصلی باشندے) تمباکو چباتے ہوئے دکھائی دیے تھے اور دی ایڈوانی کتاب مین امریکہ کے اصلی باشندون کی نسبت لکھتا ہے کہ وہ تمباکو پیتے تھے اور تمباکو کا ڈنٹھل جلاکر ایک نلی ناک مین رکھکر اُس کا دھوان اپنے جسم مین داخل کرتے تھے امریکہ کے سراغ رسان کولمبس نے بھی امریکہ کے اصلی باشندون کو تمباکو پیتے ہوئے دیکھا تھا کارتیج کے پادری بھی کہتے ہین



کہ شاہ ماننیز تنباکو کی چنگی وصول کرتا تھا اور اپنا منہ خوشبودار پانی سے دھوتا تھا یورپ میں اول ہی اول تنباکو جزیرہ ٹکٹو سے آیا ہے ۱۵۶۰ء میں اول یہ پودا پرتگال میں آیا اور ۱۵۶۵ء میں سر والٹر ریلے اسکو انگلستان میں لایا اور اسی وقت سے یہاں اس کا استعمال شروع ہوا بعض کہتے ہیں ورجینا سے واپس آنے پر سر فرانسیس ڈریک نے ۱۵۸۶ء میں انگلستان کے اندر تنباکو کا پودا لگایا تھا بناعلیہ رفتہ رفتہ تنباکو پینا شروع کیا گیا تھا۔ فی الحال کوئی جگہ ایسی نہیں کہ جہاں اس کا استعمال نہ ہو۔ ایران میں اس کا استعمال شاہ عباس ثانی کے زمانے سے ہوا اور ہندوستان میں اواخر عہد اکبر بادشاہ اور اوائل عہد جہانگیر بادشاہ میں ہوا اس چیز کا بیان پہلے کوئی نام بھی نہ جانتا تھا جہانگیر بادشاہ کے اشتہار سے جس کا ذکر اس نے اپنی کتاب میں لکھا ہے معلوم ہوتا ہے کہ یہ کام کی چیز اوکری اول اس کے باپ اکبر کے وقت میں فرنگی لوگ امریکہ سے لائے اب تو اتنا پھیل گیا کہ لوگوں کو اس بات کا یقین آنا بھی مشکل ہے۔ مؤلف دارا شکوہی نے لکھا ہے کہ تنباکو ہندوستان میں ۱۰۱۱ھ ہجری کے قریب قریب آخر عہد اکبر میں فرنگستان کی طرف سے آیا تھا اور مآثر رحیمی سے معلوم ہوتا ہے کہ اول اول دکن میں آیا اور وہاں سے اکبر بادشاہ کے عہد میں رواج پایا۔ تنباکو امریکہ کے گرم ملکوں کی چیز ہے اور تمام گرم ممالک میں پیدا ہو سکتا ہے سرد ممالک میں یہ اچھی طرح سے پیدا نہیں ہوتا اسکے لیے وہ ہوا جس میں رطوبت بھی ہو بہت مفید ہے کیونکہ ایسی ہوا میں وہ چیز جس سے اس میں مہک پیدا ہوتی ہے زیادہ پیدا ہو جاتی ہے تنباکو آج کل دنیا کے ہر ایک حصے میں پایا جاتا ہے اس کی بیسیوں قسمیں ہیں لیکن ہمارے ملک میں عام طور پر چار قسم کا ملتا ہے (۱) دیسی اس کے پتے لمبے نوک چوڑے کم اور نوکدار ہوتے ہیں اور رنگ گہرا سبز سیاہی مائل ہوتا ہے اس کا پھول گلابی رنگ کا ہوتا ہے (۲) پوربی اس کے پتے لمبے اور کم ہوتے ہیں یہ کڑوا بھی کم ہوتا ہے صرف یہ فرق ہوتا ہے کہ اس کے پتے زیادہ چوڑے ہوتے ہیں اور سرخ اوپر کو کھڑا ہوا سا نہیں ہوتا بلکہ چاروں طرف جھکے رہتے ہیں (۳) کلکتیہ اس کا پھول دیسی تنباکو سے چھوٹا ہوتا ہے اور کچھ کچھ ہرے رنگ کا ہوتا ہے اور پتے نوکدار ہونے کی جگہ کچھ گولائی لیے ہوتے ہیں اور کچھ مڑے ہوئے دکھائی دیتے ہیں (۴) گجرات اور مالوے کا تنباکو تنباکو کے پتوں پر بہت سے چھوٹے چھوٹے رونگٹے اور خاص طرح کی بھاری بو اور ذائقہ تلخ خراشدار اور جی متلانے والا ہوتا ہے اسکو دبانے سے ایک قسم کا گہرا بھورا چیپ چپا اور کچھ تنباکو کی سی بو والا تیل نکلتا ہے۔ اسکے سو تولہ بیجوں میں سے ۳۶ تولہ تیل نکلتا ہے جس کا رنگ کچھ سبزی لیے ہوئے پیلا ہوتا ہے اس میں بو غالب نہیں ہوتی اسکو کھلا رکھنے سے جلدی سوکھ جاتا ہے۔ تنباکو کے تیل میں زہر بہت ہوتا ہے۔ اب ہندوستان میں کھانے کے لیے عمدہ تنباکو گجرات کا سمجھا جاتا ہے جس کو سورتی تنباکو کہتے ہیں اور پینے کے لیے مالوے کا تنباکو عمدہ ہے خاص کر کالا تنباکو کھٹی اور سوندھا ہوتا ہے اس میں زیادہ تکلف کی ضرورت بھی نہیں پڑتی فقط گڑ کا پانی ملا کر کوٹ لینا کافی ہے اس کے بعد چنار گڑھ کا تنباکو جو بنارس کے قریب ہے



بہتر ہے۔ بنگالے میں بھاگل پور کا تمباکو بھی بہت تلخ و تیز ہوتا ہے۔

طبیعت تیسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہے بعض سرد و خشک مانتے ہیں۔

خواص و فوائد حکیم شریف خان کہتے ہیں کہ تمباکو بسبب ناریت کے حواس اور قوے کو خراب اور مکدر کر دیتا ہے محلل ہے تمام اعضا میں گرمی پیدا کرتا ہے۔ دماغ کو کمزور کرتا ہے خفقان کے مریض کو بے حد نامناسب ہے جس عضو میں رطوبت کی کثرت ہو اُسے نافع ہے اگر کثرت رطوبت کی وجہ سے بواسیر ہو تو اُسے تحلیل کر دیتا ہے ہضم کو مدد پہونچاتا ہے۔ ریاح کو بکھیر دیتا ہے اس لیے اسکے استعمال سے درد ریاحی کو تسکین ہوتی ہے اگر رطوبت یا بخارات کے جمع ہونے سے بینائی کمزور ہو جائے تو اس سے بڑا نفع پہونچتا ہے اگر سانس کی تنگی بلغم کی کثرت اور غلظت کی وجہ سے ہو یا سینے اور پھیپھڑے میں بخارات کے جمع ہو جانے سے واقع ہو تو تمباکو اسے فائدہ کرتا ہے جن اعضا میں خشکی ہو انھیں نقصان پہونچاتا ہے راستوں کو خشک کرتا ہے اور اس سے قوت جاذبہ کم پڑ جاتی ہے یہاں تک کہ کیموس کا جذب کرنا چھوٹ جاتا ہے اس وجہ سے بدن کی کھال میں خشکی اور سختی آجاتی ہے بدن دُبلا ہو جاتا ہے اور دق شیخوخت عارض ہو جاتی ہے اور مرض طرح طرح کے عارض ہونے لگتے ہیں جن کا معالجہ دشوار ہوتا ہے دارا شکوہی کا مؤلف کہتا ہے کہ تمباکو کے نقصانات دودھ دفع کرتا ہے اور دلیل اس پر یہ ہے کہ جو کپڑا تمباکو کے دھوئیں سے رنگین ہو جاتا ہے وہ بجز دودھ کے سفید نہیں ہو سکتا جن کے دل میں گرمی و خشکی غالب ہے یا جن کو خفقان کا عارضہ ہے اُن کو اسکے استعمال سے بچنا چاہیے معدے میں جن کے ریاح اور رطوبت جمع ہو اُن کو پینا مفید ہے جس کے دماغ میں گرمی کا غلبہ ہے اُسے بھی مضر ہے اس کی ناس سونگھنے سے دماغ کی سردی و تری کو نفع ہوتا ہے اور نزلے کو جس کا سبب سردی و تری ہو فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ ہندی کی کتابوں میں لکھا ہے کہ تمباکو گرم تیز چرپرا۔ کڑوا۔ اور مقی ہے اور بدن کو کمزور کرتا ہے اسکے پتے شریان یعنی نبض کی رفتار گھٹاتے ہیں تمباکو کا دھواں ہوا کو صاف کرتا ہے۔ ہیضے کے مریض کے پاس اسکی دھونی کرنی چاہیے حقے کا پانی مدبول ہے نیچے میں جو کالا تیل ہوتا ہے اُسکو شریان کے زخم پر لگانا چاہیے۔ رتوندھا کے کے لیے اس تیل کو آنکھوں میں لگانا چاہیے آنکھ دکھنے سے جو کیچڑ بہت آیا کرتے ہیں وہ اس تیل کے لگانے سے جاتے رہتے ہیں۔ تمباکو۔ چونا اور ریٹھا کی چھال کے لیپ سے خصیوں کا بڑھنا موقوف ہو جاتا ہے۔ بادی سے درد ہو تو ریڑھ کی ہڈی پر تمباکو کے پتوں کو گرم کرکے باندھنا چاہیے اسکے زیادہ سونگھنے سے ایک قسم کا لاعلاج ضعف باصرہ پیدا ہو جاتا ہے تمباکو کے زیادہ کھانے اور پینے سے پٹھوں کی طاقت گھٹ جاتی ہے یہ ہاضمے کو بگاڑتا ہے اس کا استعمال زیادہ کرنے سے بدن میں بڑے بڑے نقصان پیدا ہوتے ہیں مگر معتدل طور پر کھانے پینے سے تندرستی کو نقصان نہیں پہونچتا بادی کے امراض میں پٹھوں کی کھچاوٹ اور اینٹھن کو دور کرنے کے لیے تمباکو کے پتوں کو دس بارہ یا سولہ گنے پانی میں اوٹائے چوتھائی باقی رکھے ہوئے جوشاندے کا بھپارا دینا چاہیے



بچون کے پاخانے کی جگہ اسکے پتون کے بیج کا ڈنٹھل رکھدینے سے پاخانہ ڈھیلا ہوجاتا ہے خصیون کا درد اور سوجن مٹانے کے لیے اسکے تازہ پتون یا سوکھے پتون کو گیلا کرکے باندھنا چاہیئے ناک یا گلے مین جونک چپٹ جاتی ہے اُسکو اُتارنے کے لیے اسکے پتون کا سفوف یا حقے کے نیچے کے بھرت کا کیٹ کام مین لانا چاہیئے اسکے سوکھے پتون کو خصیون پر باندھنے سے متلی اور قے ضرور ہوتی ہے کچلے کے ست کا زہر اُتارنے کے لیے اسکے پتون کا خیساندہ یا جوشاندہ پلانا چاہیئے پھوڑے پر اسکے پتون کو باندھنے سے درد رفع ہوتا ہے یرقان کے مریضون کو تنباکو کا دھوان پلانا چاہیئے ضعف باضمہ وغیرہ پیٹ کے مرض والے بچے کو اس کا دھوان پلانا مفید ہے پھوڑے ہوئے مسوڑون پر اسکے پتون کا سفوف ملنے سے اُن کا پکنا بند ہوجاتا ہے اور درد مٹ جاتا ہے حقے کے پانی سے زخمون کو دھونے سے اُن کے کیڑے مرجاتے ہین تنباکو کے زیادہ پینے سے آنکھون مین دُھند کا عارضہ ہوجاتا ہے تنباکو کے سوکھے پتون کو کاغذی لیموے کے رس مین پیس کے تلی پر لیپ کرنے سے ورم تحلیل ہوجاتا ہے معتدل طور پر تنباکو کے پینے سے کئی قسم کا ضعف باضمہ دفع ہوتا ہے اسکو کھانے والا جب تک اسکو منھ مین رکھتا ہے تب تک اُسکے منھ سے تھوک آتا رہتا ہے دو حصہ تنباکو اور ایک حصہ کالی مرچ کو پیسکر دانتون پر ملنے سے دانتون کا درد رفع ہوتا ہے تیلی کے کولھو مین تنباکو کے بیجون کا تیل نکالا ہوا سینے پر ملنے سے دمہ جاتا رہتا ہے تنباکو کے گل کو پیسکر لگانے سے پھوڑا جلدی پک کر پھوٹ جاتا ہے اسکے گل کو کڑوے تیل مین پیس کے لیپ کرنے سے سر کا گنج دور ہوتا ہے آدھ سیر تنباکو کو آدھ سیر پانی مین چار پہر بھگو کر اُسکو نچوڑ کر اُس پانی مین برابر تیل ڈال کر اونٹا دین جب صرف تیل رہجائے تب اُسکو اُتار کر جوڑون پر ملنے سے درد جاتا رہتا ہے تنباکو کے گل کی راکھ کو پانی مین آٹھ پہر بھگو کر اُسکے تھرے ہوے پانی کو کڑھائی مین آگ پر چڑھادین اور اُسکو خشک کرکے کھار بنا کے دو رتی کی مقدار مین دینے سے کھانسی اور دمہ دفع ہوتا ہے اس کے ہرے پتون کے رس مین ہم وزن گڑ ملاکر شربت بناکے ۲۴ سے ۲۶ ماشہ تک دینے سے دمہ جاتا رہتا ہے اس سے چونکہ دست اور قے ہوتی ہے اس لیے کمزور آدمی کو تھوڑی مقدار مین دین اس کے دو حصے بیج اور ایک حصے ڈنٹھل کی چھال کو مہین پیسکر چھان کر میٹھے تیل مین چار پہر تک گرم رکھ کے عضو تناسل پر لگانے سے جلق کا نقصان دفع ہوتا ہے۔ ڈاکٹرون کا تجربہ ہے کہ تنباکو مسکن ہے اس مین حیوانی اور نباتی اشیاء رکھنے سے سڑتے نہین کسی قدر مدر اور معقی بھی ہے سونگھنے سے شدت سے چھینکین آتی ہین چبانے سے تھوک بہت نکلتا ہے عادت نہونے سے کم مقدار مین کھایا جائے تو جی متلاتا ہے سر گھومتا ہے قے ہوتی ہے اور نہایت ضعف طاری ہوتا ہے زیادہ مقدار مین سرد پسینہ آتا ہے نبض بیٹھ جاتی ہے آدمی سرد پڑکر مرجاتا ہے تشنجی دمہ مین بطور حقہ پلاتے ہین جوڑ کے درد اور ورم اور موچ اور فوطے کے ورم پر تنباکو کا پتا چکنا اور گرم کرکے باندھنے سے اکثر آرام ملتا ہے جوہر تنباکو جس کو نکوٹین کہتے ہین سخت زہر ہے جو ایک آن مین دل کی حرکت بند کرکے ہلاک کردیتا ہے اور جوہر کچلہ کے لیے فادزہر ہے یورپ کے ماہران سائنس نے تجربہ کرکے ثابت کیا ہے



کہ اس زہر کی ایک رتی خوراک سے طاقتور آدمی دو منٹ میں مر سکتا ہے خوش قسمتی سے نکوٹین زہر ایک رتی کی مقدار میں ایک سیر تمباکو میں ہوتا ہے اسلیے اتنا زہر ایک دفعہ بلکہ ایک روز میں بھی کسی آدمی کے پیٹ میں نہیں جاتا ورنہ خدا جانے کتنے آدمی تمباکو کے زہر سے ہلاک ہوا کرتے اگرچہ ایک دم اس زہر کی مقدار اندر جانے سے کسی کو مرتے نہیں دیکھا لیکن رفتہ رفتہ تمباکو کا زہر دل کو کمزور کر دیتا ہے جس کے باعث ہر ایک مرض ایسے آدمی کو آسانی سے دبا لیتا ہے یونانی اطبا کہتے ہیں کہ تمباکو خشکی پیدا کرتا ہے اسکا دھواں وبائی ہوا کے فساد کو دفع کرتا ہے ریاح اور بلغم کو تحلیل کرتا ہے اسکو جلا کر راکھ بُرکنے سے چوپائے کا زخم بھر جاتا ہے اس کے دھوئیں سے قبض ملتا ہے خصوصاً نہار۔ نہایت قبضیت اور قولنج میں جب کسی طرح کے مسہل اور حقنے سے فائدہ نہووے تب تمباکو کی پچکاری استعمال کرتے ہیں اسکو پیسکر روغن گل میں ملاکر خارشت تر پر ملنے سے آرام ہوتا ہے تازہ زخموں پر لگانے سے خون بند ہو جاتا ہے اور پرانے پھوڑے بھر جاتے ہیں حقے کا پانی جوز۔ دہو جا سے استسقا کے مریض کو پلانے سے نفع ہوتا ہے یہ پانی مارگزیدہ کو بھی فائدہ کرتا ہے جو کیٹ کہ حقے کے نیچے میں خصوصاً جو چلم کے نزدیک ہوتی ہے اُس کی بتی بنائیں یا کپڑے کی بتی کو اُس میں آلودہ کر کے ناسور میں رکھیں انتہا درجہ سات مرتبہ کے رکھنے سے ناسور بھر جائے گا اور یہ کیٹ آنکھ میں لگانے سے رتوند جاتی رہتی ہے تمباکو حقے میں سنبھالو کے پتوں کے ساتھ پینے سے ضیق النفس پرانی کھانسی اور آنکھ کی دُھند جاتی رہتی ہے جن کا سبب رطوبت اور برودت ہو لونگ کے ساتھ پیسکر سر پر لیپ لگانے سے سردی کا درد جاتا رہتا ہے اور آدھا سیسی کو بھی آرام ہوتا ہے اس کا سبز پتا نیم گرم ورم پر باندھنے سے تحلیل ہو جاتا ہے اس پتے سے خصیوں کا ورم تو بہت ہی جلد جاتا رہتا ہے۔ تمباکو کے ہم وزن جیتی لینے سداب کے بیج جو گیہوں کے ساتھ ہوتے ہیں لیکر پیسیں اور شہد میں ملاکر تھوڑا تھوڑا اس شخص کو پلائیں جسے دیوانے کتے نے کاٹا ہو اور اُسکے بعد بھی شہد پلاتے رہیں بالکل صحت ہو جاتی ہے تمباکو کے استعمال سے جی متلاتا ہے سونگھنے سے چھینک آتی ہے اور منہ میں دیر تک رکھنے سے یا اس کا دھواں استعمال کرنے سے تھوک نکلتا ہو زیادہ مقدار میں دست قے اور پسینا لاکر بدن سرد تمام گوشت ڈھیلا اور بے اختیار غش نبض باریک پیچھے ہاتھ پاؤں میں تشنج اور بیہوشی ہو جاتی ہے۔ تدبیر کے لیے نوشادر۔ گرم قہوہ۔ کاغذی لیمو کا رس اور برانڈی وغیرہ استعمال کرتے ہیں اسکی تاثیر رباطات اور عضلات اور اعصاب اور شرائین وا وردہ پر ہوتی ہے۔ بعد بہت محنت کے اس کا دھواں استعمال کرنے سے چین اور آرام ملتا ہے اس کی ناس لینے کی بہت سے آدمیوں کو عادت ہوتی ہے اور بہت دن تک ناس سونگھنے سے آواز میں فرق پڑجاتا ہے اور کسی چیز کی بو بخوبی نہیں معلوم ہوتی ہے جسکو ناس لینے یا حقہ پینے کی عادت ہے اسکو نہ ملنے سے سر اور دانت میں درد ہوتا ہے اور آنکھ میں سوزش ہوتی ہے اور جس کی عادت نہیں اسکو ناس لینے یا تمباکو پینے سے جی متلاتا ہے قے ہوتی ہے سر گھومتا ہے۔ کہتے ہیں کہ تمباکو صحت

بدن کی معیار ہے اسلیے مریض کو خاص کر تپ والے کو اس کا پینا ناگوار معلوم ہوتا ہے اور جب تپ بالکل دفع ہوجاتی ہے تو پینے سے لذت حاصل ہوتی ہے اور اس کی طرف طبیعت راغب ہوتی ہے تمباکو یا گڑاکو کر گڑکے ساتھ تمباکو کوٹ کر پینے کے یے تیار کرتے ہین پانی مین حل کرکے مار گزیدہ کو پلائین تو نے اگر سمیت کا ازالہ ہوجائے تمباکو مین ناریت اور ارضیت اتنی غالب ہے کہ مزاج گرم اور اعضاء خشک کا تو کہنا ہی کیا ہے مزاج معتدل کو بھی مضرت پہونچاتا ہے اسکو خشک پینے کی بہ نسبت گڑ ملا کر پینا بہتر ہے۔ خشک تمباکو کھانسی پیدا کرتا ہے پھیپھڑے کو نقصان دیتا ہے اس مین شک نہین کہ گرم و خشک دل و دماغ اور سوداوی مزاج کو نہایت مضر ہے خون مین غلظت پیدا کرتا ہے اور خفقان کا عارضہ پیدا کردیتا ہے تمباکو بھڑ کا زہر دفع کرتا ہے خاص کر ڈنک۔ بھڑ بچھو اور سانپ کے زہر کے یے بہت موثر ہے۔ جنگ کریمیا مین ایک سپاہی نے کھنڈر کی دیوار مین ایک سانپ کو دیکھکر اپنے پائپ کی نلی اُسکے منھ مین گھسیڑ دی تھی اور وہ آناً فاناً مین ہلاک ہوگیا تھا۔ لنڈن کا برٹش میڈیکل جرنل لکھتا ہے کہ تمباکو نہ صرف جسمانی طور پر مضرت بخش ہے بلکہ طالب علمون کی دماغی ترقی کو روکتا ہے ایک پروفیسر کالج نے لیاقت کی حیثیت سے اپنے شاگردون کو چار درجون مین تقسیم کیا بعدہٗ تحقیقات کی گئی جو طلبا اول درجے مین شامل کیے گئے تھے اُن مین سے تمباکو استعمال کرنے والا کوئی نہ تھا اور جو سب سے نیچے درجے مین شمار کیے گئے تھے وہ تقریباً سب ہی تمباکو پینے والے تھے غرضکہ یہ امر بہمہ وجوہ پایۂ ثبوت کو پہونچ چکا ہے کہ تمباکو کا استعمال صحت کے واسطے سخت مضر ہے۔ ولایت مین سگرٹ پینے کی کثرت کو دیکھکر ڈاکٹر نکلس صاحب ایم ڈی نے ۴۰ لڑکے ۹ سال کی عمر سے لیکر ۱۵ سال تک ایک جگہ جمع کیے تو معلوم ہوا کہ سگرٹ نے ان کو سخت نقصان پہونچایا ہے۔ ۲۲ لڑکون کے تو ہاضمے خراب ہوگئے اور چھاتی مین ایک قسم کا دھڑکا پیدا ہوگیا اور ۲ کی نیند بھی کم ہوگئی تھی تمباکو پر انگلستان کے مشہور و معروف ڈاکٹر سر بی ڈبلیو رچرڈسن کی راے بھی عالمانہ ہے وہ لکھتے ہین (۱) یہ خون مین کثافت پیدا کرتا ہے (۲) معدے کو کمزور بناکر قوت ہاضمہ کو بگاڑتا ہے (۳) دل مین فتور پیدا کرتا ہے (۴) حواس خمسہ کو آہستہ آہستہ ناکارہ کردیتا ہے (۵) دماغ مین بہت سے ردی مادے پیدا کردیتا ہے جو مضر ہوتے ہین (۶) رگون اور پٹھون پر بُرا اثر کرتا ہے (۷) حلق اور نتھنون مین خشکی پیدا کردیتا ہے (۸) پھیپھڑے مین ایسے ابخرات جمع کردیتا ہے کہ جن سے دائمی بلغم کا اندیشہ ہے۔

تُمبُرچھُم (ت)

بضم تاے فوقانی وسکون میم وضم باے موحدہ وراے مہملہ وفتح جیم فارسی مشدد مخلوط بہا و سکون میم آخر۔

صفات و فوائد۔ ایک درخت ہے جس کا پھل اور پھول ستار کی طرح ہوتا ہے اور دونون کا رنگ سُرخ ہوتا ہے تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے بلغم اور باد اور درد شکم کو نافع ہے استسقا کو



سفید بہ اہم پیٹ کے کیڑے مار ڈالتا ہے۔

تُمبُرُو (د ھ)

بضم تا ے فوقانی وسکون میم وفتح باے تازی وضم راے مہملہ اور واو معروف آخر مین مارواڑی مین تومرو و نون واو معروف اور میم موقوف سے کہتے ہین پنجابی مین تمبر بفتح تا ے فوقانی وسکون میم وفتح باے تازی وسکون راے مہملہ کہتے ہین سنسکرت مین تکشن بجلہ وغیرہ کئی نام ہین۔

صفات وشناخت ۔ اس کا چھوٹا سا پیڑ ہوتا ہے پتون سے اس کے خوشبو آتی ہے مزہ چرپرا ہوتا ہے اور ہرے بھرے ہوتے ہین جیست بیساکھ مین اس مین پھول آتے ہین اس کی پیدائش کالپی مین جمنا سے بھوتان تک ہوتی ہے اس کی چھال مین تیل اور رال جیسی ایک چیز نکلتی ہے اسکے بیجون مین سے تیل نکالا جاتا ہے۔

طبیعت گرم ہے اور بیج گرم وخشک ہین۔

خواص وفوائد ۔ کڑوا چرپرا ہضم ہونے مین ہلکا اور خواہش طعام پیدا کرنے والا ہے مصری کے ساتھ اس کے بیجون کی پھنکی دینے سے وہ ضعف ہاضمہ جو صفرا کی وجہ سے ہو دفع ہوتا ہے بیلگری کے شربت کے ساتھ اس کا سفوف پھنکانے سے صفراوی دست بند ہوتے ہین اسکے درخت کی چھال کی بہ نسبت اسکی جڑ کی چھال مین مذکورۂ بالا تاثیرات زیادہ ہین اس کی شاخون اور کانٹون کو اونٹا کے کلیان کرنے سے دانتون کا درد بند ہوتا ہے اس کی جڑ کی چھال کا جوشاندہ پلانے سے مرض ہیضہ مین فائدہ ہوتا ہے اس کے بیجون سے پانی صاف ہوجاتا ہے اس کی شاخون سے مسواک کرنے سے دانت صاف ہوجاتے ہین اور اُن کا درد دفع ہوتا ہے اس کا تیل لگانے سے زہریلی پھوڑت دفع ہوتی ہے۔

تَمرِی جڑا سُوَرَیتْ (د ھ)

بفتح تا ے فوقانی ومیم مشدد مفتوح وکسر راے ثقیل وسکون یاے تحتانی وفتح جیم تازی وراے ہندی (ثقیل) دوم وسکون الف وفتح سین مہملہ وسکون واو وفتح راے مہملہ وسکون یاے فارسی

صفات وفوائد ۔ ایک روئیدگی ہے جس کی بیل پتلی اور مضبوط ہوتی ہے اُس کے پتے قدرے سفید اور بیج اُس کے رائی کے دانون کی طرح ہوتے ہین رس اس کا تلخ ہوتا ہے اس کے پتے پکا کر روٹی سے کھانے سے طاقت آتی ہے اس کے بیج بھی قوت دیتے ہین اور مزہ دار ہوتے ہین کہتے ہین کہ اسکے کھانے سے بانجھ عورت کے حمل رہجاتا ہے۔

تُن (ع)

بضم تا ے فوقانی وتشدید نون آخر

صفات وشناخت ۔ قانون کی شروح مین علی گیلانی وغیرہ نے لکھا ہے کہ ایک بہت بڑی مچھلی ہے بحر اسود اور بحر شام مین ملتی ہے اسکو جال سے پکڑ کر نمک لگا کر سکھا لیتے ہین بہت چکنی اور فربہ ہوتی ہے

طبیعت۔ گرم وخشک۔

خواص وفوائد۔ تیز ہے اس کے کھانے سے شاخدار سانپ کا زہر اُتر جاتا ہے اور یہ چاہیئے کہ سانپ کاٹنے کے بعد تمک سو دخوب پیٹ بھر کر کھلا کر شراب پلادیں اور قے کرائیں دیوانہ کتا کاٹ کھائے تو اس کا لیپ اُس مقام پر کریں اگر معدے میں مواد اور بلغم غلیظ موجود ہو تو اس کو کھلا کر قے کرنے سے خارج ہوجاتا ہے جن کے مزاج میں بلغم اور رطوبت زیادہ ہو اُن کو اس کا کھانا نافع ہے ملک شام کے لوگ تیزاور چرپری چیزوں کے عوض اسکو کھایا کرتے ہیں۔

تن (۵)

بضم تاے فوقانی وسکون نون۔

صفات وشناخت۔ یونانی اطبانے جو کتابیں لکھی ہیں اُس میں اس کے متعلق اختلاف کیا ہے بعض نے لکھدیا ہے کہ یہ زریر ہے مگر یہ غلطی ہے اسلیئے کہ اگرچہ زریر ہے جس کو اسفرک اور اسپرک اور دارحیقہ وارجیقن جیم تازی سے اور دارحیقہ حاے حطی سے کہتے ہیں اور بھول اُس کے زرد ہوتے ہیں جن سے زرد کپڑے رنگتے ہیں مگر یہ گھاس ہے جس کا تنہ ایک بالشت کے برابر لمبا ہوتا ہے اور تن عظیم الشان درخت ہے جو ساٹھ ستر فٹ اونچا ہوتا ہے اس کا تنہ کھڑا ہوتا ہے اُس کی گولائی چھ سے دس فٹ تک اور کہیں کہیں پندرہ سے تیس فٹ تک ہوتی ہے اس کی چھال چوتھائی انچ موٹی اور گہرے بھورے رنگ کی ہوتی ہے اس میں ڈالیاں بہت ہوتی ہیں ڈالیوں کی پھنگلوں پر اکثر دس سے بیس پتے ایک دوسرے کے سامنے لگتے ہیں اس کے شہد کی طرح خوشبودار سفید پھول لگتے ہیں اس کے سب کے سب پتے ایک ساتھ نہیں گرتے ہیں سردی کے زمانے میں اس کے پُرانے پتے آگے پیچھے گرتے رہتے ہیں پھاگن اور چیت میں نئے پتے نکل آتے ہیں یہ درخت بہت جلدی بڑھتا ہے اس کے رال کی طرح کا ایک قسم کا گوند لگتا ہے اس کے پھولوں میں سے ان بھوت چکندا ساگر کے قول کے مطابق زرد اور لال دونوں طرح کا رنگ نکالا جاتا ہے اس درخت کی پیدائش سندھ ندی سے مشرق کی طرف اور ممالک متوسطا ور دکھنی ہندوستان کے پہاڑی حصوں میں اور بنگال اور اودھ میں بہت ہے۔ محیط اعظم وغیرہ میں طبرخون اور سُرخ بید یہ دونام تن کے لکھے ہیں مگر تن پر ان کا اطلاق صحت کے خلاف معلوم ہوتا ہے کیونکہ ایرانی لغت کی کتاب انجمن آراے ناصری میں لکھا ہے کہ سرخ بید ایک قسم کا بید ہے جس کا رنگ ذرا سُرخ ہوتا ہے حالانکہ تن کے کسی چیز کا رنگ لال نہیں انوری کا شعر ہے ؎ از پے آنکہ مزاجش نکند فاسد خون ❊ سرخ بید از ہمہ اعضا بکشاید اکحل ❊ اسی کا نام طبرخون ہے اور طبرخون رنگ سُرخ کے معنے میں بھی آیا ہے اور عناب کے معنی میں بھی دیکھا گیا ہے اور مدار الافاضل میں لکھا ہے ایک لکڑی ہے سُرخ رنگ تلخ مزہ اور مجموع اللغات وفردوس اللغات میں صندل سُرخ کے معنی میں ذکر کیا ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک۔



خواص وفوائد۔ بہت قابض ہے اور مقوی باہ ہے پھوڑے پھنسی اور اکثر جلدی امراض کو مفید ہے آدھ سیر تن کے پتوں کو پیکر سل پر پتھر سے درد رائیں تاکہ بھوسی دور ہو جائے اور جرم ثقیل باقی رہ جائے پھر اسے اڑھائی پاؤ پانی میں جوش دیں جب ڈیڑھ پاؤ پانی رہ جائے تو اتار کر اور قدرے اس پانی میں سے پیکر سات تولہ چونا بجھا ہوا اس میں حل کرکے آگ پر رکھیں اور اس پر وہ باقی پانی تن کا ڈالتے جائیں جب سب پانی سوکھ کر گاڑھا چونا رہ جائے تو جھربیری کے بیر کے برابر گولیاں باندھیں اور اس میں سے ہر روز ایک گولی بواسیر کے مریض کو کھلائیں خواہ بادی ہو یا خونی ایک ہفتے میں جاتی رہے گی اور مسّے بیٹھ جائیں گے اگر دو تین مہینے کے بعد پھر عود کر آئے تو پھر ایک ہفتہ کھلائیں کہ پھر عود نہیں کرے گی ہندی کتابوں میں لکھا ہے کہ تن کڑوا۔ چرپرا۔ سرد۔ ہضم ہونے میں ہلکا۔ میٹھا۔ اور قابض ہے۔ اس کا جوشاندہ پلانے سے بند بخار کہ ہلکا ہلکا چڑھا رہتا ہے جاتا رہتا ہے۔ بچوں کے دست اور آؤں مٹانے کے لیے اس کی چھال کا جوشاندہ پلانا چاہیے اگر دست بند کرنے کے لیے دوسری چیزیں نہ ملیں تو صرف اس کے درخت کی چھال سے علاج کرنا چاہیے اس کی چھال سے لعوق تیار کرکے چٹانے سے بچوں کی آؤں بند ہو جاتی ہے اس کی سوکھی ڈھائی تولہ چھال کا جوشاندہ یا خیساندہ بنا کے پلانے سے باری سے آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے۔ اس کی چھال کو گھس کے ٹھنڈا یا گرم لیپ کرنے سے کئی قسم کے پھوڑے پھنسی دفع ہو جاتے ہیں اس کی چھال اور بیج کی مینگ ان دونوں کو پیس کر پھنکی دینے سے باری سے آنے والا بخار موقوف ہو جاتا ہے اور طاقت بڑھتی ہے اس کے پھولوں کو اونٹا کے پلانے سے حیض کا خون واجبی طریقہ سے آنے لگتا ہے یکایک پھیلنے والے بخار اور دستوں کو روکنے کے لیے اس کی چھال کے سفوف کی پھنکی دینی چاہیے۔

تنزوے خطائی (ف)

بفتح اول و سکون نون و ضم زائے معجمہ و سکون واو و یائے تحتانی مکسور جو اضافت کی علامت ہے
عربی میں اس کا نام عصارۂ حنائے صینی ہے۔

صفات وشناخت۔ ایک عصارہ ہے جما ہوا دو شکلوں پر آتا ہے (۱) لمبی لمبی موٹی موٹی بتیاں دو دو و تین تین تولہ کی اور اس سے کم و زیادہ کی ہوتی ہیں رنگ زردی مائل ہوتا ہے (۲) چھوٹی چھوٹی بتیاں ہوتی ہیں جن کا رنگ خاکی سبزی مائل ہوتا ہے مخزن الادویہ میں لکھا ہے کہ اس کو شاہ چینی اور شاہ صینی بھی کہتے ہیں اور وہ ایک دوا کے جمے ہوئے عصارے کی ٹکیاں ہوتی ہیں جن میں سے بعض کا رنگ سرخ میلا اور بعض کا زردی مائل ہوتا ہے ملک خطا سے لاتے ہیں کاشغر سے بھی لاتے ہیں جنھیں تنزو کہتے ہیں ان کا رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے۔ اور تحقیق یہ ہے کہ زہر مہرے کی بعض کانوں سے ایک قسم کی مٹی نکلتی ہے اس کو ملک خطا کی مہندی کے پتوں کے رس میں گوندھ کر ٹکیا بنا لیتے ہیں چونکہ زہر مہرے کا رنگ مختلف ہوتا ہے اسلیے



وہ مٹی بھی مختلف رنگ رکھتی ہے ان ٹھیوں پر اُس ملک کے بادشاہ کی مہر اعتبار کے لیے لگائی جاتی ہے۔ تنزو ے خطائی مصنوعی بھی ہوتی ہے کہ گل ارمنی اور گیرو اور ہرتال اور ایک گھاس کے رس سے تیار کرتے ہیں شناخت یہ ہے کہ مصنوعی سے ہرتال کی بو آتی ہے محققین کا قول ہے کہ شاہ چینی اور یہ ایک چیز نہیں ہے۔

طبیعت ۔ مرکب القویٰ مائل بحرارت۔

خواص و فوائد ۔ رادع ہے مادے کو تحلیل کرتی ہے قابض ہے گرمی اور سردی کے ورموں کو تحلیل کرتی ہے زہریلے کیڑوں کا زہر دور کرتی ہے درد سر بلکہ تمام اعضا کے درد کو نفع دیتی ہے خنازیر اور دوسرے سخت ورموں کو تحلیل کرتی ہے کسی عضو سے خون جاری ہو تو اس کے استعمال سے بند ہو جاتا ہے اگر اس کو چھ رتی کی مقدار سے سوا دو ماشہ تک کھایا جائے تو بواسیر کا خون اور دستوں میں خون کا آنا اور قے میں خون کا آنا اور تھوک میں خون کا آنا رک جائے انکھ اور مقعد اور عضو تناسل کے زخم اور پھوڑے پر اس کو پیس کر چھڑکنا نافع ہے کثرت سے خون حیض آتا ہو یا رحم سے سفید رطوبت نکلتی ہو تو اس کو بطور فرزجہ کے استعمال کریں ہر قسم کی رطوبت کو جذب کرتی ہے

مضر پھیپھڑہ **مصلح** کتیرا **بدل** شیاف مامیثا یا پوش دربندی۔

تنوریہ

ایک کھانا ہے چونکہ تنور میں پکایا جاتا ہے اس لیے تنوریہ کہلاتا ہے بہتر وہ ہے جس میں حلوان کا گوشت یا گاے کے بچے کا گوشت ڈالا ہوا اس طرح تیار کرتے ہیں کہ گوشت کی بوٹیاں کاٹ کر اُس کے ساتھ دھنیا۔ زیرہ۔ نمک۔ دارچینی۔ صعتر۔ چنے کی دال۔ کھن۔ سوئے کے بیج اور جاے فل کوٹ کر ڈال کر دیگ میں رکھکر پانی ملا کر گرم تنور میں رکھدیتے ہیں جب خوب گل جاتا ہے کام میں لاتے ہیں اس کے کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے باہ کو قوت حاصل ہوتی ہے **مضر** کورمعدے کو نقصان پہونچاتا ہے اور اس کے کھانے سے جی متلاتا ہے **مصلح** اسکے کھانے کے بعد ترش چیزیں کھانا چاہیے۔

توتیائے ہارونی

صفات و شناخت ۔ ایک چھوٹی سی جڑ ہے جس کا رنگ سرخ میلا ہوتا ہے اندر سے سفید نکلتی ہے اس کی روئیدگی پانی کے پاس اور نل کی جھاڑیوں میں اگتی ہے اس کے پتے ماہی زہرہ کے پتوں کی شکل کے ہوتے ہیں مگر ان سے ذرا چھوٹے اور گول ہوتے ہیں رنگ سبز سفیدی مائل ہوتا ہے اس میں پھل پھول نہیں آتے یہ جسترا کشر کے علاقے اور دوسرے جزائر سے آتی ہے۔

طبیعت ۔ پہلے درجے میں گرم و خشک ہے بعض تیسرے درجے میں گرم خشک بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد ۔ اپنی جلا کی وجہ سے بینائی کو تیز کرتی ہے اس کو گلاب میں پال کر استعمال کرتے ہیں یا گلاب میں رگڑ کر آنکھ میں لگاتے ہیں جو لوگ اس کو تیسرے درجے میں گرم و خشک مانتے ہیں وہ اسکو بہت تیز اور اکال سمجھتے ہیں لاگر کے مرض کے واسطے بے شک مفید ہے کہتے ہیں کہ جس نے



اول اسکو آنکھ کے امراض میں استعمال کیا ہے وہ حضرت ہارون پیغمبر تھے مصلح عورت کا دودھ یا مرغی کے انڈے کی سفیدی کی تیزی مٹاتی ہے بدل نیلہ تھوتھا دمیرا۔

تودری (ف)

بضم تائے فوقانی و سکون واو معروف و فتح دال مہملہ و کسر رائے مہملہ و یائے معروف۔ بزرالخمخم وبزرالہوہ وقصیصہ (ع)

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی کا بیج ہے اس روئیدگی میں ساق نہیں ہوتی پتے اس کے لمبے لمبے اور جنگلی چچیر کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں شاخیں پتلی اور سرخ اور سخت ہوتی ہیں ان ڈالیوں میں چھوٹے چھوٹے تھوڑے سے کانٹے بھی ہوتے ہیں پھول شاخوں کے سروں میں لگتے ہیں اس میں پتلی پتلی پھلیاں آتی ہیں جن کی شکل جیجی کی پھلی کی طرح ہوتی ہے ان میں بیج بھرے ہوتے ہیں جو مسور کے دانے سے چھوٹے اور چپٹے اور چوڑے ہوتے ہیں ان بیجوں کی تین قسمیں ہیں سرخ۔ سفید۔ اور زرد سفید بیج سرخ و زرد سے کچھ بڑے ہوتے ہیں زرد رنگ بہتر ہیں۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے میں اور تر پہلے درجے میں بعض خشک پہلے درجے میں جانتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ تینوں قسم کے افعال و خواص ایک سے ہیں یعنی باہ زیادہ کرتے ہیں منی کو گاڑھا کرتے ہیں بدن کو موٹا کرتے ہیں ان کے استعمال کرنے سے عضو تناسل زیادہ کھڑا ہوتا ہے رخساروں کے رنگ کو نکھارتے ہیں بشرے کو صاف کرتے ہیں آواز کو بھی صاف کرتے ہیں کھانسی کو مٹاتے ہیں۔ پانی کے ساتھ ضماد کرنے سے ورموں کو تحلیل کرتے ہیں ان کو پیس کر شہد میں ملا کر چاٹنے سے چپکنے والے اخلاط سینے اور پھیپھڑے سے نکل جاتے ہیں دیسقوریدوس نے کہا ہے کہ اس عرق سے سینے اور پھیپھڑے کی طرف مواد کا سیلان رک جاتا ہے بھوک بڑھ جاتی ہے ان سے سدہ نکل جاتا ہے پوٹلی میں باندھ کر گائے کے دودھ میں جوش کرکے پینا زیادہ مقوی ہے مواد سوداوی کو دور کرتے ہیں ادویہ قتالہ کی اذیت کو دفع کرتے ہیں تودری دودھ زیادہ کرتی ہے خاص کر تودری سرخ کو گائے کے دودھ کے ساتھ کھانا دودھ بڑھاتا ہے خواہ چار ماشہ تودری سرخ نہار پانی کے ساتھ پھنکا دیا کریں میں تو ایسا کیا کرتا ہوں کہ اس کے سفوف میں ہم وزن کھانڈ ملا کر تولہ بھر کی مقدار میں پھنکواتا ہوں اور دودھ کثرت کے ساتھ پیدا ہونے لگتا ہے تودری گرمی اور لطافت پیدا کرتی ہے دماغ کو قوت پہونچاتی ہے عرق النسا اور یرقان کو نافع ہے صاحب کامل کہتا ہے کہ بدن میں تری پیدا کرتی ہے آنتوں اور معدے کی سردی مٹاتی ہے ہاضمہ قوی کرتی ہے اسکو پیس کر لیپ کرنے سے سرطان کا ورم اور دوسرا سخت ورم اور گنور تحلیل ہو جاتا ہے اور خصیوں کے ورم کو اس کا لیپ مٹا دیتا ہے اسکو پیس کر شہد میں ملا کر آنکھ میں لگانے سے زخم دور ہوتا ہے اور میل صاف ہو جاتا ہے اسکا ہر خلاف شراب کے ساتھ پینے سے زہروں کو نفع ہوتا ہے جالینوس کہتا ہے کہ اس میں التہاب کی قوت ہے پہلے اول پانی میں بھگو کر پھر جوش دیں اور پوٹلی میں باندھ کر گندھے ہوئے آٹے کے پیڑے میں رکھ کر آگ میں اس پیڑے کو پکا لیں اور نکال کر استعمال میں لائیں ایسی حالت میں بہت لذیذ خوش ہو جاتی ہے اس سے گاڑھے خلط سینے اور پھیپھڑے سے کچی نکل جاتے ہیں



اس کے پودے کے اجزا قابض اور بہت نافع ہیں **مضر** شکم کے اندر کے اعضا کو **مصلح** زرشک **بدل** بہمن سرخ وسفید اور خوب کلان کو بھی اس کا بدل بتلایا ہے۔

طبیعت۔ سموم کے دفعیہ کے لیے ۱۰ ماشہ سے ۱۵ ماشہ تک اور دوسرے منافع کے لیے ۷ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک۔

توز (ھ)

صفات و فوائد۔ ایک درخت ہے دریا کے کنارے پیدا ہوتا ہے اس کا پھل املی کی طرح ہوتا ہے مزہ کچھ بکسا ہوتا ہے۔ جانور کو کھلانے سے دودھ بہت دیتا ہے اس کے استعمال سے جذام کو آرام ہو جاتا ہے۔

توڑی (ھ)

بضم تائے فوقانی وسکون واو وکسر رائے ثقیل وسکون یائے تحتانی

صفات و شناخت۔ ایک سبزی ہے اسکی ترکاری پکاتے ہیں ایک بیل ہوتی ہے سُرخ رنگ اس کا پتا پنجہ کبوتر کی طرح اور اسکی شاخ پائے کبوتر کی طرح ہوتی ہے پھول اس کا زرد ہوتا ہے تلنگی زبان میں اسکو توتی کورہ کہتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ بلغم اور سودا کو دفع کرتی ہے ہضم کے وقت جو درد پیدا ہو اور انتہائے ہضم تک رہے اُسے دور کرتی ہے زردی بدن کو مفید ہے۔

تواکھیر (ھ)

بروزن طباشیر اسکو تباکھیر اور تواچیری بھی کہتے ہیں

صفات و شناخت۔ ایک دوا ہے طباشیر یعنی بنسلوچن کی طرح ہوتی ہے رنگ اس کا سفید مثل نشاستے کے ہوتا ہے مگر بنسلوچن کی طرح براق نہیں ہوتی اور نرم ہوتی ہے جلد ٹوٹ جاتی ہے اس کے ٹکڑے نشاستے کی طرح ہوتے منہ میں رکھنے سے جلدی گھل جاتے ہیں کسی قدر طباشیر کا مزہ اس میں ہوتا ہے۔

طبیعت سرد و خشک۔

خواص و فوائد۔ زبان کے پھٹ جانے کو نافع ہے منہ آنے کو مفید ہے سوزاک کو مٹاتی ہے پیشاب کی دشواری کو کھوتی ہے خفقان اور سوزش دل کو بہت نافع ہے دانت میں کیڑا لگ جائے تو اُسے بھی دور کرتی ہے۔

تھائی مول (دل)

صفات و شناخت۔ قلمدار حصہ سیماب طبع روغنات کا ہے اور اجوائن وغیرہ کے درختوں سے حاصل ہوتا ہے پہلے کاسٹک سوڈا کے ساتھ ان روغنات کا صابون بناتے ہیں اور پھر نمک کا تیزاب



دینے سے تھائی مول جدا ہو جاتا ہے یا ان روغنات میں سے زیادہ سردی پہونچا کر حاصل کرتے ہیں بڑی قلمیں ہوتی ہیں بو تیز اور خوشبودار ذائقہ سرد۔ پانی میں بہت کم حل ہوتا ہے مگر الکحل اور ایلکلی کے سولیوشن میں بخوبی واثر ہاتھ کی حرارت سے بالکل اڑ جاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ اس میں نباتی اور حیوانی اشیاء رکھنے سے سڑنے نہیں پاتیں۔ اس باب میں نہایت قوی ہے۔ صرف ایک گرین کو دو اونس پانی میں حل کرنے سے ایسا سولیوشن بنتا ہے جس سے کیفیت تخمیر اور سڑنے کی معاً بند ہو جاتی ہے۔ ڈاڑھی کے مقام یا سر پر داد ہونے سے ایک حصہ تھائی مول کو ۱۰ حصہ مٹی کے تیل یا پندرہ حصہ ویسلین میں ملا کر لگانا بہت مفید ہے۔ جلے ہوئے زخم کو آدھا گرین تھائی مول ایک اونس پانی ملا کر دھو کر آدھے گرین کو ایک ڈرام تیل میں حل کر کے لگاتے ہیں عورت کے اندام نہانی سے سفید رطوبت نکلنے اور سوزاک کے مرض میں اس کی پچکاری استعمال کرتے ہیں۔ جب جسم پر بے حساب چھوٹی چھوٹی شفاف پھنسیاں پیدا ہوں اور ان میں سوزش اور درد اور شدت کی خارش ہو اور جب جلد پر خشک چھلکے پیدا ہو کر جھڑتے ہیں تو اس کا لگانا مفید ہے حلق کے زخموں میں غرارہ کرانے کے لیے ایک حصہ کو ایک ہزار حصہ پانی میں حل کر کے استعمال میں لائیں۔ اجزاء حیوانی کے سڑ جانے سے جو عفونت پیدا ہوتی ہے اور اسکو سونگھنے سے بخار پیدا ہوا اور معدہ میں سوزش مثانہ میں اور جب حلق کے اندر سوزش پیدا ہو کر ایک پردہ کاذب پیدا ہو جاتا ہے تو تھائی مول کے کھلانے سے فائدہ ہوتا ہے۔

مقدار خوراک۔ آدھے گرین سے دو گرین تک۔

تھکار (دھ)

بفتح تائے فوقانی مخلوط بہا و فتح کاف تازی و سکون الف و رائے مہملہ موقوف

صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے جو بنگالے میں کثرت سے ہوتا ہے قدآدم کے برابر اور اس سے بڑا بھی ہوتا ہے اس کی شاخیں پراگندہ ہوتی ہیں ہر شاخ پر گرہیں ہوتی ہیں ہر گرہ پر ایک دو باریک ٹہنیاں اور ان پر چھوٹے چھوٹے جوڑے جوڑے پتے کہ صعتر کے پتوں سے بڑے اور چھوٹے ہوتے ہیں لگتے ہیں ان پتوں کا مزہ تلخ ہوتا ہے اور کسی قدر بکساین بھی ہوتا ہے پھول چھوٹا ڈنڈی اس کی بلند اور باریک اور رنگ سفید ہوتا ہے سر پر ننھی ننھی زرد پتیاں ہوتی ہیں درمیان میں سفید اور باریک تار ہوتے ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر تک گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ ماشہ سے ساڑھے دس ماشہ تک اس کے پتے تھوڑی سی ادرک کے ساتھ کھانے سے تپ بلغمی جاتی رہتی ہے۔ اس طرح کھانے سے ہاتھ پاؤں کا درد بھی موقوف ہو جاتا ہے چاہیے کہ کھا کر دھوپ میں بیٹھ جائیں تاکہ پسینا آ کر خشک ہو جائے ایک برتن میں اسکے پتے اسطرح جوش دیں کہ جوش کے وقت اس کا منہ بند رہے پھر اس کا بھپارا اعضا کو دیں تو استرخا اور



دروجاتا رہے۔

تھنیرا (دھ)

بفتح تاے فوقانی وسکون ہا وکسر نون وسکون یاے تحتانی وفتح راے مہملہ وسکون الف ایک ہندوستانی دوا کا نام ہے سرد ہے بادو بلغم وصفرا کا فساد دفع کرتی ہے قوت باہ بڑھاتی ہے بالخاصیت عقل کو قوت پہونچاتی ہے مستفاد از تالیف شریفی۔

تھیین لایین (دش)

صفات وفوائد۔ ایک جوہر ہے قلمدار شکل ہیں اور سفیدی مائل پانی میں حل ہوتا ہے اسکا سلفیٹ بناکر بالفعل بہت استعمال میں لاتے ہیں حرارت کا نقیض ہے ۲ گرین سے ۱۰ گرین تک استعمال کرتے ہیں۔

تیتر (دھ)

بکسر تاے فوقانی اول ویاے معروف وفتح تاے فوقانی دوم وسکون راے مہملہ عربی میں دُراج دال مہملہ کے ضمہ اور رے مہملہ کی تشدید سے کہتے ہیں دراج جمع کنز اللغات ترکی سے دُراج کا ترجمہ چیل اور مہذب الاسماء سے پودنہ اور نفائس اللغات سے تیہو اور تیتر معلوم ہوتا ہے اور یہ غلطی ہے۔

صفات وشناخت۔ ایک مشہور پکھیرو ہے چار قسم کا ہوتا ہے (۱) بڑا خاکی رنگ مائل بسیاہی اور اس پر سیاہ نقش ہوتے ہیں اسے کھیر کہتے ہیں اس لیے کہ اس کا رنگ کھیر کے درخت کی طرح ہوتا ہے جس سے کتھا تیار کرتے ہیں (۲) اس سے چھوٹا اور سیاہ جس پر سیاہ اور خاکی نقش ہوتے ہیں اسے کالا تیتر بولتے ہیں یہ سب میں خوشنما ہے (۳) دوسری قسم سے بھی چھوٹا اور سفید خاکی مائل اور منقش اسے گوریلا کہتے ہیں اس لفظ میں کاف فارسی مضموم ہے معنے اس کے سفید کے ہیں جیسا کہ مخزن الادویہ اور محیط میں ہے اور میرا خیال ایسا ہے کہ یہ لفظ کوڑیا ہوگا کاف تازی کے فتح اور واو وراے ثقیل کے سکون سے اس صورت میں کوڑی کی طرف نسبت ہوگی (۴) سب سے چھوٹا خاکی رنگ چھوٹے پر سیاہ وسفید خطا سکو بھٹ تیتر کہتے ہیں اس لیے کہ کھیتوں کی زمین میں رہتا ہے اور زیادہ اڑان رکھتا ہے اور پاؤں اس کے تین انگل کے ہوتے ہیں اور گوشت اسکا بہت ثقیل ہے دیر میں ہضم ہوتا ہے اور پہلی دو قسمیں صحرائی ہیں اور زیادہ نہیں اڑسکتیں پاؤں ان کے چار انگل کے ہوتے ہیں سفید قسم سیاہ سے بہتر ہے صیدگاہ شوکتی میں لکھا ہے کہ اس کی تین قسمیں ہیں ایک بھٹ تیتر کہ زردی مائل ہوتا ہے دوسرا سیاہ تیسرا سرخ بھٹ تیتر اور سیاہ کو ذبح کرکے کھاتے ہیں اور سرخ کو پالتے اور لڑاتے ہیں انطاکی نے شبہہ سے دُراج سمانی کو سمجھ لیا ہے اور یہ صحیح نہیں سمانی بٹیر ہے بعض کہتے ہیں کہ صحرائی کبوتر کی قسم سے ہے یہ بھی غلط ہے۔

طبیعت۔ مائل بگرمی اور پہلے درجے میں خشک ہے اور بعض نے دوسرے درجے میں گرم خشک بتایا ہے اور حق یہ ہے کہ گرم مائل بخشکی ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے گو[illegible] فضلہ کم بنتا ہے اور تری بھی کم پیدا [illegible] ہے تمام جانوروں کے گوشت سے زیادہ معتدل بتاتے ہیں شیخ نے لکھا ہے کہ اس کا گوشت چکور اور فاختہ کے گوشتوں سے بہتر ہے اور لوے کے گوشت سے زیادہ لطیف ہے مگر اس میں بہ نسبت لوے کے گوشت کے خشکی زیادہ ہے اور گرمی کم ہے تیتر کا گوشت جوہر دماغ اور فہم اور حافظہ اور منی کے مادے کو زیادہ کرتا ہے اس کا گوشت مدت تک کھاتے رہنے سے نسیان جاتا رہتا ہے دُبلے آدمیوں کے لیے بہتر ہے اور معدے پر اس سے بوجھ نہیں پڑتا سرد و تر مزاج والے کے معدے کو قوت پہونچاتا ہے اس سے دودھ عورت کا بڑھ جاتا ہے اور تیتر کے بچے کا گوشت تو بہت ہی فائق ہے مناسب یہ ہے کہ جاڑے کے موسم میں اسکو پکا کر اس کا شوربا پیا کریں بدن میں گرمی اور عمدہ خون بہت پیدا کرے گا اس کے گوشت کو بھون کر کھانا خراب ہے مگر ہاں اُس حالت میں بھون کر کھانا چاہیئے کہ معدے میں رطوبت کی کثرت ہو تو اس سے خشکی آجائے گی اس کے کھانے سے بدن میں طاقت آتی ہے کھانسی اور استسقا کو نفع حاصل ہوتا ہے دست رُک جاتے ہیں بلکہ پاخانہ قبض سے آتا ہے اس کے بیٹ اور خون جلا پیدا کرتے ہیں آنکھ کے جالے کو کاٹ دیتے ہیں جلد بدن کے نشانوں کو دور کرتے ہیں۔ وید کہتے ہیں کہ اس کا گوشت رنگ بدن کو رونق دیتا ہے قابض شکم ہے مقوی معدہ ہے ہچکی کو روکتا ہے سانس کی تنگی اور کھانسی اور استسقا کو نافع ہے تپ بلغمی کو مفید ہے بدن میں حرارت پیدا کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے آنکھ کی روشنی زیادہ کرتا ہے شکم بڑا ہوتا ہے تو اسے چھوٹا کرتا ہے کالے تیتر سے معمولی تیتر کا گوشت بہتر ہے **مضر** گرم مزاج **مصلح** ترشی۔

تیتری (ھ)

بکسر تاے فوقانی و یاے تحتانی معروف و تاے فوقانی دوم موقوف و کسر راے مہملہ و یاے معروف اسکو تتلی بھی کہتے ہیں۔

صفات و شناخت۔ ایک چھوٹا سا جانور ہے کہ برسات کے دنوں میں کھیتوں اور باغوں اور گھاسوں میں پیدا ہوتا ہے اس کے پروں پر طرح طرح کے رنگوں کے نقش و نگار ہوتے ہیں اور اس کے ایک پر میں کھپروں کی طرح تیس ہزار دیولیاں ہوتی ہیں اور یہ جانور حد کمال کو پہونچکر چھوٹا ہو جاتا ہے اگر گھٹتا نہیں تو بڑھتا بھی نہیں امریکہ میں دو دو فٹ تک چوڑی تتلیاں ہوتی ہیں۔

طبیعت۔ گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ قوت باہ بڑھاتی ہے جلا پیدا کرتی ہے اور اخلاط کو خشک کرتی ہے اگر اسکو کچل کر مسوں اور چھائیں پر لگائیں تو صحت ہو اس کے کھانے سے جذام کو صحت ہوتی ہے اسکو سرکہ انگوری میں پکا کر خارشت پر ملنے سے نفع ہوتا ہے۔

تیج بل (ھ)

بکسر تاے فوقانی و یاے تحتانی مجہول و جیم تازی موقوف و فتح باے موحدہ و سکون لام اسکو



تیج وتی بھی کہتے ہین۔

صفات وشناخت ۔ ایک پہاڑی خاردار درخت کی لکڑی ہے بعض کہتے ہین کہ ایک درخت کی چھال ہے موٹی اور صاف اور سُرخ رنگ چرب ونرم کہ اسکو کاٹ کر ٹکڑے ٹکڑے کے گٹھر بند کرتے ہین گھنٹ سنگرہ مین بیان کیا ہے کہ تیج بل ایک سُرخ رنگ اور نرم چھال ہے جو ہمالہ پہاڑ کی طرف ہوتی ہے اس کا مزہ کڑوا ہوتا ہے اور آبھے نو گھنٹ مین کہا ہے کہ تیج بل کے بیج کالی مرچ کی طرح ہوتے ہین اور خوشبودار چیز ہے مزا کڑوا اور تیز ہے اور طبیعت اس کی گرم ہے۔

خواص وفوائد ۔ کھانسی کو بواسیر کو امراض بلغمی کو دردریگی کو لڑے کو دے کو دانتون کے درد کو نافع ہے بھوک پیدا کرتی ہے۔ ہاضم ہے۔ تیج بل پانی مین پیس کر ایک پیالی بھر کے جو چار پینے کی پیالی کی برابر ہو پینے سے افیم کا زہر اُترتا ہے بلغم اور سانس کا عارضہ مٹاتی ہے دانت کے مرض کو مفید ہے اس کا گوند زخم کو مندمل کرتا ہے اور یہ چھال طبیعت کو خوش رکھتی ہے۔

تیج پات

اصل مین تیج پات ہے تاے فوقانی کے کسرے اور یاے مجہول اور جیم تازی موقوف اور بای فارسی مفتوح اور الف ساکن اور تا ے فوقانی موقوف سے سنسکرت مین اسکو تمام پترم اور پترم کہتے ہین اور ماڑواڑی مین تج پات اور تیرج دونون طرح بولتے ہین عربی مین ساذج ہندی کہتے ہین۔

صفات وشناخت ۔ شمس الدین ہے کہ اسکی دو قسمین ہین ہندی اور رومی اور ماہیت مین اس کی اختلاف ہے بعض نے لکھا ہے کہ لونگ کے پیڑ کے پتے ہین بعض نے کہا ہے کہ دارچینی کے پیڑ کے پتے ہین اور کبابہ چینی اس کا پھل ہے بعض نے کہا ہے کہ صندل کے درخت کے پتے ہین اور بعض نے لکھا ہے کہ اس کے پتے بہی کے پتون کی طرح ہوتے ہین پتلی پتلی شاخین پانی پر بچھی ہوتی ہین اُن کی جڑ نہین ہوتی بعض نے کہا ہے کہ بابھڑ کے پتے ہین اور یہ سب بے اصل باتین ہین تحقیق یہ ہے کہ اس کا درخت چالیس فٹ اونچا ہوتا ہے اس کے سیدھے تنے کی گولائی چار پانچ فٹ کی ہوتی ہے اس کی چھال بھورے یا پیلے رنگ کی ہوتی ہے اُس مین کچھ سفید بہت سے داغ ہوتے ہین اُس کی نئی ڈالیان جو کھوٹی کچھ بھورے رنگ کی اور چکنی ہوتی ہین اس کے کچھ سفید رنگ کے بہت سے پھول جابجا لگا کرتے ہین اس کے آدھا انچ لمبا پھل لگتا ہے جو پکنے پر کالے رنگ کا ہوجاتا ہے بیساکھ مین اس کے نئے پتے آجاتے ہین اُن دنون مین ہر درخت چھوٹے پتون سے گلابی یا پیازی رنگ سے بہت خوبصورت دکھنے لگتا ہے پک کر یہ پتے بقدر ایک یا ڈیڑھ گرہ کے طویل اور ایک گرہ عریض مائل بزردی کسی قدر کھردرے ہوجاتے ہین اور اُن پر پانچ لکیرین لمبی پتے کی جڑ سے نوک تک پڑی ہوتی ہین خوشبودار اور تیز مزہ ہوتے ہین ان پتون مین سے ایک قسم کا رنگ نکالا جاتا ہے اور گرم مصالح مین بھی ملاتے ہین ماگھ پھاگن اور اکثر چیت بیساکھ مین اسکے پھول لگتے ہین



اساڑھ سے آسوج تک بھی ... اور وہ بہت مہینوں تک درخت ہی پر لگے رہتے ہین۔ اسکی پیدایش ہمالیہ پر سندھ ندی سے ستلج تک پوربی بنگال۔ کھاسیہ پہاڑ اور برہما مین ہوتی ہے اور سلہٹ کے پہاڑون مین تو بہت ہی پیدا ہوتا ہے جب تیزپات یا ساذج بولتے ہین تو پتے مراد ہوتے ہین اس کی لکڑی بھی خوشبودار ہوتی ہے چھال اس کی تج کے مشابہ ہوتی ہے تج کی جگہ بیچتے ہین مخزن مین ہے کہ قوت اس کی تیس برس تک رہتی ہے مگر کاتبون کی غلطی معلوم ہوتی ہے محیط مین بھی اس غلط قول کو نقل کیا ہے تالالیسع مین لکھا ہے کہ قوت اس کی سنبل کی طرح ہے اور اسکی قوت تین برس تک رہتی ہے تو اس کی بھی تین برس تک رہتی ہوگی بہتر تازہ و تیزبو و تیزمزہ ہے جو خراب نہ ہوا ہو مخزن الادویہ سے معلوم ہوا کہ سوائے ہندوستان کے دوسری جگہ نہین ہوتا اگرچہ صاحب منہاج وغیرہ نے ساذج رومی بھی لکھا ہے اب ہم اور بھی مذاق اور اکابر کے اقوال نقل کرتے ہین اور ان کی تغلیط کی طرف توجہ نہین کی جائے گی کیونکہ اوپر کا بیان کافی ہے مالالیسع مین لکھا ہے کہ ساذج معرب ہے سادہ کا چونکہ ان پتون مین رگین نہین ہوتین اس لیے ساذج کہتے ہین اس کی روئیدگی کی جڑ نہین ہوتی اور نہ پھول آتے ہین نہ پھل لگتے ہین ہندوستان مین رکے ہوے پانیون پر یہ پتے بچھے ہوتے ہین ان پتون کو سکھا کر ڈورے مین پرو کر دوسرے ممالک مین لیجاتے ہین جب تالاب کا پانی سوکھ جاتا ہے تو اس مین آگ لگا دیتے ہین اگر ایسا نہ کرین تو ساذج نہ اگے اور انطاکی کہتا ہے ساذج کے پتے ہندوستان کے تالابون مین پیدا ہوتے ہین باریک باریک تارون پر کھڑے ہوتے ہین جس قدر تالاب مین پانی بڑھتا جاتا ہے یہ بھی بڑھتے جاتے ہین جب تالاب سوکھ جاتے ہین تو ان مین آگ جلا دیتے ہین بعد اس کے پھر ساذج اُگ کر پانی کے سطح پر پھیل جاتا ہے اس کی ایک قسم رومی ہے اس مین زرب کی طرح باریک رگین ہوتی ہین باب مندب مصر اور اس کے اطراف مین بھی پیدا ہوتا ہے ڈورے مین پرو کر لاتے ہین یہ ہندی نہین ہے اس مین پاچوڑے کے پتے ملا کر بیچتے ہین کیونکہ دونون باہم مشابہت رکھتے ہین اور اخروٹ کے پتے بھی اس مین ملاتے ہین کیونکہ ان مین بھی رگین نہین ہوتین۔ اختیارات مین لکھا ہے کہ ساذج پتے ہین اخروٹ کے پتون کی طرح پانی کے سطح پر پیدا ہوتے ہین اس کی روئیدگی بغیر جڑ کے ہوتی ہے بہتر وہ پتے ہین جو تازہ ہون ایک جانب سے رنگ زردی مائل ہو اور دوسری جانب سے سبزی مائل جن مین تیز خوشبو آتی ہے اور رنگ سیاہ ہوتا ہے وہ لونگ کے پتے ہین۔

طبیعت۔ رازی نے لکھا ہے کہ گرم تیسرے درجے مین ہے اور خشک دوسرے درجے مین بعض نے خشک پہلے درجے مین بتایا ہے اور شیخ نے دوسرے درجے مین گرم و خشک بیان کیا ہے بعض نے تری بھی بتایا ہے جیسا کہ اختیارات مین ہے وید بھی گرم بتاتے ہین۔

خواص و فوائد۔ ارواح کی حفاظت کرتا ہے اخلاط کو بھی محفوظ رکھتا ہے فرحت بخشتا ہے۔ بدن کو تیار کرتا ہے۔ آنتون کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے معدے کی اصلاح کرتا ہے۔ اعضاے شکمی کو

قوت دیتا ہے حواس کو بھی قوی کرتا ہے اس سے پیشاب کھل کر ہوتا ہے۔ پسینہ اور دودھ اور خون حیض اس سے جاری ہو جاتا ہے گردہ اور مثانہ کی پتھری توڑ کر نکالدیتا ہے تھوک زیادہ آنے اور منھ سے رال بہنے کو مفید ہے منھ کی بدبو کو معدے کی حرکت سے بہودور کرتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے معدے کی رطوبت کو خشک کرتا ہے جگر اور آنتوں کے درد کو اور یرقان اور استسقا کو مٹاتا ہے وسواس اور وحشت وجنون کو مفید ہے اس کی دھونی دینے سے حاملہ کے بچہ جلد پیدا ہو جاتا ہے اور مشیمہ بھی اس دھونی سے جلد نکل جاتا ہے اسکو ہمیشہ زبان کے نیچے رکھنے سے لکنت جاتی رہتی ہے ادویہ قلبیہ میں سے ہے اگر اسکو کپڑوں میں رکھدیں تو کیڑا نہ لگے اور خوشبو کپڑوں میں آجا اسکو پیسکر آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے۔ دھند جاتی رہتی ہے۔ رطوبت کا سیلان موقوف ہو جاتا ہے۔ اگر ناخنہ آنکھ میں پڑجائے تو اس کے لگانے سے کٹ جاتا ہے پیسکر سرکے میں ملاکر بغل اور کنج ران میں لگانے سے بدبو دور ہو جاتی ہے اسکو دانتوں پر ملنے سے کیڑا نہیں لگتا دانت مضبوط ہو جاتے ہیں دل کو قوت دیتا ہے خفقان اور درد دل کو نافع ہے بدن کی قوتوں کی حفاظت کرتا ہے معدہ اور جگر سرد کے لیے بہت مناسب ہے اس کے استعمال سے پرانا درد جگر و درد طحال جاتا رہتا ہے اس کے پینے سے مرہ سوداء دستوں میں سہولت کے ساتھ نکل جاتا ہے تمام امراض مقعد کو نافع ہے۔ اس کا تیل روغن زعفران کی طرح قوت رکھتا ہے بلکہ اس سے بھی بڑھکر ہے۔

ویدکہتے ہیں کہ ہضم ہونے میں ہلکا چرپرا میٹھا کچھ چیپ دار بھوک کی خواہش پیدا کرنے والا ہے اسکی چھال سوزاک میں دی جاتی ہے اس کے پتوں کا گھیا لیپ کرتے ہیں اس کی چھال کو پیسکر پھنکانے سے پیٹ کا ریاحی درد جاتا رہتا ہے اس کا جوشاندہ پلانے سے پسینا آتا ہے آنتوں کی خرابی سے جو نفخ اور دست اور دوسرے امراض پیدا ہوتے ہیں وہ اس کے استعمال سے جاتے رہتے ہیں اس کے فوائد لونگ سے ملتے ہوئے ہیں اس لیے ایک دوسرے کی جگہ کام میں آسکتا ہے یہ ریاحی درد اچیرن اور ابکائی کو مٹاتا ہے۔ اس کی چھال احشا کی کمزوری تلی کا ورم۔ قتق۔ اعصاب درسینے کے متعلق کے تمام امراض رحم کا درد اور پیشاب اور خون حیض کی رکاوٹ وغیرہ کئی مرضوں کو زائل کرتی ہے سانپ اور زہریلے جانوروں کے زہروں کو اتارتی ہے۔ اس کے پتوں اور پھلوں کا تیل دواؤں کے استعمال میں آتا ہے اس کی چھال اور پیپل کو پیسکر شہد میں ملاکر چٹانے سے کھانسی اور زکام دفع ہوتا ہے تیزپات اور پیپل کو اورک کے مربے کی چاشنی میں چٹانے سے دمہ اور سانس کی نالی کا فساد دفع ہوتا ہے بچہ ہونے کے بعد جو رحم میں خراب خون اور خون کا میل رہجاتا ہے اُسکو نکالنے کے لیے اسکے پتوں کا جوشاندہ پلانا چاہیے اس کی چھال کا جوشاندہ پلانے سے کھانسی اور پیٹ کا نفخ دفع ہوتا ہے اس کی چھال اور کنجی کی پینگ ان دونوں کو پیسکر دینے سے بخار دفع ہوتا ہے اس کی چھال سے لعوق بنا کے چٹانے سے حلق اور سینے اور پھیپھڑوں کی کمزوری جاتی رہتی ہے تیزپات کے جوشاندے سے آبزن کرنے سے رحم کا درد موقوف ہوتا ہے تیزپات کو باریک پیسکر آنکھوں میں لگانے سے آنکھوں کی کمزوری جاتی

رہتی ہے اس کا حلوا بنا کے کھانے سے سردی کا خفقان رفع ہو جاتا ہے اس کی ۵ ۶ سیر چھال میں سے ۲ چھٹانک تیل کھینچا جاتا ہے اُس تیل کا رنگ کچھ پیلا اور اُس میں دارچینی کی طرح خوشبو ہوتی ہے

مضر جگر گرم اور مثانے اور پھیپھڑے کو **مصلح** جگر کے لیے صندل اور مثانے کے لیے شربت بھی یا شربت صندل اور پھیپھڑے کے لیے۔ اور مصطگی جگر کے لیے بھی اصلاح کرتی ہے **بدل** بالچھڑ اور مفرحات میں پان۔

مقدار خوراک ۔۴۔ ماشہ تک اور معجونوں میں ۱۰ ماشہ۔

تیل (دھ)

سب تیلوں کی بہ نسبت تلوں کا تیل زیادہ بادی کو دفع کرتا ہے میٹھے تیل سے مراد تل اور السی کا تیل ہوتا ہے اور کڑوے تیل سے مراد سرسوں کا اور رائی کا ہوتا ہے تیل اور پانی کو ملا کر دھار دینے سے نارو آسانی سے نکل جاتا ہے بھنگرے کے رس میں درست کیا ہوا تیل لگانے سے بال کالے ہو جاتے ہیں تیل دہی اور بھوڑے کا فور کو خوب ملا کر پلانے سے وہ بیماری جو شراب کے پینے سے ہوتی ہے زائل ہو جاتی ہے گردن پر تیل کی مالش کر کے اُس پر آگ یا ارنڈ کے گرم پتے باندھنے سے بادی کا درد دفع ہوتا ہے نرگنڈی کے تمام اجزا کو پانی میں جوش کریں اور صاف کر کے وہ پانی بوزن تیل میں پکا کر رگ کے خراب زخم پر لگانے سے نفع ہوتا ہے تیل میں جو یا بھگو کر رحم میں رکھنے سے اُس کی سختی اور صفراوی نقصانات دفع ہوتے ہیں تیل اور سرکہ کان میں چکانے سے کان کی کھجلی جاتی رہتی ہے کنکھجورے کے زہر پر چراغ کا تیل لگانے سے نفع ہوتا ہے دوب کے رس میں چوگنا تیل ملا کر پکا کر مالش کرنے سے جذام اور کھجلی دفع ہوتی ہے دھتورے کے بیج اور مانکند گھاس سے درست کیا ہوا تیل جذام اور ہوائی پر لگانے سے فائدہ دیتا ہے ہلدی کے جوشاندے اور آک کے پتوں کے رس سے درست کیا ہوا تیل لگانے سے سوکھی کھجلی جاتی رہتی ہے گائے کے گوبر کا رس آٹھ تولہ لیکر اُس میں تیل ایک تولہ ملا کر جوش دیں جب پانی خشک ہو جائے تو اسکو سو کھرین اسکو سونگھنے سے دھند جاتی رہے گی گٹھی کا چار تولہ جوشاندہ اور بھنگرے کے پتوں کا سیر بھر رس ملا کر ان میں پاؤ بھر تیل داخل کر کے پکا دیں جب صرف تیل رہ جائے ایک ماہ تک اس کے سعوط سے بہوت سے پیت کے امراض جاتے رہتے ہیں اور بینائی بڑھ جاتی ہے بیج سفید کو تیل کے ساتھ لگا کر کھانے سے قوت حافظہ اور عقل بڑھتی ہے خلاصہ کلام یہ ہے کہ ہر چیز کے تیل کا حال اُس کے ضمن میں بیان ہوگا طبیعت اور افعال ہر تیل کے اُس چیز کی طرح ہوتے ہیں جس کا وہ تیل نکالا جاتا ہے

تیل تورہ (دھ)

اسکو پاترنی بھی کہتے ہیں اور بنگالے میں سونترو ابولتے ہیں۔ نبات وزردان (ع) سوسک

خسروک حامر (ف)

صفات وشناخت۔ ایک کیڑا ہے اکثر سُرخ اور بعض سفید اور بعض سُرخ تیرہ اور بعض سیاہ رنگ ہوتا ہے پروں میں اُس کے چمک ہوتی ہے اور پیٹ اس کا سفید ہوتا ہے دو موچھیں اور



چھ پاؤں رکھتا ہے سفید ہوتا ہے اطلس کا سرخ رنگ لوبئے کے دانے کی طرح ہوتا ہے ایسے مقامون مین جہان خراب بخارات اور گندی ہوا جمع ہو مثلاً حماموں کے قریب اور پانی کے پاس اور نمناک مقاموں مین اور اندھیری جگہ پر پیدا ہوتا ہے اس سے بدبو آتی ہے اہل چین اور بعض اہل فرنگ اس کا اچار بنا کر کھاتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے یا تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ تحلیل کرتا ہے خشکی پیدا کرتا ہے زخم ڈالتا ہے جلاتا ہے اسکو پانی مین جیسکر کان مین ٹپکانے سے درد کو تسکین ہوتی ہے۔ اسکو پانی مین پکا کر وہ پانی روغن زیتون مین جلا کر کان مین ڈالنے سے بھی درد کو فائدہ ہوتا ہے اسکو جلا کر ساڑھے چار ماشہ کی مقدار مین شہد مین ملا کر چاٹنے سے سانس کی تنگی اور پیشاب کا رُک جانا موقوف ہوتا ہے پیٹ کا کچھ گڑبڑ تا ہے رحم کے درد کو بھی نفع دیتا ہے اور تپ ولرزہ کو دور کرتا ہے حشرات کا زہر دور کرتا ہے جلائے ہوئے کا سفوف ۳ ماشہ مدربول وحیض ہے اور پیٹ سے بچے کو گرا دیتا ہے اس کے انڈون کا ضماد بنڈلی کی پھنسیوں کو دور کرتا ہے سکنجبین کے ساتھ اسکو کھانا زہریلے کیڑون کے زہر کو دور کرتا ہے اسکو جلا کر کھانا چاہیے قروحاً کے ساتھ بواسیر کو دفع کرتا ہے تیل چورہ تودہ ماا ۱/۲ اور حنظل ان تینون کو روغن زیتون مین پکائین جب گھل جائین تو صاف کرکے بواسیر پر لگانے سے نفع ہوتا ہے روغن زیتون موم انڈے کی زردی اور تیل چورہ سے مرہم بنا کر رحم پر لگانے سے درد اور ورم جاتا رہتا ہے اور گردے کے درد کو بھی فائدہ دیتا ہے صلابت کہنہ آنے پانی ماکولات کے ساتھ اس کا خون کھانے سے برص پیدا ہوتا ہے گندھک اور نوشادر کی دھونی سے بھاگ جاتا ہے۔

مقدار خوراک۔ جلا ہوا ۱/۲ ماشہ۔

تیلن وتیلنی مکھی وتیلیا مکھی وتیلیا کیڑا وتلنیا بندلی (ھ)

گیز مے رس دل، گیز مے رڈ بزدش) ذراریح (ع)

صفات وشناخت۔ ایک قسم کی مکھی ہے بھونرے کی جنس میں سے ولایت ہنگری سے اکثر آتی ہیں اس کی ایک قسم بنگالے اور دکن مین بھی ہے طول مین پون انچ سے ایک انچ تک بازو جھلی کے مانند شفاف جو بہت خوبصورت مثل دھات کے چمکدار سبز طلائی رنگ کے دو پرون سے ڈھکے رہتے ہین بو تیز اور ناگوار سفوف کی رنگت میلی خاکی اور اُس کے اندر سبز ذرے چمکتے ہوے مزہ اس مکھی کا کسیلا اور جلن دار ہے۔ جزو مؤثرہ جس پر کہ خاصیت اس مکھی کی منحصر ہے کنتھرے ڈائن ہے سفید اور چمکدار پرتوں مین ہوتا ہے اور ایسا تیز ہے کہ ایک گرین کے سو ٹکڑے کرکے اس مین سے ایک حصہ بدن پر لگایا جاوے تو فی الفور آبلہ اٹھ آتا ہے اس کی دو قسمین ہین (۱) بڑی جو بھڑ کے برابر ہے (۲) چھوٹی کہ قد مین بڑی سی مکھی کے برابر ہے اور مکھی سے چوڑی ہوتی ہے اس سے بدبو آتی ہے



تازہ نباتات پر بیٹھتی ہے اور روہین پیدا ہوتی ہے بعض نے لکھا ہے کہ اکثر موسم ربیع مین باقلا اور گیہون کے پیڑون پر پیدا ہوتی ہے اس کی ایک قسم ہری ہے جو صنوبر کے درخت پر پیدا ہوتی ہے ایک قسم تیل چورہ کی طرح ہے اور ایک قسم پر رنگ ہوتی ہے مگر صنوبر کے درخت پر جو سبز کیڑا ہوتا ہے وہ ایک علیحدہ چیز ہے بہتر وہ ہے جو لمبی اور بڑی ہو گیہون کے پیڑ پر پیدا ہو رنگ زرد مائل بہ سیاہی وسرخی ہو عرض مین پرون پر زرد لکیرین ہون اور جو سبز اور سرخ اور زرد ہو اور اس پر سیاہ نقطے ہون بری ہے اس کی سب قسمین غیر مستعمل ہین آدمی کو کاٹتی ہے تو بے اختیار پیشاب جاری ہو جاتا ہے **الی کوجک** کے نام سے بھی مشہور ہے بلسٹر نگ فلائی بھی اس کی ایک قسم ہے اس کے استعمال مین اختلاف ہے بعض کہتے ہین کہ صرف بازو اور پیر استعمال کرین اور بعض کہتے ہین کہ بازو اور پیر توڑ کر باقی بدن استعمال کرین بعض کہتے ہین کہ تمام کو استعمال کرین اور یہی بہتر ہے بعض کہتے کہ زہر صرف سر مین ہے باقی حصہ بہتر ہے سب سے خراب وہ مکھی ہے جو گرمی کی شدت مین ہو اور بعض نے کہا ہے کہ پیر اور بازوؤن اس کے تریاق ہین اور بعض نے بالعکس کہا ہے لیکن یہ بات بے اصل ہے اس کے کسی جزء مین تریاقیت نہین۔

طبیعت۔ تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ تیسرے درجے کے آخر مین گرم ہے اور دوسرے درجے مین خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ بڑی مقدار مین سخت خراشدار زہر ہے جس سے معدہ اور آنتون کی بلغمی جھلی مین سوزش ہو جاتی ہے اشد درد ہوتا ہے قے اور دست جاری ہو جاتے ہین جن مین خون آتا ہے مقدار مناسب مین آلات بول و تناسل کی بلغمی جھلی پر تاثیر تحریک اور تقویت کی ہوتی ہے مدر بول وحیض بھی ہے اور باہر لگانے سے خراشدار ہے۔ مدبر کو کھانے سے تلی جاتی رہتی ہے پتھری ٹوٹ جاتی ہے گائے کے گوشت کے شوربے کے ساتھ مدبر کی ہوئی تیلنی مکھی کو کھانا یا روغن زیتون مین ملا کر کھانا اس شخص کے لیے بہت مفید ہے جس کو بورانے کتے نے کاٹا ہو اس کا خوف دور ہو جاتا ہے جما ہوا خون ٹکڑے ٹکڑے ہو کر پیشاب کی راہ نکل جاتا ہے عوام یہ سمجھتے ہین کہ بورانے کتے کے کاٹنے سے آدمی کے پیٹ مین چھوٹے چھوٹے کتے پیدا ہو جاتے ہین یہ دوا ان کو پیشاب کی راہ سے دفع کرتی ہے اس کام کے لیے ۲ جو بھر کی مقدار سے ۶ رتی تک لکھا ہے گر چھ رتی تک نوبت نہ پہونچائین تو بہتر ہے ایک تیلنی مکھی اور چار معمولی مکھیان اور تھوڑا سا گڑ یا نانات کا لیکر خوب باریک کرکے ایک تولہ گڑ مین ملا کر دو گولیان باندھین اور عورت کو ۱۵ دن سے پیشتر اور مرد کو آٹھ روز سے پیشتر صبح کے وقت دونون گولیان کھلا دین اس سے پیشاب کثرت سے آئے گا جب دو پہر کے بعد پیشاب رک جائے اور حبس بول کی تکلیف اور خون بستہ کا نکلنا موقوف ہو جائے ڈیڑھ پاؤ دہی پانی مین گھول کر پلا دین شام کے وقت خشکہ دہی سے کھلائین اگر پیٹ مین درد پیدا ہو یا پیشاب آنے مین تکلیف معلوم ہو تو پریشان نہ ہونا چاہیے اگر تشنگی غلبہ کرے تو گائے کا مکھن یا لچھی بیٹائین یہ ترکیب بورانے کتے کے



کاٹے ہوئے کے لیے بہت مجرب ہے پانچ تیلنی لکھیان لیکر لوہے کے کڑچھے مین ڈال کر اُوپر روغن زیتون ڈالا جائے اور پکایا
جائے پھر صاف کرکے بالخورے پر لگانے سے نفع ہوگا۔ مقابر کی تیلنی لکھی سرکے مین پیس کر پھائین پر
لگانے سے جاتی رہتی ہے ناخن خراب ہو جائے تو اسکو موم روغن مین ملا کر لگانے سے فاسد ناخن دور
ہو جاتا ہے اور عمدہ نکل آتا ہے اسکو سرکہ انگوری اور رائی کے ساتھ پیسکر کسی عضو برص پر لگایا جائے تو زخم
ہو جائے اور برص کا مادہ نکل جائے اور کھال کا رنگ بدل جائے سرکے مین پیسکر اورام بلغمی اور خارشت
اور بہق اور داد اور مسون پر لگانے سے نفع ہوتا ہے کبھی ایسی کھجلی مین کہ جس مین بدن کی کھال اترتی ہو
مناسب دواؤن کے ساتھ اسکو استعمال کرتے ہین اسکے لگانے سے جوئین بھی مر جاتی ہین سرکے مین پیسکر
لگانا چاہیے رائی کے ساتھ پیسکر لگانے سے بال پیدا ہو جاتے ہین سیاہ تیلنی لکھی جس پر سرخ
نقطے ہون پکڑکر تیل مین ڈال دین اور چھ ماہ تک دھوپ مین رکھین بعد اس کے سر پر ملین تو
غرط کو آرام ہو جائے اور رفطہ سر کے گنج کا مقدمہ ہے کتنا ہی برص پرانا ہو گیا ہو بالکل جاتا رہتا ہے سرطان پر
اس کی مالش بہت مفید ہے اسکو پیسکر آنکھون مین لگانے سے جالا اور پھلی کٹ جاتی ہے اگر بھوؤن پر
بال نہون تو اسکو روغن زیتون مین جوش کرکے لگانے سے زخم ہو کر بال نکل آتے ہین مگر اتنا
خیال رہے کہ آنکھ مین نہ پہونچنے پائے اس لیے کہ زخم ڈال دے گی اور آ سے کھا جائے گی گیلانی نے
لکھا ہے کہ زندہ تیلنی لکھی پکڑکے بوتل مین بند کرکے اوپر سے تیل ڈال دین اور ایک ہفتہ تک
دھوپ مین رکھین پھر اس مین سے کان مین ٹپکائین تو درد دور ہو جائے اگر بہرے پن کا آغاز ہو تو نفع
کرے بعض نے اس کام کے لیے ترکیب یون لکھی ہے کہ تیلنی لکھی کے ہاتھ پاؤن کاٹ کر سائے مین
سکھائین اور بنفشہ کے تیل مین پیسین بعد اس کے زیتون کے تیل مین ڈال کر آگ پر پکائین جب گاڑھا
ہو جائے تو کام مین لائین اس کے خواص مین سے یہ ہے کہ جس کے حلق مین درد ہو اُس کے باندھ دیکھے
سے جاتا رہتا ہے اور یہ بھی اس کے خواص مین سے ہے کہ ہاتھ مین لینے سے پیشاب کا ادرار ہوتا ہے
اور تھوڑی سی مقدار مین کھا لینے سے پیشاب کثرت سے آتا ہے اسی لیے استسقائے زقی کی ادویہ
ملا کر دیتے ہین اور پیشاب کی کثرت ہو کر مرض مٹ جاتا ہے مثانے کے لیے اسکو عمدہ سمجھتے ہین اسکی
پتھری اس سے نکل جاتی ہے پیشاب کثرت سے آتا ہے مگر حق تحقیق یہ ہے کہ وہ مثانے کی دوا
نہین اس لیے کہ بارہ جو بھر کی مقدار مین اُسکو کھا لینے سے مثانے مین جلد زخم پڑ جاتا ہے پیشاب مین
لہو آنے لگتا ہے اگر چار جو کی مقدار سے بھی کم دوسری ادویہ کے ساتھ استعمال کیا جائے تو بے ضرورت
ہو سکتا ہے مگر جہان تک ممکن ہو اس کے کھانے سے بچنا ہی چاہیے رحم مین اسکو رکھنے
سے حیض کا خون جاری ہو جاتا ہے حمل گر جاتا ہے اگر بچھو کاٹ کھائے تو سرکے مین پیسکر اتنا کہ
ڈنک پر لگا دین بوعلی کہتا ہے کہ چار جو تیلنی لکھی اور آٹھ جو کتیرا کھلانے سے پیشاب کثرت سے آتا ہے
حیض کا خون جاری ہو جاتا ہے گردے اور مثانے کی پتھری گر جاتی ہے اسی طرح کھانے سے
کتے کے کاٹے ہوئے کو بھی نفع ہوتا ہے کہتے ہین کہ اگر اسکو لال کپڑے مین باندھ کر مریض تپ کے

باندھ دیا جائے تو بخار بند ہو جائے اور یہ اس کی خاصیت ہے مثانے اور گردے سے پتھری نکالنا بھی اسکی
خاصیت ہے۔ ڈاکٹروں نے کھلانے کے واسطے اس کا ایک مرکب ٹنکچر تیار کیا ہے جس کو بہت احتیاط
اور ہوشیاری سے دیتے ہیں۔ زیادہ مقدار میں یا بعض شخصوں کو ذرا ہی سی مقدار میں کھلانے یا لگانے سے
پیشاب میں سخت جلن پیدا ہوتی ہے قطرہ قطرہ نہایت جلن سے آنے لگتا ہے اور حاجت بنی رہتی
ہے جس حیض میں اس کا ٹنکچر بیس نم سے تیس نم تک کسی لعاب دار شے کے ہمراہ ملا کر دیں اگر اس
مقدار میں اس سے کچھ فائدہ نہ ہو تو موقوف کر دیں۔ مثانے کے فالج اور اس سے پیشاب خود بخود
ٹپکنے اور نکل جانے میں دیتے ہیں ٹنکچر کو پندرہ نم کی مقدار میں گوند کے لعاب کے ہمراہ دیں بعض
اوقات بچے کے دھڑ کے فالج کو اس سے فائدہ ہوا ہے۔ اس قسم کے گنج میں جو بال اڑ جائیں تو ایک
حصہ ٹنکچر کو ۸ حصہ ارنڈی کے تیل کے ہمراہ ملا کر ملنے سے فائدہ ہوتا ہے بڑا استعمال اس دوا کا اس زمانے
میں باہر لگانے سے سوزش کا مقابلہ کرنے کے لیے ہے اس کا پلاسٹر آبلہ اٹھانے کے لیے عمدہ دوا ہے
اکثر اسکو آٹھ گھنٹے سے بارہ گھنٹے تک لگا رکھتے ہیں جب آبلہ ابھر آتا ہے تو نیچے کی جانب کو ذرا سا کاٹ کر
پھر شنشادہ مرہم بالکل لگاتے ہیں بعض اوقات جلی اتار کر بھی روئی کی ایک تہ لگانے سے زخم جلد اچھا ہو جاتا ہے
بعض اوقات پلاسٹر کو پانچ یا چھ گھنٹہ لگا کر اسکے اوپر کا آبلہ اچھی طرح اٹھانے کو پلٹس لگاتے ہیں تین ما
پھر اسکو کھا لینے سے آدمی مر جاتا ہے اور بعض کہتے ہیں کہ ایک عدد کے کھانے سے مر جاتا ہے زہری
مقدار میں اسکو کھانے سے ذکر اور خصیوں اور پیڑو پر ورم آ جاتا ہے مثانے میں سوزش اور درد پیدا ہو جاتا اکثر
اور زخم پڑ کر پیشاب میں خون آنے لگتا ہے کبھی پیشاب رک جاتا ہے اور پیشاب میں گوشت کے یا
چربی کے ٹکڑے آنے لگتے ہیں اور نہایت جلن سے پیشاب آتا ہے پیٹ میں مروڑ اور پیچش ہو جاتی
ہے آنتیں کٹنے لگتی ہیں تلی ہوتی ہے عقل میں فتور آ جاتا ہے حلق میں جلن منہ میں شدت سے
التہاب پیدا ہو جاتا ہے تیز بخار آ جاتا ہے جب کھڑا ہونا چاہتا ہے گر پڑتا ہے بینائی خراب ہو جاتی
ہے اور منہ کا مزہ ایسا خراب ہو جاتا ہے کہ گویا تار کول گھول دیا ہے پھر غش آ کر آدمی مر جاتا
ہے جب اس کے کھانے سے نقصان ہو تو اس طرح معالجہ کریں کہ سوئے کے بیج پانی میں
جوش کر کے اس پانی میں گائے کا گھی ملا کر یا تل کا تیل شامل کر کے قے کرائیں اور ... کے ساتھ حقنہ کریں جس میں
السی کا تیل اور روغن گل ملایا ہو گائے کا دودھ اور ثنی پلائیں خرفے کے ساگ کا پانی پلائیں کھس چٹائیں
فالودہ کھلائیں مرغی کا انڈا کچا یا نیم برشت و شش کرائیں روغن گل اور مرغی کے انڈے کی سفیدی
ذکر کے سوراخ میں ٹپکائیں **مضر** مثانے میں زخم ڈالتی ہے **مصلح** حب کا کج گل ختمی اور کتیرا **بدل**
پٹ بجنا جسے جگنو اور کرم شب تاب کہتے ہیں اور بھلاواں صنوبر کے درخت پر ایک ... پیدا ہوتا ہے خاص
سمیت میں وہ ذراریح (تیلن) کا بدل ہے۔

مقدار خوراک۔ ۲ جو بھر اور اس سے زیادہ استعمال مناسب نہیں کیونکہ اس قدر بھی مثانے کو
نقصان پہنچاتی ہے۔



تیندو (م)

بکسر تاے فوقانی وسکون یاے تحتانی مجہول و نون غنہ و دال مہملہ مضموم و واو معروف اسکو تیمرو تاے ثقیل مکسور یاے تحتانی مجہول میم موقوف اور راے مہملہ مضموم اور واو معروف سے بھی کہتے ہیں۔

صفات و شناخت۔ ایک صحرائی درخت کا پھل ہے جس کی دو قسمیں ہیں بڑی اور چھوٹی اس کے درخت کی اونچائی تیس پینتیس فٹ کی ہوتی ہے اس کا تنہ کھڑا اور ہمیشہ سیدھا نہیں ہوتا اور اُس کی گولائی چار فٹ کی ہوتی ہے اس کی شاخیں پھیلی ہوئی ہوتی ہیں اس کی چھال آدھ انچ موٹی اور کالے رنگ کی ہوتی ہے اس کے چھوٹے پتے رو ئیدار ہوتے ہیں اس کی ڈالیوں کے دونوں طرف پتے لگتے ہیں مگر وہ سیدھے اور ایک دوسرے کے سامنے نہیں لگتے ہیں بلکہ ذرا فرق سے لگتے ہیں پتوں کی وضع مہوے کے پتوں کی سی ہوتی ہے پھول کا رنگ سفید کسی قدر زردی لیے ہوئے ہوتا ہے اور پھول اس کے دو قسم کے ہوتے ہیں زومادہ نر پھول تین سے چھ تک ایک جگہ لگتے ہیں اور یہ چھوٹے ہوتے ہیں اور مادہ پھول بڑے ہوتے ہیں اور الگ الگ لگتے ہیں اس کی لکڑی جلاتے ہیں تو اُس سے چنگاریاں چھوٹتی ہیں اس کے پُرانے درخت کے اندر سے سیاہ لکڑی نکلتی ہے جسے مالوے میں آبنوس کہتے ہیں ورنہ درحقیقت آبنوس ایک علیحدہ چیز ہے یہ پھل بڑے آنولے کی برابر ہوتا ہے خامی میں سبزی و سیاہی مائل اور مزہ بکسا ہوتا ہے پک کر زرد رنگ مائل بسرخی و شیریں مزہ ہوجاتا ہے اور بیگن کی طرح سر پہ ٹوپی ہوتی ہے اس کا پوست کاغذی اور کسی قدر سخت ہوتا ہے اس کے چیپ دار گودے میں بیج چار پانچ بلکہ آٹھ تک بھی جا بجا گڑے رہتے ہیں یہ بیج شریفے کے بیج کی طرح ہوتے ہیں مگر اُن سے کسی قدر بڑے پکا ہوا تیمرو مزہ دار اور شیریں ہوتا ہے تھوڑا پکا پھیکا اور بدمزہ ہوتا ہے خزان کے موسم میں اس کے پتے نہیں گرتے بھاگن سے بیساکھ تک اس کے پھول لگتے ہیں مگر تک پھل پکتے ہیں یہ درخت بوے جانے کے بعد آٹھویں برس تک پورا پھلنے لگتا ہے اس کے ایک قسم کا گوند لگتا ہے اس کے پھل رنگت کے کام میں آتے ہیں اس کے پھل کا قطر پوربصر سے دو انچ تک ہوتا ہے بچے پھل کو جو ابھی فالسے کے برابر یا اس سے بھی چھوٹا ہے۔ بال تیندو کہتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ تیمرو کے پیڑ کو ہندی میں تمال کہتے ہیں اور یہ درست نہیں۔

طبیعت۔ اجزاے درخت سرد پہلے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں کچا پھل سرد و خشک ہے اور پکا ہوا پھل پہلے درجے میں گرم اور دوسرے درجے میں خشک ہے گذرتہ یعنی نیم خام پھل میں گرمی تھوڑی سی ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کا جوشاندہ تپ اور درد شکم کو نافع ہے خام پھل شُبک اور قابض اور بادی ہے رحم سے سفید رطوبت جاتی ہو تو اُسے روکتا ہے منی اور مذی کے سیلان کو بند کرتا ہے سوزاک کو نافع ہے باہ بڑھاتا ہے پختہ پھل پھوڑے پھنسی کو دفع کرتا ہے سودا اور خون کے فساد کو مفید ہے صفرا کا فساد بھی مٹاتا ہے سوزاک کو نافع ہے ... کو فربہ کرتا ہے تپ اور اسہال بلغمی کو دفع کرتا ہے مگر اسکو کثرت

ہیں



کھانا تپ اور ثقل معدہ اور صفرا اور یرقان اور سوء القینہ اور بادی اور چھے روگ یعنی دق تپ جو
چھ ماہ بدن میں رہتی ہے اور سردی اور جریان پیدا کرتا ہے اور پیٹ میں ریاح پیدا کرتا ہے خام ثمرہ
کو تخم اور چھلکے سمیت کوٹ کر اس کا صاف پانی لے لیں اور فولاد یا لوہے کا برادہ نمک اور کانجی کے ساتھ
تین روز تک پیس کر پھر پانی سے دھو کر بوتل میں بھر کر ثمرہ کا عصارہ اوپر سے اتنا ڈالیں کہ پانچ انگل اوپر کھڑا
رہے اور بوتل کا منہ مضبوط بند کرکے دھوپ میں رکھدیں اور دن میں کئی بار ہلاتے رہیں پس اس میں
جوش پیدا ہوگا جب جوش جاتا رہے اور ثمرہ کا پانی سوکھ جاوے تو تازہ پانی نکال کر ڈال دیں اور اسیطرح
چند بار تازہ پانی نچوڑ کر ڈالیں اس فولاد یا لوہے کا کشتہ ہوجاے گا یہ کشتہ مقوی معدہ ہے بھوک
بڑھاتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے بواسیر اور استسقا اور بادی کے امراض کو نافع ہے خام پھل کا عرق
کھینچکر پینے سے دست بند ہوتے ہیں یہ عرق قوت ماسکہ کو قوی کرتا ہے مامون صاحب پکے ہوے
پھل کا حلوا بھی تیار کراتے تھے حالانکہ وہ اس قابل نہیں ترکیب یہ ہے پکے ہوے ثمروں کا ایک
سیر گودا بنوے کی گری اور مغز پستہ آدھ آدھ پاؤ بادام کا تیل ۴ تولہ الائچی سفید کے بیج دو تولہ اور چار
ماشہ کتیرا دو تولہ چار ماشہ زعفران ۳.۰ ماشہ مصری دو سیر گلاب آدھ سیر ان سب سے حسب معمول
تیار کرلیں یہ حلوا فربہ کرتا ہے باہ کو طاقت دیتا ہے پشت اور گردہ کو قوت دیتا ہے منی پیدا کرتا ہے
ثمرہ کے حالات اور اس حلوے کے بعض اجزا کی کیفیت پر غور کرنے سے یہ فوائد محل تعجب ہیں ۔ اگر بھلاون
کے دھوین سے اعضا پر ورم آجائے تو تیندو کی لکڑی پانی میں گھس کر لگانے سے نفع ہوتا ہے درخت
کے اندر کی سیاہ لکڑی جس کو اہل مالوہ آبنوس کہتے ہیں صفرا اور پھوڑے پھنسی اور فساد بادی بیماری کو
دفع کرتی ہے اس کے درخت کی چھال جوش کرکے آب صاف اس کا لیکر تل کا تیل ملاکر وہاں لگائیں
جہاں آگ سے جل جاوے تو نفع ہو ۔ ہندی کی کتابوں میں لکھا ہے کہ تیندو کا درخت کسیلا کڑوا
چکنا گرم قابض اور ہضم میں ثقیل ہے اس کے پھل اور چھال قابض ہیں اس کے پھلوں کو پانی
میں اوٹانے سے تیل نکلتا ہے اور اسکے تیل کی بوندیں سونٹھ کے پانی میں ڈال کے پلانے سے
دست بند ہوتے ہیں اس کے پھلوں کو گرم پانی میں بھگو کر مل کر اس سے کلیاں کرانے سے منھ کے
آنے کو اور گلے کے آبلوں کو نفع ہوتا ہے اس کے بیجوں کو پیسکر پھنکانے سے دست بند ہوتے ہیں
اسکے کچے پھل میں چھید کرنے سے ایک قسم کا گاڑھا کسیلا خشکی پیدا کرنے والا رس نکلتا ہے جو تازہ زخموں پر
لگایا جاتا ہے اس کے پھل کا ساڑھے سات ماشہ رس اڑھائی پاؤ پانی میں ڈال کے عورت کے
اندام نہانی میں پچکاری دینے سے سفید رطوبت کا نکلنا بند ہوجاتا ہے اس کا کچا پھل زبان کو بہت
قبض کرتا ہے اور جوں جوں پکتا جاتا ہے قبض اس کا کم ہوتا جاتا ہے ۔ اور میٹھا بھی ہوتا جاتا ہے ۔ اسکے
درخت کی چھال کو جوش کرکے پلانے سے باری سے آنے والا بخار موقوف ہوجاتا ہے اسکے خالص
رس کے پلانے سے پیٹ کے اندر کے اعضا سے خون کا آنا رک جاتا ہے اس کی لکڑی کو پیسکر آنکھ
میں لگانے سے آنکھوں کا ڈھلکے کا عارضہ دفع ہوتا ہے اس کے پتوں کو پکاکر روٹی سے کھاتے ہیں اسکے



پھل مین کیڑے نہین لگتے ہین مضر ریاح پیدا کرتا ہے معدے سے دیر مین تلے اُترتا ہے مصلح غند
کطوا تیندو ایک قسم تیندو کی کڑوی بھی ہے اسکے پتے بیری کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر
اُن سے کسی قدر چوڑے اور ذرا لمبے اور رنگ زرد مائل ہوتا ہے اور یہ پیڑ سایہ دار ہوتا ہے
اسکو تلخی کی وجہ سے چکھ بھی نہین سکتے ۔

تیندوا (دھ)

بکسر تاے فوقانی و یاے تحتانی مجہول و نون غنہ و دال مہملہ موقوف و فتح واو و الف ساکن فارسی
مین پلنگ عربی مین نمر کہتے ہین ۔ اسکو ہندی مین بگھرا بھی بولتے ہین

صفات و شناخت ۔ ایک درندہ ہے ہندوستان کے لوگ اُسے شیر کی قسم سے جانتے ہین
بڑے کتے کے برابر قد رکھتا ہے اس کی کھال پر سیاہی کے چوڑے چوڑے گل ہوتے ہین افریقہ مین
یکرنگ سیاہ بھی ہوتا ہے بہت تیز چلتا ہے قوت اس مین بہت ہوتی ہے غیرت دار ہوتا ہے اور
حیا رکھتا ہے اس کا گوشت کوئی جانور نہین کھاتا شیر کی بہ نسبت بہت خراب ہے اتنا غضبناک
ہے کہ غصے مین اپنی جان کو ہلاک کر ڈالتا ہے انسان و حیوان کا بڑا دشمن ہے اس کا پیٹ بھر جاے
تو تین دن تک سوتا ہے اس مین بدبو اتنی زیادہ نہین ہوتی جتنی دوسرے درندون مین ہوتی ہے جب
بیمار ہوتا ہے تو چوہے کو کھا لیتا ہے اور اچھا ہو جاتا ہے کہتے ہین کہ شراب پر بہت پیارا ہے جب
اسکو پاتا ہے تو بڑے شوق سے پینے لگتا ہے کبھی اس حیلے سے بھی اسکو پکڑتے ہین درندگی مین
شیر سے کچھ ہی کم ہے مگر دوسرے درندون سے بڑھا ہوا ہے شیر سے بہت عداوت رکھتا ہے
مگر اس پر غالب نہین آسکتا بہت بڑی چھلانگ مارتا ہے یہان تک کہ چالیس ہاتھ تک جست
کر سکتا ہے اس کا جھوٹا سوا اس کے دوسرا جانور نہین کھاتا اور مردار کو نہین کھاتا اگر اس کے
زخم پر چوہا موت دے تو پھر جانبر نہ ہو سکے اور چوہا اس بات کا نہایت حریص ہوتا ہے کہ جیسے ممکن
ہو اُس تک پہونچ کر پیشاب کر دے اس لیے زخم دار تیندوے کو ایسی جگہ رکھتے ہین کہ آس پاس
پانی ہوتا کہ چوہا اُس تک نہ پہونچ سکے ۔ اس کی دو قسمین ہین ایک چھوٹا ایک بڑا۔

طبیعت ۔ گوشت چربی اور پتا وغیرہ گرم و خشک ہے ۔

خواص و فوائد ۔ اس کے گوشت کو پانی اور روغن زیتون کے ساتھ پکا کر زخمون پر لیپ کرنا
مفید ہے اور پتے اچھلنے کو نافع ہے فالج اور خدر اور درد مفاصل اور نقرس اور سردی سے پٹھون کی
بیماریون مین اسکی چربی کی مالش کرنا مفید ہے اسکی چربی پگھلا کر زخمون پر لگانے سے بھر جاتے ہین ارسطو
کہتا ہے کہ اس کا خون چھائین پر لگانے سے یہان تک ٹھہرے کہ خشک ہو جاے پھر پانی سے دھو ڈالین
تو بالکل زائل ہو جاے گی اس طرح لگانے سے دوسرے داغ بھی جاتے رہتے ہین اس کا پتا بھورے لیمون
کے رس کے ساتھ بہق پر ملنے سے دور ہو جاتی ہے ۔ فالج خدر درد مفاصل نقرس وغیرہ
امراض سردیہ اس کی چربی کی مالش بہت نفع بخشتی ہے اس کا خون آنکھ مین لگانے سے ہر قسم کا مرض جاتا رہتا ہے



اس کا پتا لگانے سے نگاہ تیز ہوتی ہے اور نزلے کا پانی آنکھ میں آنا رک جاتا ہے اس کا بھیجا جرجیر اور زنبق کے رسوں میں حل کر کے سوراخ ذکر میں ٹپکانا مقوی باہ ہے قوت جماع کو حرکت ہوتی ہے اس کا پھیپھڑہ پکا کر شوربا پینے سے قطرہ قطرہ پیشاب آنے کو اور مثانے کے دردوں کو نفع ہوتا ہے اگر افعی یا دوسرا سانپ یا کوئی زہریلا کیڑا کاٹ کھائے تو ساڑھے سترہ ماشہ اس کا گوشت کھالیں۔ اگر آدمی اپنے بدن پر ہو ننار یعنی جرکھ کی چربی مل لے اور بعد اس کے تیندوے کے پاس جائے تو تیندوا اس پر غالب نہ آسکے اور نہ تکلیف پہونچا سکے یہاں تک کہ وہ آدمی اسکو ہاتھ سے پکڑ کر باندھ لے۔ یہ اس کے خواص میں سے ہے کہ جس وقت چلتا ہے تو کسی جانور کو اپنے سے بالا تر دیکھنے کی برداشت نہیں کرسکتا اس کے چمڑے پر بیٹھنے سے بواسیر کو صحت ہوتی ہے اس کا پتا زہر قاتل ہے بارہ رتی کی مقدار میں تین گھڑی میں ہلاک کرتا ہے اس کے کھانے والے کے منھ کا مزہ کڑوا ہو جاتا ہے آنکھیں پیلی پڑ جاتی ہیں مری میں سوزش اور درد پیدا ہو جاتا ہے۔ تشنج پیدا ہو جاتا ہے اگر اس کا پتا کھالیں تو تدارک اس طرح کریں کہ تازہ دودھ کے ساتھ قے کریں بعد اس کے گل مختوم۔ رب بہ اور رب سیب اور شیرہ تخم خرفہ اور انگور روغن بادام کے ساتھ اور مرغی کے چوزے کا شوربا استعمال کریں اگر ضعف یا غشی ہو تو تھوڑی سی شراب پیویں اور وہ تدبیریں عمل میں لائیں جو شیر کا پتا کھا لینے کے وقت کی جاتی ہیں۔

تیندوے کی مادہ کے شکم میں سے ایک پتھری نکلتی ہے اسکو دودھ میں ڈالیں تو پھٹ جاتا ہے اور عورت اپنے پاس رکھنے سے بانجھ ہو جاتی ہے تیندوے کی بعض مادہ کے رحم میں ایک قسم کی رطوبت ہوتی ہے اس رحم کو کاٹ کر پانی میں ڈال دیں تو پنیر مایہ کی طرح جم جاتی ہے چار چاول سے لیکر چار جو کے برابر تک اگر عورت کھائے یا رحم میں رکھے یا پاس رکھے تو پھر حاملہ نہ ہو اور اگر مرد پاس رکھے تو کسی عورت سے مباشرت نہ کرسکے اور اگر کر ہی سکے تو اس عورت کو جس سے صحبت کی ہوگی حمل نہ رہیگا اس کا لیپ ناسور کو مفید ہے ۴ جو سے زیادہ نہ کھانا چاہیے کہ بہت دبلا کرتی ہے۔

تیواج

بکسر تائے فوقانی و سکون یائے تحتانی و فتح واو والف ساکن و جیم تازی موقوف

صفات و شناخت۔ ایک درخت کی چھال ہے نہایت تلخ مزہ تحفۃ المومنین میں لکھا ہے کہ طالیسفر معلوم ہوتا ہے مخزن الادویہ میں کہا ہے کہ طالیسفر نہیں بلکہ درخت اندر جو کی چھال ہے بعض محققین کی یہ رائے ہے کہ ولایتی کڑا یعنی درخت اندر جو تلخ ولایتی کی چھال ہے جسے تیواج خطائی کہتے ہیں کیونکہ ملک خطا سے لاتے ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض کے نزدیک دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے مگر صحیح یہ ہے کہ گرم ہے۔

خواص و فوائد۔ قابض ہے بواسیر کے لیے نہایت مفید ہے۔ خون حیض و بواسیر کو بند کرتی ہے۔ مسوڑھوں دانتوں کے درد کو نافع ہے مسوڑھوں کو قوت دیتی ہے اسہال مزمن اور شقاق مقعد کو نافع ہے



سرکے مین پیسکر اورام پر لگانے سے تحلیل کرتی ہے۔ اس کی دھونی وبا اور طاعون کے لیے عجیب الاثر ہے ۲ ماشہ تیواج خطائی ۴ ماشہ نیلوفر کے ساتھ بواسیر کے دستون اور خونی دستون کے بند کرنے مین نہایت مؤثر ہے اور اس کام کے لیے تخم خرفہ برِ مالن کے ساتھ بھی پیتے ہین۔ اس کا زرچہ رحم کا خون بند کرتا ہے خون بواسیر بند کرنے کے لیے اس طرح کھانا نہایت مفید ہے کہ تین چار ماشہ لیکر چلتے یعنی دہی مین ملا کر کھالیا کرین جہان تیواج ہاتھ نہ لگے درخت کڑا کی چھال لے لین بلکہ یہ اس سے بھی بہتر ہے۔ یہ دوا اسہال بواسیری کو بھی روک دیتی ہے۔ اسکو پیسکر دانتون پر ملنا مفید ہے دانتون کا درد جاتا رہتا ہے مسوڑے مضبوط ہوتے ہین بواسیر کے لیے اس طرح کھانے کی بھی ہدایت ہے کہ دو تولہ اور ۲۔ ماشہ تیواج لیکر باریک پیس لین اور بادام کے تیل مین چکنا کرلین اور گولیان باندھ لین اور پانچ دن مین ان کو اس طرح پورا کرلین کہ پہلے دن ۴ ماشہ کھاوین دوسرے دن ۴ ماشہ اور ۲ رتی کھاوین تیسرے دن ۴ ماشہ اور ۱۲ رتی کھاوین اسی طرح روزانہ ۲ رتی بڑھاتے رہین اور کھانا اس طرح کھائین کہ دن رات مین صرف ایک مرتبہ دوپہر کے وقت چاولون کا خشکہ مرغی کے نیم برشت انڈے کی زردی کے ساتھ کھاوین پانچوین دن خشکے کے ساتھ زردی کی جگہ گائے کا تازہ مکھن کھائین نکسیر کا لہو بند کرنے کے لیے پیسکر ناس کی طرح سونگھین اور تھوڑی سی تیواج کافور اور صندل کے ساتھ گلاب مین پیسکر پیشانی پر ضماد کرین۔ ۴ ماشہ تیواج لحیۃ التیس کے ساتھ کھانے سے تھوک مین خون کا آنا رک جاتا ہے زخم سے خون بہتے کو تھوڑا سا ایک پیسکر اس پر برک دین مضر تلے کے اعضا کو اور گرم مزاج کو اور پیاس پیدا کرتی ہے اور اس سے کبھی کبھی احشاء مین التہاب پیدا ہوجاتا ہے **مصلح** کتیرا اور سرد فواکہات ربوب اور اسپغول اور روغن بادام شیرین **بدل** انجبار اور کڑا کی چھال۔

مقدار خوراک ۔۴ ماشہ تک۔

تیہو (ف)

بروزن لیمو اس کا معرب طیہوج ہے طیاہیج اسکی جمع ہے

صفات و شناخت۔ سراج الدین علی خان آرزو نے سراج اللغات مین لکھا ہے کہ ایک پرند ہے کبک یعنی چکور کے مشابہ مگر اُس سے چھوٹا ولایت مین ہوتا ہے ہندوستان مین نہین ہوتا وہان سے ہند مین لاتے ہین چنانچہ سید امین الدین خان کابل سے لایا تھا اور مؤلف نے اسکو دہلی مین دیکھا تھا انتہی کلامہ رازی نے کہا ہے کہ تیہو ایک پرند ہے کبک کے قد کے قریب گردن اور چونچ اُس کی کبک کی طرح سُرخ ہوتی ہے دوسرون نے اتنا اور بڑھایا ہے کہ اُس کے بازوؤن کے تلے سیاہی اور سفیدی ہوتی ہے محیط مین گوشت کے اندر لکھا ہے کہ تیہو کو ہند مین پودنہ کہتے ہین مگر الفاظ الادویہ وغیرہ مین پودنہ سلوی اور سمانی یعنی بٹیرہ کا نام بتایا ہے صاحب غیاث اللغات نے جو لغت تیہو مین لکھا ہے کہ بظاہر ایسا معلوم ہوتا ہے کہ وہ لوا ہے یہ قول اس کا درست نہین معلوم ہوتا



گو ریاض الادویہ جیسی کتاب سے اسکی تائید بھی ہوتی ہو لوے کو عربی مین تدرج اور فارسی مین تدرو کہتے ہین لوا تو ہندوستان مین کثرت سے ہوتاہے اُس کے رنگ مین چکور سے کوئی مشابہت نہین ہوتی اور تیتر کے قدون مین بلکہ اُس سے کسی قدر چھوٹا ہوتاہے - علاوہ اس کے اطباے فاضل جن کا تجربہ اور فہم وفراست ومعلومات اور عظمت وشوکت صاحب غیاث سے بدرجہا بڑھی ہوئی تھی اُنھون نے بھی تیہو اور لوے کو علیحدہ علیحدہ بتایاہے اور جہان مفردات طب مین عام گوشت سے بحث کی ہے وہان افضل گوشتون مین لوے اور تیہو اور تیتر اور چکور کو یکے بعد دیگرے ذکر کیاہے- بہرصورت اُس تیہو کا گوشت عمدہ ہوتاہے جو موٹا تازہ ہو آبادی کے پاس رہنے والا ہو-

طبیعت- گوشت گرم وخشک ہے بعض معتدل الحرارت اور خشکی کی طرف مائل بتاتے ہین جیسا کہ گیلانی تصریح کرتاہے -

خواص وفوائد- اس کا گوشت اُن لوگون کے لیے بہت موافق ہے جو دبلے ہون اور اُنکی آنتین اور معدہ ضعیف ہو اس کا گوشت قبض پیدا کرتا ہے گیلانی نے لکھا ہے کہ صحیح مزاج والے اور محنتی کو اسکو مدت تک نہ کھانا چاہیے اگر اس سے حلیم اور ہریسہ تیار کرکے ایسے لوگون کو کھلایا جاوے تو مضائقہ نہین اور نہ ایسے کمزور آدمی کو عرصہ دراز تک کھانا چاہیے جس کو گرم مرض کی وجہ سے کمزوری لاحق ہو بعض طبیبون نے اسکو تمام گوشتون سے لطیف اور سبک بتایاہے - جلد ہضم ہوتا ہے اور اس سے لطیف خون پیدا ہوتاہے - باہ کو قوت دیتا اور عقل بڑھاتا ہے-

فصل تارے ہندی جسے تاے ثقیل بھی کہتے ہین-

ٹارٹارک ایسڈ (ش) ایسڈم ٹارٹاریکم (ل)

صفات وشناخت- قلمدار تیزاب ہے ایسڈ ٹارٹریٹ آف پٹاسیم سے تیار کرتے ہین انگورون مین قدرتی پایا جاتاہے بیرنگ قلمین ہوتی ہین - ذائقہ بہت ترش پانی اور شراب عطر مین حل ہوجاتا ہے جب ہوا کے مقابلے مین جلائین تو پیچھے کچھ باقی نہ رہنا چاہیے یا اگر ہے تو نہایت خفیف -

خواص وفوائد- مفرح ہے امراض سوزش اور بخارون مین مفید ہے دس گرین سے تیس گرین تک بہت سے ٹھنڈے پانی مین گھول کر پلانے سے تفریح کی تاثیر کرتاہے-

ٹارٹریٹ آف پٹاسیم (ش) پٹاسی آئی ٹارٹراس ایسڈ (ل)

صفات وشناخت- تخمیر کے وقت جب انگور کے رس کی شکر شراب مین تبدیل ہوجاتی ہے تو یہ نمک پیپون مین تہ نشین ہوجاتا ہے جسکو ٹارٹار کہتے ہین پھر اس کو پانی مین گھول کے صافی مین چھان کے بغیر حرارت کے خشک کرلیتے ہین - کریم آف ٹارٹار بھی کہتے ہین شفاف بے رنگ قلمین ہوتی ہین جن کا قلمی پانی نکل جانے کے باعث سے یہ نمک خشک سفوف کی شکل مین ہوجاتا ہے ذائقہ مین مانند کھانے کے نمک کے ہے-

خواص وفوائد- قبض مین دیتے ہین اور چونکہ اس کا ذائقہ برا نہین ہے بلکہ ہلکا نمکین ہے تو شوربے



وغیرہ میں ملا کر دے سکتے ہیں یہ نمک خصوصاً ایسے مریضوں کے لیے بہت مناسب ہے جنکے پیشاب میں رساگے کا تیزاب ہو کیونکہ تیزاب مذکور کا یہ عمدہ محلل ہے ذیابیطس میں اسکو عمدہ مسہل سمجھتے ہیں کیونکہ نمکوں میں یہی ایسا مسہل ہے جس سے ادرار بول کی تاثیر نہیں ہوتی۔

مقدار خوراک۔ چوتھائی اونس سے ایک اونس تک۔

ٹارٹریٹڈ آئرن (تش) ٹیریم ٹارٹریٹم (دل)

صفات و شناخت۔ لوہے کا ایک مرکب ہے پرسلفیٹ آف آئرن سے تیار کرتے ہیں۔ پتلے شفاف گہرے قرمزی پرت ہوتے ہیں ذائقہ میں خفیف شیریں اور کسیلا۔ پانی میں یہ نمک حل ہو جاتا ہے اور شراب میں بہت کم۔

خواص و فوائد۔ یہ ایک عمدہ ہلکا مقوی ہے اور جہاں کہیں لوہے کا ہلکا مرکب دینا منظور ہو تو اسکو دیں۔ اکثر طبیب لوہے کے مرکبوں میں اسکو زیادہ ترجیح دیتے ہیں کیونکہ یہ نمک بہت آسانی سے ہضم ہو جاتا ہے۔ ذائقہ اچھا ہونے کی وجہ سے بچوں کے لیے بھی بہت موزون ہے۔ مدرّ بھی ہے۔ پرانے اسہال میں جب مریض کمزور اور زرد پڑ گیا ہو تو یہ مفید ہے آتشک کے سڑے ہوئے زخم پر اس کا سولیوشن لگاتے ہیں اور کم مقدار میں کھلانا شروع کرکے بتدریج بڑھاتے جاتے ہیں۔

مقدار خوراک۔ ۵ گرین سے ۱۰ گرین تک۔

ٹارٹریٹڈ اینٹی منی (تش) اینٹی مونیم ٹارٹریٹم (دل)

صفات و شناخت۔ اوکسائڈ آف اینٹی منی اور ایسڈ ٹارٹریٹ آف پٹاسیم سے تیار کرتے ہیں بے رنگ شفاف قلمیں ہوتی ہیں ہر ایک مشتمل ہے چھوٹے چھوٹے تکونیا سطحوں پر پانی میں یہ نمک حل ہو جاتا ہے پروف اسپرٹ میں کم حرارت سے چٹختا ہے اور سیاہ پڑ جاتا ہے۔

خواص و فوائد۔ بڑی مقدار میں سخت زہر ہے شدت سے قے ہونی شروع ہوتی ہے حلق میں شدت کی جلن اور گھٹاوٹ اور نگلنا مشکل ہو جاتا ہے پیاس بہت لگتی ہے معدہ اور آنتوں میں درد اور اسہال اور پسینہ بکثرت آتا ہے پاؤں میں تشنج اشد درجے کا ضعف ہذیان نبض نہایت باریک اور جلد جلد یا بالکل ساقط ہو کر ہلاکت ظہور میں آتی ہے۔ زہر کے بے کم مقدار میں کچھ عرصے تک استعمال کرایا جائے تو مریض کا جی متلاتا رہتا ہے اکثر قے کرتا ہے۔ دست آتے رہتے ہیں نبض باریک اور جلد چلتی ہے ٹھنڈا پسینہ آتا ہے اور روز بروز ناتوان ہو کر مرجاتا ہے۔ دوا اً مقدار مناسب میں مقی۔ مولد قشیان عرق آور دافع اثر تحریک نظام شریانی اور مقابلہ کنندہ سوزش اندرونی ایک یا دو گرین پانی میں گھول کر پلانے سے قوی قے آور دوا ہے اور ساتھ ہی اس کے اس سے بڑا ضعف عام ہو جاتا ہے اور جی متلاتا ہے۔ بیس منٹ یا آدھ گھنٹہ بعد قے لانے کی تاثیر ظہور میں آتی ہے قے لانے کے لیے اس دوا کو ایسی صورت میں دیتے ہیں کہ جب دافع اثر تحریک کی کیفیت کل جسم پر پیدا کرتی ہو اور خصوصاً یہ منظور ہو کہ دورۂ خون کی تیزی بہت کم ہو جائے مثلاً سخت بخاروں کے شروع اور حاد سوزش چشم وغیرہ وغیرہ



مین بچون کو بہت کم دیتے ہین الاخاص امراض مہلک کے شروع مین قے لانے کے لیے دو گرین آٹھ اونس پانی مین حل کرکے دس دس منٹ بعد دین جب تک خوب قے ہوجاے۔ پسینہ کے لیے بھی عمدہ دوا ہے۔ ایک گرین کے سولھوین حصے سے چھٹے حصے تک اس کام کے لیے دین۔ جوڑونکی حاد سوزش اور سوزاک کی ابتدا مین دینے سے فائدہ ہوتا ہے اس فائدے کے لیے ایک گرین بارہوین حصے سے ایک گرین کے چھٹے حصے تک ایک یا دو دو گھنٹے بعد پلائین۔ اس کے ہمراہ ذرا سا ٹنکچر اونڈرم ملا دینے سے قے کا ہونا رک جاتا ہے ایک گرین کے سولھوین حصے سے ایک گرین کے دسوین حصے تک کی مقدار مین بار بار دینے سے دافع بلغم ہے سوزشی امراض پھیپھڑہ مین مفید ہے۔ دافع اثر تحریک بڑی بڑی مقدار مین سخت اور شدید سوزشی امراض کے شروع مین دیتے ہین بشرطیکہ مریض ناتوان نہو چوتھائی گرین سے بتدریج ایک دو گرین تک ہر ایک دو گھنٹے کے بعد دینے سے دل کی تیزی اور قوت رفتار مین نہایت کمی آجاتی ہے اور ایک یا دو خوراک کے بعد جی بہت متلاتا ہے سوزش اندرونی کا مقابلہ کرنے کے لیے پرانے سوزشی امراض صدر و شکم اور جوڑون مین بطور سولیوشن یا مرہم بنا کر ملتے ہین اُس مقام پر دانے شکل چیچک کے پڑجاتے ہین جن مین مواد پڑکر وہان زخم ہوجاتے ہین۔

ٹانگل و ٹانگلی (ھ)

تاے ہندی مفتوح الف ساکن نون غنہ و کاف تازی مفتوح و سکون لام اور دوسرے لفظ مین لام کو کسرہ ہے اسکو تکلی بفتح تاے فوقانی و کاف تازی مشدد و کسر لام و سکون یاے تحتانی اور تکاری بھی کہتے ہین۔

صفات و شناخت۔ ایک درخت ہے کہ بیری اور بکاین کے درخت کے برابر ہوتا ہے۔ اور بڑا اور چھوٹا ہوتا ہے اس مین شاخین بہت سی ہوتی ہین اور پتے صنوبری شکل کے اور لمبے دو پورون کے برابر اور اس سے چھوٹے اور بڑے بھی اور ڈھائی انگل تک چوڑے اور اس سے کم زیادہ بھی اور کنگرہ دار اور سبز مائل بسفیدی اور نرم ہوتے ہین بابچی کے پتون سے کسی قدر مشابہت رکھتے ہین مگر اُس کے پتون کی بہ نسبت سر کی طرف سے ذرا لمبے ہوتے ہین اور پھول اس کا لمبا اور سفید اور ان پھولون کی بالیان ہوتی ہین اور پھل گول درازی مائل ہوتا ہے اس پر دو خط متقاطع اور سر پر ٹوپی ہوتی ہے یہ پھل خامی مین سبز ہوتا ہے پک کر سیاہ پڑجاتا ہے سردی کے موسم کے آخر مین اس درخت مین پھل آتا ہے اور دو قسم کا ہوتا ہے سفید و سیاہ سفید کمیاب ہے مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم و خشک۔

خواص و فوائد۔ اس درخت کی چھال بلغم اور ریاح کو مٹاتی ہے اقسام بواسیر اور درد شکم اور تنفس کو نافع ہے اس کی جڑ کی چھال مین قوت مسہلہ ہے برص اور اندام اور چھائین اور کھجلی کو نافع ہے سفید قسم سفید بہق کو اور سیاہ قسم سیاہ بہق کو زائل کرتی ہے اس درخت کے جھنڈ اور درد سر اور



تپ اور استسقا اور یرقان کو مٹاتے ہین اور درد کی جگہ اس کے پتے گرم کرکے باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے تاکلی کے چھوٹے پیڑ کے پتے جوش کرکے چار تولہ سے پینا شروع کرین اور بتدریج ۱۲ تولہ تک یا پاؤ بھر تک پہونچائین اور غذائین گیہون کی فطیری روٹی توریا اور ہری دال کے ساتھ بغیر نمک اور گھی کے رکھین اور اسکو بیس روز تک یا اس سے زیادہ استعمال کرین تو استسقاے لحمی بالکل جاتا رہے۔

ٹٹیری (دھ)

بفتح تاے ثقیل اول وکسر تاے ثقیل دوم ویاے اول معروف وکسر راے مہملہ ویاے دوم معروف
بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اہل فارس اسکو طیطری کہتے ہین

صفات وشناخت۔ ایک پرندہ ہے چھوٹے سے لگلے کے برابر بازون اس کے کچھ دراز ہوتے ہین اکثر تالابون وغیرہ کے خشک مقامون پر اور پانی کے پاس ہوتا ہے اور اکثر رات کو آواز دے کر اڑتا ہے اس کی پیٹھ سیاہ اور شکم سفید ہے چونچ دراز جس کا اول کا آدھا حصہ گلابی اور آخر کا آدھا حصہ سیاہ ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک۔

خواص وفوائد۔ اس کے گوشت کا شوربا فالج اور لقوے اور استرخا اور کزاز کے لیے مفید ہے کیونکہ بہت گرم وخشک ہے۔ وید کہتے ہین کہ اس کا گوشت صفرا کو دفع کرتا ہے ہڈیون مین درد اور بائی پیدا کرتا ہے مصلح اس کا ادرک آتا ہے اس کے انڈے بھون کر کھانے سے زیادہ نیند آنا موقوف ہوتا ہے۔

ٹنکاری (دھ)

بفتح باے ثقیل وسکون نون وفتح کاف تازی وسکون الف وکسر راے مہملہ ویاے معروف

صفات وشناخت۔ اس کے درخت بیساکھ جیٹھ مین بوے جاتے ہین یہ انگریزی باغیچون مین بہت ہوتے ہین اس کا پھل صورت وغیرہ مین حب القلقل سے ملتا ہوا ہوتا ہے وہ چکدار اور سکریا کے رنگ کا اور بہت مزہ دار ہوتا ہے اور کچا ہی کھانے کے کام مین آتا ہے پوس ماگھ مین اس کے پھل پکتے ہین۔ **فوائد**۔ یہ کڑوا اور ہضم ہونے مین ہلکا ہوتا ہے باد اور بلغم اور پیٹ کی خرابی کو مٹاتا اگر ہاضمہ کو قوت دیتا ہے پھیلنے والے پھوڑے پھنسیون کو زائل کرتا ہے۔

ٹھیکری (دھ)

بکسر تاے ثقیل مخلوط بہا ویاے معروف وکاف تازی موقوف وکسر راے مہملہ ویای معروف سفال

(ف) خزف (ع)

صفات۔ آگ مین پکے ہوئے مٹی کے برتن کا ٹکڑا ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک پہلے درجے مین بعض کہتے ہین کہ اس مین خشکی بہت زیادہ ہے اور

تھوڑی سی حرارت عرضیہ ناریہ سے بھی خالی نہیں ہے۔
خواص - خشکی اور جلا پیدا کرتی ہے ہر قسم کی پھٹکری کے لیپ سے زم ورموں کو فائدہ ہوتا ہے پرانے ناسور کی پھٹکری مرہم باسلیقوں میں ملا کر لگانے سے پھوڑے میں خشکی آجاتی ہے اور بھر بھی جاتا ہے اس کے لیپ سے انجیر بنات اور گرد و بیچ جاتے ہیں ہر قسم کی پھٹکری مرہم مرطی میں داخل کرنے سے فعل اُس کا قوی ہوجاتا ہے اس کو پیسکر سرکے میں ملا کر لگانے سے خشک کھجلی کو نفع ہوتا ہے اور یمنی کی پھٹکری پیسکر آنکھوں میں لگانے سے جلا آتی ہے ہر قسم کی پھٹکری کو پیسکر دانتوں پر ملنے سے دانتوں کی زردی یا سیاہی یا سبزی جاتی رہتی ہے اور جو مادہ ان کا سبب ہوتا ہے وہ نکل جاتا ہے یا سوکھ جاتا ہے سوڑے مضبوط ہوجاتے ہیں اُن سے خون کا نکلنا بند ہوجاتا ہے یا جو پھٹکری نمک کے ساتھ رہ چکی ہو اُسکو پیسکر لگانے سے بلغمی اور سردی کا ورم مٹ جاتا ہے کھیریل کی پھٹکری پیسکر سرکے کے ساتھ کھانے سے دست رک جاتے ہیں قبض پیدا ہوجاتا ہے **مضر** پھیپھڑوں اور دماغ کو **مصلح** روغن بنفشہ و روغن نیلوفر۔
مقدار خوراک ۔۔ ۲ ماشہ۔

پھٹکری (دھ)

بکسر تائے ثقیل مخلوط بہا ویائے معروف وکاف تازی موقوف ورائے مہملہ مکسور ویائے معروف۔
صفات وشناخت - ایک روئیدگی ہے کہ زمین پر بچھی ہوتی ہے دو قسم ہوتی ہے ایک لال پھٹکری اس قسم کی شاخیں باریک اور سرخ رنگ ہوتی ہیں اور پتے گول چھوٹے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور ان کے گرداگرد بھی سرخ رنگ ہوتا ہے دوسری قسم کی شاخیں دراز باریک اور کسی قدر سرخی مائل ہوتی ہیں اور پہلی قسم سے اس میں رطوبت اور دودھ کم ہوتا ہے اس کا پتا بھی گول ہوتا ہے مگر پہلی قسم سے چھوٹا پشت پر سفید اور کسی قدر نوکدار اور کنارے اس کے بھی سرخی مائل ہوتے ہیں اس کا نام سفید پھٹکری ہے دونوں قسم کا پھول سرخ رنگ اور چھوٹا ہوتا ہے اور اس کے گچھے ہوتے ہیں بیج دونوں قسم کا اجوائن کی طرح مگر اس سے کسی قدر دراز ہوتا ہے اور جڑ دونوں کی سفید ہوتی ہے اس میں کوئی مزہ غالب نہیں ہوتا۔
طبیعت - سرد و خشک۔
خواص و فوائد - پیاس بجھاتی ہے اور پہلی قسم بلغم اور باد کو دور کرتی ہے تپ اور ورم اعضا اور یرقان اور سوء القینہ کو نافع ہے۔ دردسر اور کھانسی و درد شکم کو مٹاتی ہے اسکے پتوں اور شاخوں کا خواہ عصارہ دیں خواہ جوش کرکے پلائیں دوسری قسم صفراوی انجروں کو تحلیل کرتی ہے اور اُن کو مٹاتی ہے بواسیر اور استحاضہ اور بے مزگی اور تپ کو دفع کرتی ہے دونوں قسم کی جڑ رطوبت کو رقیق کرتی ہے احشا کا سدہ کھولتی ہے۔

کے پی او کا دل

صفات ومنافع - شل رار روٹ کے ایک درخت کی جڑ سے حاصل ہوتا ہے بڑے بڑے بے قاعدہ



کھ دوسرے دانون مین ہوتا ہے سفید رنگ کا مائل بسرخی اسکو پکانے سے پیشتر اول پانی مین چند گھنٹہ تک بھگو رکھتے ہین اور بعد اس کے پانی کے ہمراہ ہلکی آنچ پر حرارت دیتے ہین نے پی اوکا پانی مین بخوبی حل ہوجاتاہے اوپر سے دودھ اور مصری یاصرف کھانڈ ملاکر کھاتے ہین۔ سابودانہ اور اراروٹ اور ٹے پی اوکا خالص نشاستہ ہین اور بغیر دودھ کے چندان غذائیت بخشنے والی چیزین نہین ہین۔

ٹیڑی (دھ)

بکسر تاے ثقیل وسکون یاے معروف وکسر راے ثقیل ویاے معروف اسکو ٹنڈی بھی کہتے ہین ملخ (ف) جراد البحر (ع)

خواص وفوائد مشہور جانور ہے مختلف رنگ کا ہوتا ہے اور کئی طرح کا ہوتا ہے۔ چنانچہ بعض کی دم سیاہ اور سخت ہوتی ہے اور بعض کی دم گزرہ ہوتی ہے بعض اپنے بازوؤن سے اُڑتی ہے اور بعض اڑ نہین سکتی اور بازو اُس کے نہین ہوتے اور پاؤن بڑے بڑے ہوتے ہین ایک ہفتے سے کم مین اس کے انڈون مین سے بچہ نکل آتا ہے اور اکثر ایک برس سے زیادہ نہین جیتی جن درختون اور کھیتون پر پڑتی ہے اُن کو خراب کردیتی ہے بعض سال ٹیڑی کی بڑی قسم زیادہ پیدا ہوتی ہے جب نکلتی ہے تو آسمان پر بادل کی طرح چھاجاتی ہے اور جس مقام پر گرجاتی ہے وہان کھیتون اور درختون کو چاٹ جاتی ہے اور خراب کردیتی ہے سراج الاخبار جو کابل مین چھپتا ہے اُس کے پرچہ ۲۰۔ جولائی ۱۹۱۰ء مین وہان کی سرکاری خبرون مین لکھا ہے کہ فلان مقام پر ایک سات سال کا لڑکا اور چھ سال کی لڑکی کھیت کٹنے کے بعد خوشہ چینی کررہے تھے کہ وہ جنگل کی طرف گئے کہ ٹیڑی دل نے انھین کھالیا ان کا تمام گوشت صاف کردیا صرف ان کے ڈھیچر کی ہڈیان اور سر باقی رہ گئے بہتر وہ ٹڈی ہے کہ بڑی اور موٹی ہو بانہ اُس کے نون اور جو زیادہ نہ اڑ سکے وہ بھی عمدہ ہے اور زیادہ چھوٹی خراب ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے اور نمک لگائی ہوئی مین گرمی وخشکی اور بھی بڑھ جاتی ہے۔

خواص وفوائد یہی ہے غلیظ خلطون کو صاف کردیتی ہے اور اُن کو خشک کردیتی پھیپھڑے کے گردے پردون کی بیماریون اور قطرہ قطرہ پیشاب ہونے کو مفید ہے بارہ ٹیڑیان سر اور پاؤن اور دم کاٹ کر ہم ماشہ حب الآس خشک کے ساتھ پیس کر کھانا استسقا کے لیے مفید ہے خاص کر جس سے زردیون کو چاہا ہو وہ استسقا کے لیے بے حد نافع ہے کہ زرد آب رستون کی راہ قوت کے ساتھ نکالتی ہے اسکے کھانے سے باخاصہ مرض جذام کو نفع ہوتا ہے اس کام کے لیے سات عدد روز کھانا چاہیے اُس کی دھونی بواسیر کے لیے اور اور پیشاب بند ہوجانے کے لیے نافع ہے موٹی ٹیڑی کے پر دور کرکے کھلانا بچھوکے زہر کے لیے نافع ہے اسکو پاؤن سمیت کوٹ کر لیپ کرنا مسون اور چھائین اور کھجلی کو کھوتا ہے اگر اسکو



انگوری میں جلایا جائے تو بلا فائدہ نظر آئے اس کے انڈے اور آنتیں چھاتیں پر پیٹنے سے بالخاصیت جاتی رہتی ہیں جو نٹی نہیں آسکو تیل میں بھون کر صاف کرکے کان میں ڈالنے سے درد شکم جاتا ہے سالم ٹیڑیوں کو جلا کر سات ماشہ کی مقدار میں سیاہ چنوں کے پانی کے ساتھ میں کھا دیں اور سات دن تک کھاتے رہیں اس سے گردے اور مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے اس کے خواص میں سے یہ بات ہے کہ ہری قسم کو جس کے پاؤں لمبے ہوتے ہیں اور آتے آنکھ چھوٹا بغیر پائے ناری مخلوط بہا ودال تقلیل شدہ مفتوح وسکون الف کہتے ہیں جو قبا کے مریض کے باندھ دیا جائے تو بالخاصیت نفع حاصل ہو جس کے بچھو کاٹ کھائے اسکو چاہیئے کہ موٹی قسم کو کہ بازو نہیں رکھتی ہو بھون کر کھائے ٹیڑی کے کھانے سے بدن کو غذا کم حاصل ہوتی ہے طلسم تانبے کی تین ٹیڑیاں بنا کر ان میں سے ہر ایک میں چھگاورشی شکل بنادی جائے اور ان کو ایک چراغ میں باندھ کر پڑے سے لٹکا دیا جائے تمام ٹیڑیاں وہاں جمع ہو جائینگی - دیگر تانبے کی ٹیڑیاں بنا کر ان میں ٹیڑی بند کرکے چراغ میں باندھ دیا جائے اور زمین میں گاڑ دیا جائے ٹیڑیاں وہاں سے بھاگ جاوینگی یہ دونوں طلسم ابن جزر لکھے ہیں۔ جوج آگ کے درخت پر پیدا ہوتی ہے اُسے تل کے تیل میں جلا کر اور پیسکر داء الثعلب اور داء الحیہ پر لگانا مفید ہے مضر صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ کھجلی کا مرض پیدا کرتی ہو اور مس کو تحفہ لگایا ہو وہ پیاس لگاتی ہے خون کو جلاتی ہے ہر قسم کی کھجلی تر ہو یا خشک پیدا کرتی ہے بدن کی کھال پر سے چھلکے اترنے لگتے ہیں خراب خلط پیدا کرتی ہے کھجلی لاتی ہے اور جو اثر کی نہیں ہے وہ بھی اپنے ہی نقصان ہو جاتی ہے مصلح کا ہو کھیرا سکنجبین انار ترش و شیرین و چاشنی دار و شیرہ تخم خرفہ و شیرہ تخم خیارین۔

ٹیسو (۵۵)

ہکسرا سے تو قانی دیا سے پھول وضم سیرین دواء معروف گل پلاس (ف)۔

صفات - ڈھاک کے درخت کا پھول ہے کئی رنگ کا ہوتا ہے کوئی نارنجی کوئی تند و دانہ سفیدی کوئی نیلا کوئی خالص سفید بھی ہوتا ہے وضع شیر کے ناخن کی سی مزہ قدرے تلخ ہر درخت جنگل میں ہوتا ہے شروع گرمیوں میں جب ڈھاک پھولتا ہے تو جنگل میں بڑی رونق ہو جاتی ہے ہر ایک درخت پر اس قدر پھولوں سے بھرے لگتے ہیں کہ ہر ایک شاخ ایک گلدستہ معلوم ہوتی ہے سفید پھول کے ڈھاک کو پرانے زمانے کے سونا بنانے والے بہت تلاش کیا کرتے تھے۔

طبیعت - سرد خشک گر خفیف سی حرارت سے خالی نہیں۔

خواص و فوائد - فساد بلغم و خون و صفرا کو دفع کرتا ہے پیشاب کھول کر لاتا ہے اس کے سفید پھول مقوی باہ ہیں مثانے یا لن درد ہو اور خصیوں پر ورم ہو تو ان کو جوش کرکے اس پانی سے دھارنا اور خود ان جوش کیے ہوئے پھولوں کو ورم کے مقام پر باندھنا نافع ہے پیشاب رک جائے تو اس سے کھل جاتا ہے اس کا خیسائندہ سوزاک اور جریان کو نافع ہے اس کو جوش کرکے اس میں کپڑا رنگ کر



بہنا یرقان کو دور کرتا ہے ٹیسو اور ہلدی مساوی الوزن پانی میں پیس کے ناف پر لیپ کرنے سے درد کو فی الفور تسکین ہوجاتی ہے۔ دھنیا اور ٹیسو پونے دو دو تولہ چنوں کی بھوسی ساڑھے تین تولہ کوٹ کر تین حصے کرکے روز صبح کے وقت پانی کے ساتھ ایک حصہ پھانک لیا کریں تیسری خوراک کے بعد چوتھیا بالکل جاتی رہے گی جس شخص کو نکسیر پھوٹنے کا عارضہ ہو وہ ایک تولہ ٹیسو آدھ سیر پانی میں جوش دے جب آدھ پاؤ رہ جائے تو مل کر چھان کر شربت عناب دو تولہ ملا کر پیوے اس طرح کئی دن تک استعمال کرنے سے صحت ہوجائے اور مناسب یہ ہے کہ پھوک کا تالو پر لیپ کردیا جائے ساڑھے تین تولہ ٹیسو مٹی کے کورے برتن میں شب کو پانی میں تر کریں اور صبح کو مل کر چھان کر کھانڈ ساڑھے تین تولہ ملا کر پی لیں کئی دن ایسا کرنے سے یرقان زرد جاتا رہتا ہے۔ اس کا عرق دل کو قوت دینے اور تفریح پیدا کرنے اور قوت باہ بڑھانے میں شراب کا قائم مقام ہے اس کا شربت بھی تیار کرتے ہیں جو پیٹ کے کیڑے دفع کرتا ہے اخلاط میں تعدیل پیدا کرتا ہے۔ خارشت کو نافع ہے۔ اس میں قوت رادعہ اور محللہ دونوں ہیں اور قابض ہے وید کہتے ہیں کہ ٹیسو کے ضماد کرنے سے ورم تحلیل ہوجاتا ہے اسکو ابال کر نلوں پر سینک کرنے سے پیشاب کی رکاوٹ جاتی رہتی ہے اور ادرار بول ہوتا ہے ان پھولوں کو ابال کر عورت کی کمر اور نلوں پر باندھنے سے حیض کا خون بخوبی جاری ہوجاتا ہے انکو جوش کرکے خصیوں کی سوجن پر باندھنے سے مثانے کے مرض دفع ہوتے ہیں ان پھولوں کو جوش دیکر ناف کے نیچے تریڑا دینے سے پیشاب کی رکاوٹ دفع ہوتی ہے خصیوں پر ورم آجائے تو انکو پانی میں جوش کرکے نطول کریں اور پھوک کو ان پر باندھ دیں اس کی کلیوں کو سایہ میں سکھا کر پیس کر ہم وزن کھانڈ ملا کر رکھنا خوب ہے۔ ۱۱ ماشہ تک روزانہ ۴۰ دن تک پھانکنے سے عورت کی فرج تنگ پڑجاتی ہے ان پھولوں کے خیساندے یا جوشاندے میں کھانڈ ملا کے پلانے سے رکت پت دفع ہوتا ہے ان پھولوں کو جوش کرکے مثانے پر نطول کرنے سے پیشاب کھل جاتا ہے اور درد کے ساتھ پیشاب کا آنا موقوف ہوجاتا ہے ان پھولوں کے جوشاندے میں کھانڈ ملا کے پلانے سے جریان دفع ہوتا ہے بسواں پھولوں پر بہت عاشق ہیں اگر ٹیسو کے دو تین بڑے بڑے گچھے لاکر کمرے میں رکھ دیے جائیں تو اس کمرے کے تمام بسوائیں پھولوں میں آجاتے ہیں اور ایک دن کے بعد ان پھولوں کو جلا دیا جائے تو بسووں سے چھٹکارا ہوجاتا ہے ہولی کے زمانے میں ٹیسو کا رنگ نکال کر ایک دوسرے پر ڈالا کرتے ہیں یہ بڑا مفید ہوتا ہے گلاب جب سے طرح طرح کے رنگ جاری ہوگئے ہیں تو ان کی پوچھ کم ہوگئی ہے۔

ٹین ٹو (دھ)

بکسر تائے ثقیل و یائے تحتانی مجہول و نون مخفیہ و ضم تائے ثقیل و دوم واو معروف اور بغیر واو کے بھی آتا ہے اسکو ارلو بفتح الف و سکون رائے مہملہ و ضم لام و واو معروف بھی کہتے ہیں اور بغیر واو معروف کے بھی بولتے ہیں۔

صفات و شناخت: اس کے پیڑ ممالک متحدہ، بہار، مشرقی جزیرہ نما، کرناٹک، بمبئی، گجرات پنچ محل



گجرات اور راجپوتانہ وغیرہ ملکوں میں ہوتے ہیں اس کی اونچائی ساٹھ اسی فٹ ہوتی ہے اسکی چھال سفید ہوتی ہے اس کے پتوں کی ڈالیاں آٹھ سے بارہ انچ لمبی اور کبھی کبھی دو تین فٹ لمبی ہو جاتی ہیں اس کے پتے گہری کٹی ہوئی کوروں کے کنگورے دار ہوتے ہیں ان کے آٹھ سے چودہ جوڑے ایک سینک پر اکثر آمنے سامنے لگتے ہیں اس کے پھول کچھ پیلے رنگ کے ہوتے ہیں جاڑوں کے موسم کے پہلے حصہ میں اس کے سب پتے گر جاتے ہیں پھاگن چیت میں نئے آجاتے ہیں چیت بیساکھ میں یہ درخت پھولتا ہے اسکے لال گوند لگتا ہے اسکی چھال بہت کڑوی ہوتی ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک۔

خواص و فوائد۔ بھوک اور طاقت بڑھاتا ہے کسیلا اور کڑوا ہے اسکی چھال کو پیس کر کھانے سے ضعف اشتہائے طعام کو فائدہ ہوتا ہے کمزوری میں آنے والے بخار کو روکنے کے لیے اس کی چھال کے سفوف کی پھنکی دیتے ہیں اس کی پھنکی سے کھانسی اور کمزوری بھی رفع ہوتی ہے اس کے سفوف کو ادرک کے رس اور شہد کے ساتھ چٹانے سے دمہ رفع ہوتا ہے اس کی چھال کو ٹھنڈے یا گرم پانی میں چار پہر بھگو کے مل کر چھان کر دن میں دو بار پلانے سے ضعف اشتہائے طعام کا مرض موقوف ہوتا ہے سوکھے بلغم کو نکالنے کے لیے اس کے جوشاندے میں شہد ملا کر پلانا چاہیئے اسکی تین ماشہ چھال اور تین ماشہ سونٹھ کو اوٹا کر پلانے سے تشنج اور ریاح کا زور اور بادی جاتی رہتی ہے بچہ ہونے کے بعد کمزوری زائل کرنے کے لیے اسکی چھال اور پتوں کو کام میں لاتے ہیں اس کے گوند کے سفوف کو تھوڑا تھوڑا دودھ کے ساتھ پلانے سے کھانسی اور پیٹ کی آنو رفع ہوتی ہے اس کے گوند کو دہی کے ساتھ دینے سے دست اور آنو کو فائدہ ہوتا ہے۔ صاحب تالیف شریف نے جوارلو میں لکھا ہے کہ دمول کی ادویہ میں سے ہے اس سے مراد یہی ٹینٹو ہے لکھا ہے کہ بلغم دور کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے قابض ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے جذام رفع کرتا ہے۔

ٹینڈس (ھ)

بکسر تائے ثقیل و یائے مجہول و نون غنہ و فتح دال مہملہ ثقیل و سکون سین مہملہ آخر اس کو ٹینڈے بھی کہتے ہیں

صفات و فوائد۔ مشہور ترکاری ہے سرد وخشک ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے باد اور ریاح بڑھاتی ہے پتھری توڑ کر نکال دیتی ہے۔

باب ثائے مثلثہ

ثافسیا

بفتح ثائے مثلثہ و سکون الف و کسر فا و سکون سین مہملہ و فتح یائے تحتانی و سکون الف اسکو ثفسیا الف اول کے حذف سے اور ثائے مثلثہ کی جگہ تائے فوقانی سے تافسیا اور تفسیا بھی کہتے ہیں برہان قاطع میں **ثافسیا** تا بینا کے وزن پر لکھا ہے یعنی یائے تحتانی کو فا کے بعد تحریر کیا ہے اور کہا ہے



کہ یہ سریانی کا لفظ ہے الفاظ الادویہ مین یونانی کا لفظ بتایا ہے بعض نے افریقہ کا لفظ ظاہر کیا ہے۔

صفات وشناخت۔ اس کی حقیقت حال مین اختلاف ہے بعض نے کہا ہے کہ جنگلی سداب کا گوند ہے بعض نے کہا ہے کہ پہاڑی سداب کا گوند ہے اور بعض نے اس کی تغلیط کی ہے اور کہا ہے کہ اس کی روئیدگی کی جو حالت بیان کرتے ہین وہ سداب پر چسپان نہین ہوتی۔ بعض کتابون مین لکھا ہے کہ تافسیس ایک جزیرے کا نام ہے وہان سے یہ دوا لاتے ہین اس کی طرف منسوب کرکے تافسیا کہنے لگے۔ اہل تحقیق کا یہ قول ہے کہ وہ ایک ایسی روئیدگی کا گوند ہے جس کا پودا سونف کے پودے کی طرح ہوتا ہے بعض نے لکھا ہے کہ اس کے پتے اسبند کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اسبند کے پتون سے زیادہ لانبے اور زیادہ چوڑے ان پتون مین بدبو آتی ہے ساق اس پودے کی چھڑی ہوتی ہے پھول سفید ہوتا ہے اور بیج انجرے کے بیج کی طرح مگر اس سے زیادہ چوڑا ہوتا ہے بعض نے لکھا ہے کہ سداب کے بیج کی طرح ہوتا ہے اسکی شاخون کے سرون پر سوے کی طرح چھتر ہوتے ہین جڑ اس کی بڑی ہوتی ہے چھال اس کی موٹی ہوتی ہے مزہ بہت تیز ہوتا ہے مگر اس کو یہ نہ سمجھنا چاہیے کہ اس پودے مین خود بخود گوند پیدا ہوتا ہے اور اسے تافسیا کہتے ہین بلکہ یہ دودھ یا عصارہ ہے جو جما لیا جاتا ہے۔ اس پودے کی پیدایش سخت پہاڑی زمینون مین ہے اس نبات کو تنگا بن الموت مین چون اور ویلمی مین گلی بتاسے فوقانی کہتے ہین یہ عصارہ یا دودھ کئی طرح حاصل کرتے ہین (۱) جڑ کو کھود کر کاٹتے ہین جو دودھ اس سے نکلتا ہے اُسے جما لیتے ہین یہ سخت اور تیز ہوتا ہے (۲) بعض نے لکھا ہے کہ اس کی جڑ کو لیکر چھال اُتار کر لکڑی مین سوراخ کر دیتے ہین اور ایک رات دن رکھ دیتے ہین سے گوند نما رطوبت جم جاتی ہے اُس سے لے لیتے ہین یہ بھی سخت اور تیز ہے (۳) بعض اس جڑ کو نکر نچوڑ لیتے ہین یا ہو اس نچڑے ہوے رس کو جما لیتے ہین یہ سخت نہین ہوتا بلکہ ذرا نرم ہوتا ہے اور تیز ضرور ہوتا ہے (۴) بعض تمام پودے کو کچل کر نچوڑ کر عصارے کو مٹی کے برتن مین رکھکر جما لیتے ہین یہ ہلکا سبز سیاہی مائل ہوتا ہے اور اُن پہلی دو قسمون سے کمزور ہوتا ہے بہتر وہ ہے کہ تازہ ہو کیونکہ ایک سال کے بعد اس کی قوت گھٹ جاتی ہے اور بخوبی نفع نہین کرتا کیونکہ رطوبت فنا ہو جاتی ہے تمام اجزا سے یہی گوند یا عصارہ جو کچھ کو قوی ہے اس کی جڑ کی قوت بعد چھ ماہ کے کمزور ہو جاتی ہے۔

طبیعت یہ دوا تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے اور تافسیا جسے گوند سمجھتے ہین اس سے بھی زیادہ گرم ہے یہان تک کہ اس کی گرمی چوتھے درجے تک پہونچ گئی ہے مگر خشکی اتنی زیادہ نہین اور رطوبت فضلیہ اس مین ضرور ہے اسی لیے فی الحال سوزش نہین پیدا کرتا بلکہ تھوڑی دیر کے بعد جلن پیدا ہوتی ہے۔

خواص وفوائد۔ تنقیہ کرتا ہے دست لاتا ہے نفخ پیدا کرتا ہے ورم پر لگانے سے اُسکو پکا کر منھ کر دیتا ہے مادے کو بدن کے دور دور کے مقامات سے چمڑے کی طرف کھینچتا ہے لیکن بوجہ اس کے کہ اسمین رطوبت فضلیہ ہے دیر مین ایسا واقع ہوتا ہے اور جس چیز کو جذب کرتا ہے اسکو دیر مین تحلیل بھی اسی

وجہ سے کرتا ہے اس سے جو دست آتے ہیں اُن میں گاڑھا گاڑھا بلغم خوب نکلتا ہے سرد مزاج میں گرمی پیدا کرکے سردی نکال دیتا ہے ریاحی ورم کو تحلیل کر دیتا ہے مادے کو اخراج کے قابل بنا دیتا ہے سدے کو ہٹا دیتا ہے بال اُگاتا ہے بالخورے کو نافع ہے یہاں تک اس مرض کو اس کا فائدہ ہے کرتا فسیا کے علاوہ اُس کے پودے کی جڑیں لگانے سے نفع دیتی ہے بال اُگ جاتے ہیں بدن کی کھال پر جو کئی قسم کے داغ ہو جاتے ہیں اور اُنھیں کلف بہق برص اور برش کہتے ہیں اس کے استعمال سے وہ جاتے رہتے ہیں۔ سردی سے جو بدن میں درد یا استرخا یا نقرس ہو تو اس کی مالش سے نفع ہوتا ہے ایک حصہ موم ایک حصہ کندر اور ایک حصہ ثافسیا کو ملا کر لگانے سے آنکھ کی سرخی جو بعد دکھنے آنے کے اور اچھے ہو جانے کے باقی رہتی ہے جاتی رہتی ہے اور یہ مرکب بواسیر کے مسے بھی ساقط کر دیتا ہے اور جب اسکو بدن پر لگائیں تو دو گھڑی سے زیادہ نہ رکھیں کیونکہ زیادہ رکھنے سے زخم ڈال دیگا بدن میں خون کے جمنے سے داغ پڑ جائے تو وہ بھی دور کر دیتا ہے اگر خارشت ہو جائے اور رطوبت نکلتی ہو تو شہد میں ملا کر لگائیں سخت سے سخت ورم پر گرم گلے کے پانی میں گھول کر لگانے سے اُسکو پکا کر پھوڑ کر دیتا ہے اس کی جڑ کی چھال کو باریک کترکر گھی میں بھونیں اور صاف کرکے یہ گھی سرد مزاج والے اور فالج کے مریض کو کھلا دیں تو بڑا نفع ہو اس کی مالش سے اعصاب مضبوط ہو جائیں گے اعضا کا درد جاتا رہے گا اعضا میں گرمی آجائے گی اور بالخورے پر اس کے لگانے سے ایسا نفع ہوتا ہے کہ اس سے زیادہ دوسری دوا میں متصور نہیں اس کی مالش سے تھوک میں خون اور پیپ کا آنا اور سانس کی تنگی اور ذات الجنب وغیرہ شکایتیں موقوف ہو جاتی ہیں اور فضول تھوک کے ذریعہ سے آسانی سے نکلنے لگتے ہیں یہی فائدہ شہد میں اس کا لعوق بنا کر چاٹنے سے حاصل ہوتا ہے بہتر یہ ہے کہ سینے کے لیے جو لعوق بنائیں اس میں اسکو بہت کم ملائیں کیونکہ قے آور ہے اگر قے کے لیے اسکو استعمال کریں تو گرم پانی کے ساتھ دیں اور جس کسی کو قے سے نفرت ہو اُسے کھانے میں ملا کر کھلا دیں بڑی آسانی سے جلد قے ہو جائے گی اس کی جڑ اور چھال اور گوند تینوں دست آور ہیں ماءالعسل کے ساتھ دینے سے بلغم غلیظ اور صفرا دستوں کی راہ خوب نکلتا ہے ذات الجنب اور استسقا اور بھوک بند ہو جانے میں اس سے دست لانا بہت موافق ہے رانگن کے درد میں اس کے جوشاندے سے حقنہ کرنے سے بڑا نفع ہوتا ہے قدم اور زانو اور جوڑوں پر اس کے لیپ سے درد جاتا رہتا ہے۔ جڑ اور چھال میں تاثیر عصارے یا گوند کی طرح ہے۔ جو کے آٹے کے ساتھ اس پودے کے اجزا کو پیس کر سینے پر لیپ کرنے سے درد جاتا رہتا ہے اگر اس کے پتے اور ساق کو چاشنی میں کھانے میں داخل کرکے کھایا جائے تو ایسی گرمی پیدا کرے کہ موٹا کپڑا پہننے کی ضرورت نہ پڑے رخسار کا رنگ سرخ ہو جائے اور رحم کے اکثر امراض سرد جاتے رہیں **مضر و مصلح** حلق اور معدے کو نقصان پہنچاتا ہے کتیرا اس کا مصلح ہے مثانے اور پیشاب کے راستے کو بھی مضر ہے حب الآس اور جفت بلوط اس کے مصلح ہیں۔ اس کی کثرت سے زبان اور حلق اور معدے میں ورم پیدا ہو جاتا ہے اور غش آجاتا ہے



پیشاب بند ہوجاتا ہے سے کرنا چاہیے دودھ اور مکھن اور اسپغول کا لعاب دینا چاہیے آش جو پلانا چاہیے روغن گل سے غرارہ کرنا چاہیے سداب کے بیج عموماً اس کے نقصان کو دفع کرتے ہیں یہ ان میں خاصیت ہے یہی حال سوے کے بیجوں کا ہے **بدل** خرفیون اور حرف بابلی -

مقدار خوراک۔ گوندھ ۲ رتی بعض نے ۱/۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک لکھا ہے اور جڑ کا عصارہ پانچ رتی اور سوا جو کے برابر اور اس سے زیادہ مناسب نہیں اور بعض نے ایک ماشہ اور ۱/۲ جو بھر تک تجویز کیا ہے جڑ کی چھال اور لکڑی اور درخت کے دوسرے اجزا بھی اسی قدر دینا چاہیئے -

ثعلب مصری

غیاث اللغات میں لکھا ہے کہ اس میں تخفیف کی ہے اسلئے کہ یہ لفظ در اصل خصیۃ الثعلب ہے کیونکہ یہ دوا ثعلب یعنی لومڑی کے خصیے کی طرح ہوتی ہے جو کہ مصر کے ملک میں پیدا ہوتی ہے اس لیے مصر کی طرف منسوب کر دیا بظاہر فقط ثعلب مصری یا ثعلب درست نہوگا مگر کہہ سکتے ہیں کہ چونکہ لفظ خصیہ مکروہ ہے اس لیے اگر فقط لفظ ثعلب کے ساتھ موسوم کریں تو جائز ہے -

صفات وشناخت۔ صاحب منہاج وغیرہ بعض حذاق نے اسکو ایک روئیدگی کا پھل سمجھا ہے چنانچہ کسی نے لکھا ہے کہ ایک روئیدگی کا کھردرا پھل ہے مزہ شیرین ہوتا ہے کسی نے یوں ادا کیا ہے کہ ایک نبات کا پھل ہے گول مثل خصیے کے ہوتا ہے اور کھردرا ہوتا ہے مزہ شیرین ہوتا ہے بعض نے یوں بیان کیا ہے کہ ایک نبات کا پھل ہے چھوٹے سے انجیر کی طرح ہوتا ہے رنگ زرد ہوتا ہے اندر اُس کے دو دانے ہوتے ہیں تربوز کے بیجوں کی طرح دمشق سے لاتے ہیں اور یہ سب باتیں غلط ہیں دراصل وہ جڑ ہے ہندوستان اور یورپ اور شمالی ایشیا میں پیدا ہوتی ہے رنگ سفید ہوتا ہے اور بے شفاف ہوتی ہے مزے میں شیرینی اور تھوڑی سی تیزی ہوتی ہے چبانے سے چیپ چھوڑ دیتی ہے اور توڑیں تو سختی سے ٹوٹتی ہے گیلی مٹی کی سی بو آتی ہے اس کی تین چار قسمیں ہیں (۱) ایک قسم ایسی ہے جس کے پودے کی جڑ دوگرہیں بطور دو چھوٹے بیضوں کے ہوتی ہیں اور ہر گرہ سے ایک ریشہ نکلتا ہے جس کے سرے پر ایک دانہ ہوتا ہے اور طرفہ یہ ہے کہ یہ دانہ جتنا بڑھتا جاتا ہے اتنی ہی ثعلب مصری کی گرہ گھٹتی جاتی ہے اسی لیے اسے قاتل اخیہ کہتے ہیں یعنی اپنے بھائی کا مار ڈالنے والا مستعمل اصل بیضہ ہے نہ دانہ اسی بیضے کو ثعلب مصری کہتے ہیں رنگ اس کا سفید زردی مائل ہوتا ہے مزے میں شیرینی اور تیزی اور چیپ ہوتا ہے اس قسم کے پودے میں بیج نہیں آتا پتے اس کے پیاز کے پتوں کی طرح مگر اُن سے تھوڑے چوڑے ہوتے ہیں اور طول میں ایک انگلی کے برابر نہ کہ پیاز کے پتوں کے برابر اور چکنے اور زمین پر بچھے ہوتے ہیں اور تعداد میں تین ہوتے ہیں ساق اس کی ایک بالشت کے برابر ہوتی ہے بیچوں بیچ اس ساق کے دو پھول لگتے ہیں جن کا رنگ زرد ہوتا ہے پھول کے درمیان کا رنگ سیاہ ہوتا ہے (۲) دوسری قسم اس کی ایسی ہے کہ اُس کی گانٹھ کا رنگ اوپر سے سرخ ہوتا ہے اور یہ سرخ باریک چھلکا ہوتا ہے توڑنے سے

اندر سے رنگ سفید نکلتا ہے اسکے پودے مین بیج آتے ہین جو سیاہ اور سخت اور براق ہوتے ہین بعض نے لکھا ہے کہ اسکے بیج السی کے بیجون کیطرح ہوتے ہین لیکن السی کے بیجون سے بڑے اور چکنے ہوتے ہین باقی پودے کا حلیہ پہلی قسم کیطرح ہے یہ قسم پہاڑون کے کثیف مقامات مین پیدا ہوتی ہے (۳) تیسری قسم کی گانٹھ اخروٹ کے برابر اور گول ہوتی اور ڈول شکل پیاز کا سا ہوتا ہے رنگ اوپر سے سُرخ اور اندر سے سفید ہوتا ہے مزے مین شیرینی ہوتی ہے اور خوشبو آتی ہے اور چیپ بھی ہوتا ہے اس کے پودے کی ساق ایک بالشت کے برابر بھی ہوتی ہے جو پتون کے درمیان سے اگتی ہے ساق کے سرے پر دو ایک زرد رنگ کے پھول آتے ہین جن کے درمیان مین سیاہ بیج ہوتے ہین رنگ ساق کا سُرخ ہوتا ہے پتے اس کے زنبق کے پتون کی طرح ہوتے ہین کہتے ہین کہ اس کو زمین مین سے اکھیڑنے سے ہاتھ سُن ہوجاتا ہے جب اسکو جلاکر موم اور روغن زیتون میں ملاکر کے ساتھ مالش کرین تو صحت ہوتی ہے (۴) چوتھی قسم مین دو گانٹھین اس طرح ہوتی ہین جسطرح پہلی قسم مین ہوتی ہین پتے گندنا کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُن سے ذرا چوڑے اور ملائم اور ساق دو بالشت کے برابر بلند ہوتی ہے اور پھول نیلا ہوتا ہے اور تمام اجزا پودے کے کھردرے ہوتے ہین ایسی ثعلب دمشق سے لاتے ہین خلاصہ کلام یہ ہے کہ ثعلب مصری پہاڑون مین اور تر زمینون مین پیدا ہوتی ہے زیادہ تر روم اور مصر مین ہوتی ہے مصری سے رومی بہتر ہے دونون مین فرق یہ ہے کہ مصر مین ایسا کرتے ہین کہ گیلی مین سوراخ کرکے ڈورے مین پرو کر خشک کرتے ہین اور روم مین ایسا نہین کرتے رومی کا دانہ بہ نسبت مصری کے بڑا بھی ہوتا ہے اور شفاف بھی ہوتا ہے بہتر وہ ہے جو موٹی اور بڑی اور شیرین ہو اُس مین مٹی کی سی بو آتی ہے اور فی الحال لوگ جس کو بیچا بتلاتے ہین وہ بیج کی ثعلب مصری ہے ہندوستان مین اودھ۔ روہیلکھنڈ۔ گنگا اور جمنا کے درمیانی حصہ ملک (یعنی انتربید) پنجاب۔ سرحدی۔ اور راجپوتانے کے مشرقی حصے مین پیدا ہوتی ہے اسکو تیار بھی کرتے ہین اس طرح کہ گیہون کو سلفا کر پیسکر چھان کر اس آٹے کو گوند کے پانی سے گوندھ کر اُس کے ثعلب مصری کی طرح کے دانے بنا ڈالتے ہین اسکو نقلی ثعلب مصری کہتے ہین یہ گل بھی جاتی ہے اور مربا تیار کرتے ہین اس طرح کہ پھٹکری کا سفوف پانی مین گھول کر ثعلب مصری کو اس مین جوش دین بعدہ یہ پانی پھینک کر دوبارہ پھٹکری کے پانی مین جوش دین پھر یہ پانی پھینک کر خالص پانی مین جوش دین جب خوب جوش کھاجائے تو یہ پانی پھینک کر دوسرے پانی مین جوش دین دوسری بار بھی اچھی طرح جوش ہوجانے کے بعد پانی نکال ڈالین اس طرح پھٹکری کا مزہ ثعلب مصری سے جاتا رہے گا پھر شہد کے قوام مین ڈال دین ثعلب مصری نرم ہوجائے گی حکیم علوی خان کہتے ہین کہ سوکھ جانے کے بعد ثعلب مصری کا قوت باہ کا عمل باطل ہوجاتا ہے جس طرح ریوند چینی کو جوش دینے سے دست آوری کی قوت اُس کی باطل ہوجاتی ہے۔ ہندوستان مین مشہور ہے کہ ثعلب مصری بھوئین چنیا کی جڑ ہے اور یہ بالکل غلط بات ہے یا شاید تیسری قسم بھی ہو یا اُس سے مشابہت رکھتی ہو اس کو سنسکرت مین شُدھامولی (بفتح سین مہملہ



ورام قوت بحقا (بواو مجہول) اور ویرکندہ (بواو مکسور و یائے معروف) اور پُران دا (بفتح بائے فارسی و سکون نون و فتح دال مہملہ) کہتے ہیں۔

طبیعت۔ قسم اول پہلے درجے کے آخر میں گرم و تر ہے اور دوسری قسم کی گرمی ایک درجہ بڑھکر ہے اسی طرح تیسری قسم کی دوسری قسم سے گرمی ایک درجہ بڑھی ہوئی ہے اور تری کی بھی یہی حالت معلوم ہوتی ہے کتب میں ایسا ہی لکھا ہے کہ گو ہندوستان میں جو ثعلب مصری پائی جاتی ہے خواہ وہ ہندوستانی ہو یا بیرونی وہ ہرگز اتنی گرمی اور تری نہیں پیدا کرتی اور جن بلغمی امراض کے واسطے اسے مفید لکھا ہے وہاں خشکی مناسب ہے نہ تری۔ ڈیدون نے مجملاً گرم لکھا ہے بعض نے سرد خیال کیا ہے کچھ بھی ہو اس میں رطوبت فضلیہ ضرور ہے اور بڑی قسم میں رطوبت فضلیہ سب قسموں سے بڑھکر ہوتی ہے۔

خواص و فوائد۔ قوت باہ کے معاملے میں اس کی بڑی تعریف کی گئی ہے اور سقنقور کا قائم مقام بتایا گیا ہے مگر استعمال میں جو ایسے فوائد معلوم نہیں ہوتے تو اس سے یہی سمجھ میں آتا ہے کہ حکیم علوی خان کا یہ قول وزن دار ہے کہ جب خشک ہو جاتی ہے تو عمل اس کا باطل ہو جاتا ہے بہر صورت مقوی باہ کچھ منی پیدا کرتی ہے ذکر کی استادگی زیادہ کرتی ہے اس کے بیج بھی نہایت مقوی باہ ہیں پٹھوں کو قوت دیتی ہے فالج اور لقوہ اور کزاز وغیرہ دماغ کے اکثر امراض کو نافع ہے روغن گل کے ساتھ اسکو لیپ کرنا بالوں کو قوت دیتا ہے اور بچاتا ہے گرنے نہیں دیتا گردن جو پشت کیطرف کھنچ جاتی ہے اس مرض کو نافع ہے شہر آنے کو مفید ہے۔ زیادہ دستوں کے آنے سے تشنج پیدا ہو جائے تو اسے مٹاتی ہے شراب کے ساتھ کھاتے رہنے سے گردے اور آنتوں میں گرمی آجاتی ہے عمدہ خون پیدا کرتی ہے بلغمی ورموں کو تحلیل کرتی ہے خراب اور اکال پھوڑوں اور ناصوروں کو بھرتی ہے۔ اس کے پودے کے پتے اور ساق مدت تک روغن زیتون میں رکھکر صاف کرکے اس تیل کو عضو تناسل پر مالش کرنے سے باہ کو بہت قوت پیدا ہوتی ہے اس کے بیجوں وغیرہ کو جلاکر روغن زیتون میں ملاکر ذکر اور پیڑو پر ملنے سے بھی باہ بڑھ جاتی ہے۔ تیسری قسم امراض سوداوی کے لیے نافع ہو فالج اور لقوہ وغیرہ امراض بلغمی کو زائل کرتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے گردے کی پتھری نکال دیتی ہے نہایت مقوی باہ اس سے عضو تناسل میں بہت استادگی آتی ہے اس کی تعریف اس کام کے واسطے بہت کرتے ہیں یہاں تک لکھتے ہیں کہ اس قسم کی ثعلب مصری کو صرف ہاتھ میں پکڑنے سے ذکر کھڑا ہو جاتا ہے اور قوت باہ کے معاملے میں اس کے سامنے سقنقور کی بھی کوئی حقیقت نہیں اور یہ سب مبالغے کی باتیں ہیں اس قسم کے پتے زعفران اور تھوڑے سے مشک کے ساتھ پیسکر عورت اندام نہانی میں رکھے اور پھر مرد سے صحبت کرائے تو فوراً حاملہ ہو جائے اس کے بیج نہایت مقوی باہ ہیں شراب کے ساتھ کھاتے رہنے سے نعوظ بہت پیدا ہوتا ہے چوتھی قسم کے متعلق بالتخصیص کچھ نہیں بیان کیا ہے مضر سینہ اور پھیپھڑہ اور جگر اور معدے کے منفعہ کو نقصان پہونچاتی ہے تیسری قسم خصوصیت کے ساتھ حواس کو مکدر کرتی ہے معدے کے لئے مضر اور گرم مزاج والے کے لیے بہت ناموافق ہے مصلح سینے اور پھیپھڑے اور جگر کے لیے ببول کا گوند یا تخم خشخاش سیاہ اور معدے کے



مصفیٰ کے لیے کھانڈ اور بارتنگ کے پتوں کا پانی یا بارتنگ کا عصارہ کھانڈ کے ساتھ اور آملہ اور شیرۂ آملہ اور سکنجبین بدل ہم وزن شقاقل اور تخم جرجیر اور تخم اسپست اور سقنقور اور چڑیا کند اور بوزیدان اور گاجر کے بیج اور تخم انجرہ اور بعض لوگوں نے نصف وزن تخم انجرہ لکھا ہے۔

مقدار خوراک ۔ ثعلب مصری ۴، ماشہ سے ۹ ماشہ بلکہ ۱۰، ماشہ تک اور تیسری قسم ایک عدد تک اور اس کے بیج ۳، ماشہ تک۔

فوائد ۔ کہتے ہیں کہ ثعلب مصری ہندوستانی میٹھی کسیلی ہے ہی وپاک میں بھاری اور رسائن ہے بدن دبلا کرنے والے سل وغیرہ امراض میں بہت مفید ہے۔ بدن کو مضبوط کرتی ہے حاملہ عورت کو اس کی کانجی بنا کر پلانے سے بچہ قوت پاتا ہے ضعف باہ مٹانے کو اس کا استعمال کرانا چاہیے مصری کے ساتھ اس کی پھنکی دینے سے منی بڑھتی ہے مقوی دواؤں کے ساتھ اس کی معجون بنا کے کھلانے سے طاقت بڑھتی ہے باہ کی کمزوری مٹتی ہے اسکو پیسکر دودھ میں اونٹا کر پلانے سے آنو کے دست بند ہوتے ہیں ہضم ہونے میں ہلکی ہے فرنگستان اور دوسرے ممالک کی ثعلب مصری چالیس گنے پانی کو چیپدار کر دیتی ہے اگر اس میں تھوڑا سا ساگو ڈال دیا جاتا ہے تو وہ پانی اور بھی گاڑھا ہو جاتا ہے ثعلب مصری میں کھانڈ ہوتی ہے تروتازہ ثعلب مصری میں اڑنے والا تیل ہوتا ہے اعصاب کی کمزوری دفع کرنے کے لیے اس کے سفوف کو پھنکاتے ہیں ضعف باہ میں اس کا بہت طرح سے استعمال ہوتا ہے لونگ اور جائفل وغیرہ کے ساتھ اسکو دودھ میں ملا کر پلانے سے بدن میں طاقت آتی ہے

تجیر (ع)

بفتح تاے مثلثہ وکسر جیم تازی وسکون یاے تحتانی معروف وراے مہملہ موقوف بروزن امیر اسکو تجیرا آخر میں الف کی زیادتی سے بھی کہتے ہیں محیط میں اسی طرح ہے بجز ابجا ہر میں تجیرہ بتایا ہے۔

صفات ۔ دراصل ہر چیز کی گاد اور پھوک اور ثفل ہے جب مطلق تجیر بولتے ہیں تو انگوروں کے پانی کی گاد اور پھوک مراد ہوتا ہے۔

خواص و فوائد ۔ قابض ہے اس کے لیپ سے گرم اور سخت ورم پک جاتے ہیں اسکو چربی کے ساتھ پستان کے ورم پر لگائیں تو تحلیل ہو جاتے ہیں بعض نے چربی کی جگہ نمک کے ساتھ بتایا ہے اگر اسکو پانی میں جوش کر کے حقنہ کریں تو آنتوں کے زخم اور پرانے دست مٹ جائیں اس کے جوشاندے کی پچکاری سے رحم سے عرصۂ دراز سے رطوبت کا آنا رک جاتا ہے اس میں جو انگور کا دانہ رہ جاتا ہے وہ قابض ہے معدے کو نافع ہے ان دانوں کو جمع کر کے بھون کر پیسکر ستوؤں کی طرح کھاویں تو آنتوں کا زخم اور پرانے دست موقوف ہو جائیں ڈھیلے معدے میں طاقت آجائے سرکے میں ملا کر جگر کے ورم گرم اور حمرہ پر لگانے سے نفع ہوتا ہے۔

ثلثدہ

بفتح ثاے مثلثہ وسکون لام وفتح ثاے مثلثہ دوم وفتح دال مہملہ وسکون ہا



صفات وشناخت بعض نے کہا ہے کہ یہ طرثوث ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ دیسقوریدوس نے اسکا نام ابوقسطس لکھا ہے اسی کو کبھی طرثوث بھی بولنے لگتے ہیں یہ ایک روئیدگی ہے جو اقسوس کی جڑ کے پاس اگتی ہے عرب اسکو جلنار صغیر کہتے ہیں کیونکہ گلنار کے ساتھ مشابہت رکھتی ہے بعض کا رنگ یاقوتی اور بعض کا رنگ زرد اور بعض سفید ہوتا ہے اور پتے اس کے زمین سے ملے ہوئے اگتے ہیں اور چوڑے اور لمبے ہوتے ہیں اور جلد سوکھ جاتے ہیں۔ اس کا عصارہ بھی تیار کرتے ہیں اور اس کے دو طریق ہیں ایک یہ کہ تمام اجزا کو جوش دے کر سوت کی طرح بنالیتے ہیں دوسرے یہ کہ اسکے پتے کچل کر انکے رس سے اقاقیا کی طرح تیار کرتے ہیں اس عصارے کی قوت اقاقیا سے بڑھی ہوئی ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ قبض اور خشکی پیدا کرتا ہے اس کام کے واسطے پینا چاہیئے اور اگر دست آتے ہوں تو اس سے حقنہ کرنے سے بند ہوجاتے ہیں۔

ثلج چینی

صفات وشناخت۔ ایک رطوبت ہے جمی ہوئی برف کی طرح اور نمک دریائی سے مشابہت رکھتی ہے ہندوستان سے لیجاتے ہیں ابن بیطار نے لکھا ہے کہ زہر سنگ آسیوس ہے اس لفظ سے معرب کرکے ثلج صینی کہتے ہیں۔

طبیعت۔ سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کے لگانے سے آنکھ کا جالا کٹ جائیگا اور دھند کا عارضہ جاتا رہیگا بدن پر اس کے لیپ کرنے سے تپ دق کو نفع ہوتا ہے۔

ثمام (ع)

بفتح ثائے مثلثہ و میم اول۔

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے اس کا پودا گیہوں کی طرح ہوتا ہے مگر شاخیں اس کی بہت پتلی ہوتی ہیں اور چھوٹا ہوتا ہے ساق میں گرہیں نہیں ہوتیں اور ٹھوس ہوتی ہے اور بال اسکی کنگنی کی بال کی طرح ہوتی ہے مزہ میٹھا ہوتا ہے یہ چیز مصر و حجاز میں بہت مشہور ہے آنکھ کے علاج میں ایک گھریلو دوا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم اور پہلے میں خشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کے پینے سے ریاح تحلیل ہوتی ہیں سدہ دور ہوجاتا ہے اور ضماد تازہ پودے کا کرنے سے آنکھ کا ورم مٹتا ہے اور آنکھ کی طرف مواد کا آنا رک جاتا ہے اسکو جلا کر دھو کر آنکھوں میں لگانے سے بینائی میں جلا آتی ہے پلک کے " " کرنے سے رک جاتے ہیں اور گرے ہوئے پیدا ہوجاتے ہیں اسکے لگانے سے جالا وغیرہ بھی کٹ جاتا ہے مضر گردہ مصلح کتیرا بدل تودری۔

مقدار خوراک۔ ۱ تا ۲ ماشہ تک۔



ثومون

بضم ثائے مثلثہ وسکون واو وضم میم وسکون واو ونون اسکو ثومروان وثرمون بھی کہتے ہین فارسی مین تخم زرداب نام ہے۔

صفات وشناخت ۔ ایک گھاس کا بیج ہے خوب کلان کی وضع پر ہوتا ہے سایہ دار مقامون پر پیدا ہوتی ہے پتے اس کے سداب کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر ان سے ذرا لمبے ہوتے ہین پھول سفید ہوتا ہے بیج کا مزہ تلخ وتیز ہوتا ہے بعض کے نزدیک زردنسوت اس کی جڑ ہے افعال خربق کے مشابہ ہین۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد ۔ یہ بیج نہایت قے لاتے ہین اخلاط مراری وغلیظ کو دستون کی راہ نکالتے ہین ان کے استعمال سے معدے کے کیڑے نکل جاتے ہین ان کے کھانے سے حمل بھی گرجاتا ہے ان کے کھانے سے بند پیشاب اور خون حیض جاری ہوجاتا ہے اورام سرد کو تحلیل کرتے ہین **مضر** اگر مقدار خوراک سے زیادہ کھایا جائے گا تو بے انتہا دست آنے لگین گے **مصلح** کتیرا اور دھنیا۔

مقدار خوراک ۔ ۱ ماشہ۔

شیل (ع)

بوزن میل۔

صفات وشناخت ۔ ابن جمیع نے قانون کے حاشی مین جس کا نام حواشی عراقیہ ہے لکھا ہے کہ شیل لفظ فارسی ہے مگر ابن جمیع کو یہ سمجھ لینا چاہیے تھا کہ ثائے مثلثہ خاص عربی کا حرف ہے فارسی مین نہین آتا اگر فارسی کا لفظ ہوگا تو سین مہملہ سے ہوگا۔ ابن جمیع نے لکھا ہے کہ اس لفظ کے معنی ایسی گھانس یا لکڑی کے ہین جس مین کثرت سے گرہین ہون اور اس روئیدگی کا بھی یہی حال ہے ہندی مین گچھی گچھی بولتے ہین فارسی مین اس کا نام بید گیاہ ہے یہ ایک روئیدگی ہے شاخین اس کی گرہ دار ہوتی ہین اور زمین پر پھیلی ہوتی ہین پتے چوڑے ہوتے ہین کنارے ان کے تیز اور سخت نل کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر نل کے پتون سے چھوٹے ہوتے ہین تمام چوپائے اسکو چرتے ہین دیسقوریدوس نے اس کی تین قسمین بیان کی ہین۔ تفصیل اُن کی یہ ہے (۱) پانی کے کنارے اور نمناک زمینون مین اُگتی ہے ڈالیان اس کی زمین پر بچھی ہوتی ہین اور یہ ہر موسم مین پیدا ہوتی ہے ڈالیان اس کی لمبی اور پتلی ہوتی ہین گرہین اُن مین بہت ہوتی ہین جن کا مزہ شیرین ہوتا ہے پتے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہین سر تیز اور کچھ سخت ہوتے ہین اور یہ پتے گرہون پر نکلتے ہین پھول کا رنگ سُرخی اور سفیدی کے درمیان ہوتا ہے پتے بے مزہ ہوتے ہین جڑ اس کی جب تک تروتازہ ہوتی ہے اسکو کھاتے ہین اس کے مزے مین کچھ شیرنی اور تیزی اور قبض ہوتا ہے چوپائے اسے کھاتے ہین (۲) پتے چوڑے اور نرم اور شاخین بھی نرم ہوتی ہین اس کے کھانے سے چوپائے مرجاتے ہین بابل کے ملک مین پیدا ہوتی ہے

(۳) پتے عشق پیچے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں پھول سفید ہوتا ہے اور اُس میں خوشبو آتی ہے پھل چھوٹا ہوتا ہے شاخیں اس میں دوسری قسموں سے زیادہ ہوتی ہیں جڑیں اس میں پانچ چھ پیدا ہوتی ہیں ہر ایک اُنگلی کے برابر اور موٹی اور کمزور اور بدبودار ہوتی ہے بعض کا قول ہے کہ ثیل جر شعث کی ایک قسم ہے۔ نسخۂ سعیدی وغیرہ میں مجھے بھی اور ثیل کے چہروں اور خواصوں کو جو ایک سمجھا ہے اور ایک چیز کے دونوں نام بتاتے ہیں مجھے بھی میں چل کر معلوم ہو جائے گا کہ یہ بات تحقیق کے خلاف ہے

طبیعت - پہلی قسم کو پہلے درجے میں سرد و خشک لکھا ہے اور بعض نے معتدل بتایا ہے اور دوسری قسموں کے متعلق کوئی تصریح نہیں کی ہے۔

خواص و فوائد پہلی قسم میں۔ قوت قابضہ ہے اسکو جوش کرکے پینے سے پیٹ کا ریاحی درد اور مثانے کا پھوڑا جاتا رہتا ہے بند پیشاب کھل جاتا ہے اس کی جڑ جلن پیدا کرتی ہے لطیف ہے اس کو جوش کرکے پینے سے گردے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے مثانے کا پھوڑا صحت پاتا ہے اس کے پتوں اور شاخوں کو کچل کر ۲ تولہ ۶ ماشہ سے ۴ تولہ ۴ ماشہ تک رس نچوڑ کر پینے سے ہر قسم کے سانپ اور دیوانے کتے کا زہر اُتر جاتا ہے پیشاب کی سوزش بند ہوتی ہے پیشاب کھل جاتا ہے پتھری ٹوٹ جاتی ہے گرم تپ اُتر جاتی ہے مرض سل دفع ہو جاتا ہے تازہ زخم پر کہ ابھی خون آلود ہو اس کی جڑ کا لیپ کرنے سے درست ہو جاتا ہے اس کے اجزا کے لیپ سے گرمی کا ورم بکھر جاتا ہے اور اسکے ضماد سے نزلہ بھی رک جاتا ہے اگر اس کے اجزا جلا کر بواسیر کے اُن مسوں پر لگایا جائے جن سے خون جاری ہو تو رک جائے اور مسوں کا ورم تحلیل ہو جائے پھوڑوں پر اسکی راکھ کو برکنے سے خشکی آجاتی ہے اس قسم کے کھانے سے پیشاب کثرت سے آتا ہے اور دست روک دیتی ہے شیخ کہتا ہے کہ اس کا عصارہ معدے اور آنتوں کی طرف مواد کے آنے کو روک دیتا ہے اور ہر قسم کے نزلے کو مانع ہے اس کے بیج پیس کر پھانکنے سے بند پیشاب کھل جاتا ہے پتھری بہ جاتی ہے یہی فائدہ اس کی جڑ سے مترتب ہوتا ہے

دوسری قسم کا رس ایک حصہ شراب ایک حصہ شہد ایک حصہ مرمکی آدھا حصہ سیاہ مرچ تہائی حصہ اور کندر مکی اور سیاہ مرچ کے برابر ان سب کو جمع کرکے پکا کر تانبے کے ڈبے میں رکھ لیں اُسکو آنکھ پر لگانے سے ہر مرض اُس کا دفع ہوتا ہے مواد تحلیل ہو جاتا ہے اسکے بیج اور جڑ سے قے اور دست بند کرتے ہیں معدے اور آنتوں پر مواد نہیں گرنے دیتے اسکے بیج کھانے سے بہت کثرت کے ساتھ پیشاب آتا ہے دست بند ہو جاتے ہیں مثانے اور گردے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے ان دونوں مقاموں کے پھوڑے بھر جاتے ہیں **تیسری قسم** کو کانچ کے برتن میں رکھکر بہت ہلکی آنچ پر جلا کر تانبے کے برتن میں پیسکر خونی بواسیر کے مسوں پر لیپ کریں تو جلد خون بند ہو جائے اور اُمید ہے کہ تین مرتبہ سے چوتھی مرتبہ لگانے کی ضرورت نہ پڑے اور ہر بار پونے دو ماشہ لگایا کریں تازہ پتوں کو پیسکر روغن گل کے ساتھ ورم پر لگانے سے نرمی آجاتی ہے تحلیل ہو جاتا ہے اگر پکنے کے قابل ہوتا ہے تو پک جاتا ہے بدل علیق کی جڑ۔



باب جیم تازی

جار النہر (دع)

بفتح جیم تازی وسکون الف وضم راے مہملہ وسکون الف ولام وفتح نون وسکون ہا ورا ے مہملہ موقوف لفظی معنی اسکے نہر کے پڑوسی کے ہیں کیونکہ یہ روئیدگی نہروں اور پانی کے کناروں سے مفارقت نہیں کرتی اور خشکی کے موقع پر نہیں پیدا ہوتی عربی میں اسکو سلق الماء بھی کہتے ہیں

صفات وشناخت - ایک روئیدگی ہے کہ پانی میں اور ریگستان میں جمتی ہے اور پانی کے اندر تک بے صرف تھوڑا سا حصہ اور پتے کھلے رہتے ہیں پتے چقندر کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور پتوں پر خوب روان ہوتا ہے جڑ سخت ہوتی ہے مزہ اس کا تھوڑا سا کڑوا ہوتا ہے پھل اور پھول اس میں نہیں آتے بعض کہتے ہیں کہ اسکے پھول نیلوفر کے پھول کی طرح ہوتے ہیں -

طبیعت - دوسرے درجے میں سرد وخشک -

خواص وفوائد - اس کی قوت عصے الراعی کی سی ہے مگر عصے الراعی سے زیادہ غلیظ الجوہر سبب قابض ہے اسکو پینے سے دست بند ہوتے ہیں خون کا آنا رک جاتا ہے پیاس مٹ جاتی ہے اس کا لیپ کرنے اور خشک سفوف کو بر کنے سے گرم ورم بجھ جاتے ہیں تازہ گھاؤ بھی بھر جاتے ہیں اور خنازیر اور بدبودار پھوڑوں کی اصلاح ہو جاتی ہے پھوڑوں کے لیے استعمال بطور مرہم کے بھی سود مند ہے حمام کے اندر بیٹھکر بدن پر ملنے سے تر وخشک کھجلی دفع ہوتی ہے **مضر** پٹھوں کو **مصلح** کھانڈ **بدل** عصے الراعی -

مقدار خوراک - تو ماشہ تک -

جاسوس

صاحب حیدیہ نے کہا ہے کہ دواے ارمنی ہے سریانی میں کشوث کہتے ہیں آنکھ کی دواؤں میں داخل ہوتی ہے مزہ تیز ہے بعض کہتے ہیں کہ خشخاش زبدی ہے اور شیخ کہتا ہے کہ خشخاش زبدی تو نہیں مگر اس کی قوت اُس کی قوت کے قریب قریب ہے اور گیلانی کے نزدیک قوت اور طبیعت میں جبلاہنگ کے قریب قریب ہے -

قدر خوراک ۱/۲ ماشہ -

جاکھوٹ (ہن)

بفتح جیم تازی وسکون الف وضم کاف تازی مخلوط بہا وسکون واو وتاے فوقانی -

صفات وشناخت - ایک قسم کی روئیدگی ہے بقولات کی قسم سے مزہ اس کا شیرین اور کسی قدر شوریت کے ساتھ ہوتا ہے - بعض کہتے ہیں کہ پالک کا نام ہے -

خواص وفوائد - بادو بلغم کو مفید ہے تپ کو دفع کرتی ہے بواسیر کے لیے نافع ہے قبض رفع کرتی ہے مثانے کا تنقیہ کرتی ہے سوزش بدن کو دفع کرتی ہے استسقا اور ورم اور جذام کو مفید ہے جو لگ جائیں

فضول زیادہ ہین اسلیے اس کی کثرت جگر و معدہ کو مضر ہے۔

جالا لکھی (ھ)

بضم میم و کسر کاف مخلوط بہا و سکون یاے تحتانی

صفات وفوائد۔ایک ہندوستانی دوا ہے جس کے حالات معلوم نہین بعض نے لکھا ہے کہ چیرک یعنے چیتا کا نام ہے۔اکال ہے تیز ہے اگر تازہ کو پیس کر برص کے داغون پر لگائین تو دور ہوجائین

جامن (ھ)

بفتح جیم تازی و سکون الف و ضم میم و سکون نون بعض میم کے فتحہ سے تلفظ کرتے ہین بعض میم مضموم کے بعد واو ساکن لیئے **جامون** لکھتے ہین اور یہ محاورہ مارواڑ کا ہے

صفات وشناخت ہندوستان کے مخصوص میوؤن مین سے ہے اس کی تین قسمین ہین بستانی صحرائی دریائی بستانی و صحرائی کا درخت ۷۰-۸۰ فٹ یا کبھی کبھی ۹۰ فٹ اونچا بڑھ جاتا ہے اس کا تنہ لمبا اور بہت سیدھا نہین ہوتا اس کی گولائی ۶-۸ فٹ کبھی کبھی ۱۲-۱۵ فٹ کی ہوجاتی ہے اسکا درخت ۶ فٹ کا ہونے کے بعد اُس کے پہلی شاخین پھوٹتی ہین اس کی شاخین کھردی اور پھیلی ہوئی ہوتی ہین چھوٹی شاخین لٹکتی رہتی ہین اس کے پتے گہرے ہرے رنگ کے ہوتے ہین وہ بڑے ہوئے پر چمکدار اور خوشبودار ہوجاتے ہین اُن کی لمبائی چھ انچ تک ہوتی ہے اس کی چھال گہرے بھورے رنگ کی اور ایک یا ڈیڑھ انچ موٹی ہوتی ہے اس کے پھاگن چیت مین تانبے کے رنگ کے نئے پتے اور پھول لگتے ہین اس مین چھوٹے اور کچھ ہرے پھولون کا موسم کے مور کی طرح لگتا ہے اس کا پھل بینی یا کالے رنگ کا اور چمکدار ہوتا ہے جو جیٹھ اساڑھ مین پک جاتا ہے بستانی قسم کے درخت کی بھی دو قسمین ہین ایک کا پھل بڑا ہوتا ہے اسے بیدانہ کہتے ہین دوسری قسم کا پھل چھوٹا ہوتا ہے پہلی قسم کے پھل کی گٹھلی بہت چھوٹی ہوتی ہے اور صحرائی و بحری کا پھل بہت چھوٹا ہوتا ہے اور گٹھلی بڑی ہوتی ہے اور ان مین رس اور گودا کم ہوتا ہے اور مزہ نہایت بکسا ہوتا ہے بستانی کے پھل مین بھی ذرا سی خامی ہو تو بکسا ہوتا ہے پک کر میٹھا ہوجاتا ہے۔ارکاٹ کے ملک مین ایک قسم کی جامن ہوتی ہے کہ دیکھے پن مین اور پک کر بھی سفید ہوتی ہے اور مزہ شیرین ہوتا ہے مگر اس بستانی سے چھوٹی ہوتی ہے بحری جامن کا نام **جل جامن** اور جل جمبو ہے جو جامن بھادون مین ہوتی ہے اُسکو بھدیر کہتے ہین یہ نہایت ناقص قسم ہے۔حکیم شریف خان دہلوی تالیف شریف مین کہتے ہین کہ جامن کی ایک قسم ہے جس مین گٹھلی نہین ہوتی بہت لذیذ ہوتی ہے اسکو بیدانہ کہتے ہین سب اقسام سے بہتر ہے۔ یہ فقیر کہتا ہے کہ اس مین بھی چھوٹی سی گٹھلی ہوتی ہے۔

طبیعت۔سرد دوسرے درجہ مین اور تر پہلے درجہ مین ویدون نے مطلقًا اس کا مزاج سرد وخشک لکھا ہے۔بعض کہتے ہین کہ جامن دوسرے درجے کے آخر مین سرد ہے اور تیسرے درجے مین خشک ہے اسکی گٹھلی دوسرے درجہ مین سرد وخشک ہے۔جامن مین رطوبت فضلیہ ہے ورنہ اصلی مزاج اس کا خشک ہے۔



خواص و فوائد گرم مزاج والون کے معدے اور جگر کو قوت دیتی ہے صفرا اور خون کے جوش اور تیزی کو
بجھاتی ہے صفراوی دستون کو روکتی ہے بلکہ ہر قسم کے دستون کو بند کرتی ہے پیاس کو بجھاتی ہے معدہ
اور جگر کی گرمی کو دفع کرتی ہے ذیابیطس کو مفید ہے دستور الاطبا مین لکھا ہے کہ آواز کو صاف کرتی ہے
تھکاوٹ اور بلغمی دست اور دمہ اور کھانسی اور منھ کی گرانی دفع کرتی ہے یہ افعال بڑی اور شیرین جامن
کے ہین اور جو چھوٹی ہوتی ہے وہ ان افعال مین کمزور ہوتی ہے امراض حلق اور معدے کے کیڑے
زائل کرتی ہے بھوک پیدا کرتی ہے اور معدن الشفا مین ہے کہ جامن بلغم اور صفرا کو دور کرتی ہے
قابض ہے باد بہت بڑھاتی ہے دوسری کتب مین ہے کہ گرم مزاج مین محرک باہ ہے اس کا لیپ
داء الثعلب کو نافع ہے خفقان کو دفع کرتی ہے معدہ اور جگر گرم کو اس کے کھانے سے طاقت پہونچتی
ہے اور معدے کا التہاب موقوف ہوجاتا ہے اعضا مین جلن ہو تو اس کے کھانے سے جاتی رہتی
ہے خون مین فساد آجائے تو اسکو کھانا چاہیے اصلاح ہوجاتی ہے اسکے کھانے سے پھوڑے
پھنسی کا نکلنا بند ہوجاتا ہے بعض نے لکھا ہے کہ بڑی جامن قابض اور گران اور ہاضم ہے اور چھوٹی
گرمی دفع کرتی ہے اور منھ آجائے تو اس سے بڑا نفع پہونچتا ہے اس سے افشرہ بھی تیار کرتے ہین کہ
جامنون کو مل کر پانی صاف کے ذریعہ سے نچوڑ کر تھوڑا پانی اور گلاب اور کھانڈ ملا کر پیتے ہین اس کا
شربت اس طرح تیار کرتے ہین کہ اسکو مل کر کپڑے مین رکھکر پانی نچوڑ کر اس مین اتنی کھانڈ یا مصری ملاتے
ہین کہ مزے مین کھٹ مٹھا پن آجاتا ہے اور دھیمی آنچ پر پکاتے ہین قوام ہونے کے بعد اتار لیتے ہین یہ شربت
قے اور متلی کو بند کرتا ہے اقسام اسہال خونی و معدی اور پیچش اور بواسیر کو نافع ہے بلکہ تمام افعال
مذکورہ مین یہ شربت جامن کے کھانے سے عمدہ ہے اس کا پانی نچوڑ کر اس سے کلی اور غرغرہ کرنے سے
گرمی سے منھ آنے اور خناق کو نفع ہوتا ہے مسوڑے قوت پاتے ہین بعض نے کہا ہے کہ دانتون کی
جڑون کو اس سے نقصان پہونچتا ہے اس کے پانی سے تیار کیا ہوا سرکہ تلی کے ورم کو بہت مفید اور
ہاضم ہے اس کی پرانی گٹھلی کی گری اور آم کی گٹھلی کی گری کی بھنی ہوئی منی کو گاڑھا کرتی ہے اور باہ کو قوت
دیتی ہے مرض ذیابیطس مین جامن کے خشک بیجون کا سفوف پانچ گرین سے پندرہ گرین تک یا اسکے
سیال رب کو ایک ڈرام سے دو ڈرام تک کی مقدار مین دن مین تین مرتبہ کھلانا نہایت مفید ہے بلکہ تجربے سے یہ ثابت
ہوا ہے کہ جامن کے بیجون کو پانچ گرین کی مقدار مین دن مین چھ مرتبہ دیا جائے تو چوبیس گھنٹے کے اندر چار پانچ سیر پیشاب کی
کمی ہونے کے علاوہ ۴۴۲، ۱۰ وزن متناسب گھٹ جاتا ہے۔ جامن کے پھول ایک تولہ پاؤ بھر پانی مین پیسکر صاف کرکے
دو تولہ مصری ڈال کر پینا ذیابیطس کو مفید ہے انکو سکھا کر اور پیسکر ناک مین سونگھنے سے نکسیر کا خون بند ہوجاتا
ہے اسکے پتے اس سفید داغ پر لگانا جو آگ مین جلنے سے ہوگیا ہو مفید ہے اسکے خشک پتون کا زرور مسوڑون کو مضبوط کرتا
ہے جامن کے اڑھائی پتے پانی مین پیس کر پلانا گزیدہ کو بلانا مفید ہے جامن کے پتے اور کالی مرچین اور لونگ دادودی کے پھول
اگر پھول نہ ملین تو پتے یہی تینون ہم وزن لیکر گھونٹ کر موتی جھرا اور پانی جھرا کے مریض کو پلادین اضطراب اور تکلیف کی حالت
مٹ جائے گی تسکین پیدا ہوجائے گی۔ پانی جھرا کو زبان سنسکرت مین مدھر جرا اور موتی جھرا کو کرشن



منتشر ہوتے ہیں پانی جھرا میں تپ شدت سے ہوتی ہے سوزش اور گرمی ہوتی ہے چکر آتے ہیں اکثر دست لگ جاتے ہیں کبھی قے بھی ہوتی ہے پیاس بہت ہوتی ہے نیند جاتی رہتی ہے چہرے پر سرخی آجاتی ہے زبان اور تالو خشک ہوجاتے ہیں یا ایک پھنسیاں پیدا ہوجاتی ہیں اور ان کے پیدا ہونے کی دو صورتیں ہیں (۱) گلے میں پیدا ہوکر نیچے اتر جاتی ہیں اور وہ پیڑو تک پہونچ جاتی ہیں (۲) پیڑو سے شروع ہوکر گلے کی طرف چڑھتی ہیں مقدار میں سرسوں کے دانے کے برابر ہوتے ہیں رنگ سفید ہوتا ہے اندر رطوبت ہوتی ہے بخار شروع ہونے سے چھٹے یا ساتویں یا آٹھویں دن سے پھنسیاں نمودار ہونے لگتی ہیں دوسرے ہفتے کے آخر تک یا تو وہ خشک ہوکر جھڑ جاتی ہے یا مریض ہلاک ہوجاتا ہے اس تپ کے دانوں پر سفیدی میں سرخی زیادہ نمودار ہوتی ہے اور رطوبت رقیق بھی ان میں زیادہ ہوتی ہے۔

موتی جھرا میں دنگھرائی ہے غفلت ہوجاتی ہے دانتوں اور ہونٹوں پر سیاہی پیدا ہوجاتی ہے زبان اور چہرہ اور ناک اور گلا سرخ ہوجاتے ہیں آنکھ کچھ سفید کچھ لال ہوتی ہے دانے اس میں بھی سرسوں کے دانے کے برابر ہوتے ہیں اور دو طرح سے نکلتے ہیں (۱) گلے کی طرف پیدا ہوکر نیچے اترتے ہیں (۲) پیڑو کی طرف پیدا ہوکر گلے کی طرف چڑھتے ہیں اور یہ دانے بھی بخار پیدا ہونے سے ساتویں دن نمودار ہوجاتے ہیں اور اکیس دن تک رہتے ہیں اگر علاج غور کے ساتھ ہوا تو مریض صحت یاب ہوجاتا ہے ورنہ مر جاتا ہے یہ دانے سفید رنگ ہوتے ہیں اور ایسے معلوم ہوتے ہیں جیسے اُن کے اندر سیپ بھری ہو موتی کی طرح چمک دمک رکھتے ہیں گویا گلے میں باریک باریک سچے موتی جڑ دیئے گئے ہیں یہ دونوں بخار بلغم اور صفرا اور ریاح (باد) میں فساد آجانے سے پیدا ہوتے ہیں مابہ الامتیاز یہ ہے (۱) پانی جھرا میں بیہوشی بالکل نہیں آتی اور موتی جھرا میں مریض غافل ہوتا ہے (۲) پانی جھرا میں دانتوں اور ہونٹوں پر سیاہی نہیں ہوتی برخلاف موتی جھرا کے (۳) پانی جھرا میں دانوں پر سرخی غالب ہوتی ہے اور موتی جھرا میں سفیدی غالب ہوتی (۴) پانی جھرا کے دانوں میں رطوبت رقیق اور زیادہ ہوتی ہے اور موتی جھرا میں رطوبت غلیظ چیپ دار اور کم ہوتی ہے (۵) پانی جھرا میں چودھویں دن تک مرض یا مریض کا خاتمہ ہوجاتا ہے اور موتی جھرا میں اکیسویں روز تک مرض یا مریض تمام ہوجاتے ہیں

ان دونوں قسموں کو محنت رتنا گر سے ترجمہ کرکے بیان کیا گیا ہے۔

جامن کے پتے اور کالی مرچ دونوں کو پانی میں پیس کر ایک مٹی کے گھڑے میں ڈال کر پانی سے بھر دیں اور سانپ کے کاٹے ہوئے شخص کو اس وقت تک پلاتے رہیں کہ زہر بالکل اتر جائے اسکے جڑ کی چھال اور پتے پانی میں جوش کرکے اس سے بغل کو دھونے سے بدبو جاتی رہتی ہے اسکے نرم و تازہ پتے پانی میں پیس کر اس سے کلیاں کرنے سے نہایت خراب قسم کا قلاع دفع ہوجاتا ہے یا ایسا کریں کہ ان پتوں کو پانی میں جوش کرکے کلیاں کریں جامن کے نرم پتے پیس کر پینے سے قے بند ہوجاتی ہے سات عدد جامن کے پتے پیس کر دو تولہ مصری ملا کر پینے سے بواسیر کا خون رک جاتا ہے اور اگر ایک تولہ جامن



بچے پاؤ بھر گائے کے دودھ میں طوطے کر صاف کرکے پیویں اور سات روز اسی طرح پیتے رہیں اور ترشی وبادی سے بدپرہیز رکھیں تو بھی خون بند ہوجائے بعض اس میں آملے کے اور بانس کے پتے بھی ملاتے ہیں ایک تولہ جامن کے پتے پینے سے افیم کا زہر اُتر جاتا ہے۔

جامن کے بیج بہت قابض ہیں اگر جامن کے پُرانے بیجوں کی مینگ اور آم کی پُرانی گٹھلی کی مینگ اور ہلیلہ سیاہ تینوں ہم وزن بھون کر پیس کر کھائیں تو پُرانے دست بند ہوجائیں صرف مینگوں کے سفوف میں برابر کی کھانڈ ملا کر پھانکنے سے پیٹ سے خون کا آنا رک جاتا ہے زحیر صادق کو فائدہ پہونچتا ہے دست بند ہوجاتے ہیں تنگ جوتے سے پاؤں میں زخم ہوجائے تو جامن کی گٹھلی کی مینگ پیس کر لگانا چاہیے اس کی مینگوں کو نمک کے ساتھ پیس کر دانتوں پر ملنے سے مسوڑے مضبوط ہوتے ہیں اس کا کچا پھل قابض ہے اسکو سکھا کر ستو بنا کر کھانے سے وہ دست جن کا باعث خرابی معدہ ہو رُک جاتے ہیں اور رحم سے سفید پانی کا آنا اور منی کا جریان زائل ہوتا ہے اس کے درخت کی چھال بھی قابض ہے اسکو جوش کرکے اس پانی سے کلیاں کرنے سے دانت مضبوط پڑتے ہیں اس کی لکڑی کے کوئلے سے دانت مانجنے سے سوڑوں سے خون کا آنا رک جاتا ہے اس کی جڑ کے باریک ریشے اور پتلی جڑیں دو تولہ کی مقدار میں نچل کر رات کو پانی میں بھگودیں صبح کو مل کر صاف کرکے پی لیں اور ۲ دن تک اسی طرح پیویں یا چالیس دن تک پیویں اس کے پتوں کے پانی میں جولوہے اور فولاد کا کشتہ تیار کیا جاتا ہے اس کے کھانے سے بھوک بڑھتی ہے مدت سے آتے ہوئے دست رُک جاتے ہیں استسقا اور بواسیر اور اسی قسم کے امراض مٹتے ہیں۔

دید کہتے ہیں کہ بستانی جامن کسیلی۔ قابض حابس۔ میٹھی۔ ہاضم۔ بہت سرد خشک اور خواہش طعام پیدا کرنے والی اور گران ہے اور ہضم کے وقت بادی کرتی ہے مرض پیشاب کو نافع ہے چھوٹی جامن کے کھانے سے گرمی بڑھ جاتی ہے اور اس سے قطرہ قطرہ پیشاب آنے لگتا ہے۔ بے مزگی اور تپ پیدا ہوجاتی ہے جنگلی جامن کسیلی ترش دیر ہضم ہے منی بڑھاتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے اور بدن میں قوت لاتی ہے حرارت دفع کرتی ہے اعضائی کوفت دور کرتی ہے دست بند کرتی ہے دریائی جامن کھانے میں مزہ دار ہے لیکن تپ اور باد زیادہ کرتی ہے اسکو ناشتائی حالت میں کھانے سے نقصان پہونچتا ہے کیونکہ صفرا میں جوش آجاتا ہے جامن کے درخت کی چھال کا سفوف پھنکانے سے آنو کے دست رُک جاتے ہیں اس کی چھال کو جوش کرکے اُس سے کلیاں کرنے سے دانت مضبوط ہوتے ہیں بگھی جامن کے رس کا جو سرکہ بنایا جاتا ہے وہ پیٹ کا ریاحی درد اور بادی کا درد مٹاتا ہے اس سرکے کو قلمی شورے کے ساتھ پلانے سے پیشاب زیادہ آتا ہے اس کا تازہ رس بکری کے دودھ کے ساتھ پلانے سے بچوں کے دست جاتے رہتے ہیں اس کے پتوں کا صرف خالص رس یا اس میں کوئی دوسری قابض دوا ملا کے پلانے سے دست بند ہوتے ہیں شدید پرمیہ اور پیشاب کا عارضہ دفع کرنے کے لیے جامن کی سوکھی گٹھلی کے سفوف کی پھنکی دینی چاہیے پیشاب میں شکر کے آنے کو



بست عمدگی سے گھٹاتی ہے اس کے درخت کی چھال کے جوشاندے سے کلیان کرنے سے گلے
کے چھالے دفع ہوتے ہیں اس کے تازے نرم نرم پتون کے رس کو بکری کے دودھ کے ساتھ
پلانے سے آنو کے دست بند ہوتے ہیں اسکی چھال کے جوشاندے میں سونٹھ اور جائے فل گھس کے پلانے
سے دست اور آنو بند ہوتے ہیں بچھے کے زہر کو اتارنے کے لیے اس کی گٹھلی کی سوکھی مینگ کے سفوف
کی دس ماشہ کی مقدار دینی چاہیئے تلی کا ورم تحلیل کرنے کے لیے اس کا سوا تولہ رس دینا چاہیئے جامن کا
شربت دست بند کرنے کے لیے کام میں آتا ہے پارے کا لگاتار کئی دلون تک استعمال رکھنے سے خواہ
کوئی دوسرے سبب سے منھ آجائے یا منھ سے رال بہتی ہو تو اس کی چھال کے جوشاندے سے کلیان
کرنی چاہیئیں پکی ہوئی جامنیں کھلانے سے پتھری دفع ہوتی ہے بچھوے ڈنک پر اس کے پتون کا ضماد
کرنا چاہیئے پکی ہوئی جامنون کے سرکے سے پیٹ کا ریاحی درد دفع ہوتا ہے تلی کے مریض کو پکی ہوئی
جامنون کا سرکہ پلانا چاہیئے اور تین ماشہ سے ساڑھے سات ماشہ تک سرکہ دیتے رہنا چاہیے
پکی ہوئی جامنون کا سرکہ پلانے سے اجیرن اور اس کی گرمی جاتی رہتی ہے سوڑون کا ڈھیلا پن اور
انکا درد دفع کرنے کے لیے اس کے تازہ پتون کے رس کی کلیان کرنا چاہیئے اس کے درخت کی کونپلون
دو تولہ رس میں کھانڈ ملا کر پلانے سے بواسیر کے مسون سے خون کا نکلنا بند ہو جاتا ہے اسکے پتے اور آم کے پیڑ کی
چھالون کو پانی میں جوش کرکے شہد ملا کے پلانے سے قے اور پیاس رک جاتی ہے آم اور جامن کے پتے
اور چھال کو پانی میں اوٹا کر استنجا کرنے سے کانچ کا نکلنا بند ہوتا ہے اس کا شربت حابس دواؤن
کے ساتھ پلانے سے سنگرہنی اور دست اور بواسیر کا خون بند ہوتا ہے اس کی اور آم کی گٹھلی کی
مینگ کو پانی میں پیسکر منھ پر ملنے سے چھائیں دور ہو جاتی ہے مضر پکا پھل معدے اور نرخرے اور
سینے کو نقصان پہونچاتا ہے دیر میں ہضم ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ اسکو تھما اور زیادہ کھانے سے بلغم بڑھتا ہے پھیپھڑے
کو نقصان پہونچاتی ہے اس میں ریح پیدا کرتی ہے اور اس کی کثرت سے اکثر سل کا مرض پیدا ہو جاتا
ہے اسکو زیادہ کھانے سے بخار بھی آنے لگتا ہے کچا پھل آنتون میں خشونت پیدا کرتا ہے مصلح
اس کی اصلاح اس طرح کرنا چاہیئے کہ دھو کر نمک چھڑک کر تھوڑی دیر تک رکھدیں اور پھر کھادیں یا نمک
برگ کرو برتنون میں بند کرکے ہلائیں تاکہ نمک اس کے اجزا میں مل جاے سونٹھ بھی اس کی مصلح ہے
بعض کے نزدیک آنولہ اور اجوائن سے جامن کی اصلاح ہو جاتی ہے کچے پھل کا مصلح روغن
بادام ہے۔

جانا پنڈو (دھ)

بفتح جیم تازی وسکون الف وفتح نون والف ساکن و فتح بای فارسی سکون نون و ضم دال ثقیل و سکون واو

صفات و فوائد۔ ایک ہندوستانی میوہ ہے چنے کے دانے کے برابر اس کا چھلکا باریک اور سرخ
رنگ ہوتا ہے اور تخم اس کا انار کی طرح مگر اس سے کچھ چھوٹا ہوتا ہے مزہ مے خوش یعنی کھٹ میٹھا
ہوتا ہے درخت اس کا سیب اور فالسے کے درخت کے برابر ہوتا ہے اکثر جنگلون میں پیدا ہوتا ہے



صرف اسی قدر لکھا ہے کہ معدے پر گرانی پیدا کرتا ہے۔

جاوشیر (ع)

بفتح جیم تازی و سکون الف و ضم واو و کسر شین معجمہ و یائے معروف و رائے مہملہ موقوف

صفات و شناخت - ایک درخت کا گوند ہے تلخ و بدبودار اوپر سے سرخ اندر سے سفید ہوتا ہے جب اسے پانی میں گھولتے ہیں تو سفید اور چکنا گائے کے دودھ کی طرح ہو جاتا ہے اسی لیے گاؤشیر کہلاتا ہے جس کا معرب جاوشیر ہے مطلق جاوشیر سے مراد یہی گوند ہے اسکو ربیع کے موسم میں یا جبکہ اُس کے پیڑ کی ساق ظاہر ہونا شروع ہو اس طرح حاصل کرتے ہیں کہ اُس کی جڑ کو چیر دیتے ہیں اور اُس کے آس پاس کو خالی کرکے اُس کے نیچے پتے بچھا دیتے ہیں کہ رطوبت ٹپک ٹپک کر گوند پتوں پر جمع ہو جاتا ہے جب خشک ہو جاتا ہے تو اُٹھا لیتے ہیں بہتر وہ جاوشیر ہے کہ تازہ ہو اوپر سے رنگ سفید اندر سے زرد ہو بعض کہتے ہیں کہ وہ بہتر ہے کہ جو اوپر سے زرد اندر سے سفید اور نرم ہو آسانی سے ٹوٹ سکے جب سرکے یا پانی میں حل کریں تو جلد گھل جائے اور بو میں اُس کی تیزی ہو۔ جب اول درخت کے تنے سے جُدا ہو تو رنگت سفید ہو سوکھنے کے بعد زرد زعفرانی ہو جاتا ہے اور یہ بھی اُس کی خوبی کی علامات میں سے ہے کہ پیسنے کے وقت اُس کے ریزے سفید ہوں اور چابنے سے زبان کو کاٹے ہاتھ کو چپکتا ہو جو جاوشیر درخت میں پھول آتے ہی درخت کی ساق میں تیز آنے سے سوراخ کرکے حاصل کیا جاتا ہے وہ خشک ہونے کے بعد زرد ہو جاتا ہے اور اُسکو پانی میں حل کیا جاتا ہے تو رنگ اُس کا دودھ کی طرح ہوتا ہے اور یہ کمزور ہے اور مستعمل بھی نہیں اور جس کا رنگ سیاہ ہو اور ملائم ہو وہ نہایت خراب ہے اس میں اشق اور موم کا مَیل بھی کیا جاتا ہے اس کا امتحان اس طرح کرنا چاہیے کہ پانی میں حل کریں اگر حل شدہ پانی رنگین ہو تو سمجھنا چاہیے کہ اصلی نہیں اور اگر دودھ کی طرح ہو جائے تو جاوشیر سمجھنا چاہیے۔

طبیعت - شیخ کے نزدیک گرم و خشک تیسرے درجے میں ہے اور جالینوس کے نزدیک گرم تیسرے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں اور ملا سدید کے نزدیک گرم پہلے درجہ میں ہے اور بعض نے دوسرے درجے میں گرم و خشک لکھا ہے۔

خواص و فوائد - ریاح کو تحلیل کرتا ہے سدہ کھولتا ہے سخت ورموں اور سخت اعضا کو ملائم کرتا ہے ضعیف پٹھوں کو قوی کرتا ہے اور ماؤف پٹھوں کے لیے مناسب ہے مگر باوجود اس کے صحیح پٹھوں کے لیے نامناسب ہے اور قوی پٹھوں کو ضعیف کرتا ہے پٹھوں اور دماغ کے امراض سرد (جیسے درد سر۔ فالج۔ لقوہ۔ مرگی۔ ام الصبیان اور رعشہ) میں مفید ہے حق یہ ہے کہ تمام امراض ریحی اور امراض سرد کے لیے اس کا پینا اکسیر کا حکم رکھتا ہے گویا یہ اُن کا فادزہر ہے بشرطیکہ اُن کے ساتھ تپ نہ ہو اور ایسے امراض میں سبب اُس کا کسی طرح بُرا نہیں اگر ہڈی پر صدمہ آجائے تو سوا دو ماشہ جاوشیر ماء العسل یا شراب کے ساتھ دیں تقویے میں اسکو اعلے درجہ کی دوا سمجھنی چاہیے جماع کی کثرت سے



امراض جو ہوں اُن کو بھی نافع ہے۔ انجیر کھانے سے موتیا بند کو صحت ہوتی ہے بینائی کو تیز کرتا ہے اسکو کان میں ڈالنے سے بہرہ پن رفع ہوتا ہے۔ دانت میں درد ہو تو اس کے ملنے سے صحت ہوتی ہے کرم خوردہ دانت کے سوراخ میں رکھنے سے نفع ہوتا ہے سردی سے کھانسی یا پہلو میں درد ہو تو اس کے استعمال سے جاتے رہتے ہیں اسکو تین ساڑھے تین ماشہ لیکر گرم پانی میں ملاکر پینا بھی حیض اور بول کا ادرار کرتا ہے رحم کی سردی مثلاً اس میں گرمی پیدا کرتا ہے۔ رحم کے ورم کو تحلیل کرتا ہے مثانے کی خارشت اور نفخ رحم کو مفید ہے۔ سردی کی بیماریوں اور استسقاء یرقان کو نافع ہے قطرہ قطرہ پیشاب آنے کے مرض کو دفع کرتا ہے یہی دہلی گوند کو مفید ہو اسکو شہد میں گھول کر لیپ کرنے سے آتشک کے زخم اچھے ہو جاتے ہیں روغن زیتون کے ساتھ درد مفاصل و عرق النساء کے لیے نافع ہے اسکو روغن زیتون میں پکاکر مرہم تیار کریں اور بورانے کتے کے کاٹے ہوئے مقام پر لگائیں تو نفع ہو اگر روغن زیتون نہ ملے تو زفت تر کے ساتھ لگائیں سانپ بچھو وغیرہ کوئی کیڑا کاٹ کھائے تو اس جگہ لگائے یا ساڑھے تین ماشہ تنہا یا تر کھجور کے ساتھ کھانے سے نفع ہوتا ہے اس کے کھانے سے پتھری ٹوٹ جاتی ہے اگر بچہ ہونے کے بعد مشیمہ رہ جائے تو اس کے استعمال سے نکل جاتا ہے۔ عاقرقرحے کے ساتھ بیسلے کے تیل میں ملاکر عضو تناسل پر لیپ کرنے سے نعوظ پیدا ہوتا ہے دیسقوریدوس نے کہا ہے کہ یہ گوند چونکہ لطافت کے ساتھ گرمی پیدا کرتا ہے اس لیے جب ماء العسل یا شراب کے ساتھ دیا جائے گا تو اس لرزے کو جو تپہائے دائرہ غیر غب میں آتا ہے فائدہ دیتا ہے یہ بات پھر یاد دلاتا ہوں کہ جاؤشیر صحیح پھیپھڑے کو مضرت پہنچاتا ہے اور مریض پھیپھڑے کو نفع دیتا ہے مضر خصیوں کو نقصان پہنچاتا ہے حمل ساقط کرتا ہے مصلح کتوچہ کو جوش دے کر اس کے پانی میں جاؤشیر کو رات بھر بھگو کر استعمال کرنا چاہیے **بدل** انجیر کا دودھ یا گندہ بہروزہ یہ دونوں ہم وزن یا زیتون کا گوند دگنا یا سکبینج یا اشق اور یہ پچھلی دوا بہتر ہے اس لیے کہ دونوں ایک دوسرے کا بدل ہیں خاصکر دست لانے کے لیے۔

مقدار خوراک ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔

جاؤشیر کا درخت

صفات وشناخت۔ اس کے پتے انجیر کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں رنگ نہایت سبز ہوتا ہے۔ چھوٹے اور کھردرے ہوتے ہیں اور کنارے پانچ جگہ سے کٹوان ہوتے ہیں اور یہ پتے زمین سے زیادہ فاصلے پر نہیں ہوتے ساق درخت کی موٹی اور چھوٹی اور نرم ہوتی ہے غبار یا اون کی طرح اسپر سفید روان ہوتا ہے یہ ساق کچھ زیادہ بڑی نہیں ہوتی لکڑی کے برابر ہوتی ہے باہر سے رنگ سیاہ ہوتا ہے اندر سے سفید ہوتا ہے ساق کے سرے پر سوئے کی طرح چھتہ ہوتا ہے پھول زرد اور خوشبودار ہوتا ہے بیج سیاہ اور انیسون کے برابر ہوتا ہے اور تیز خوشبو آتی ہے جنگلی بو ثقیل اور ناگوار ہوتی ہے اس کی ایک قسم ایسی بھی ہے کہ ساق اس کی پتلی اور ایک گز تک یا کچھ زیادہ طویل ہوتی ہے اور سونف کا سا اس کے پیڑ کا پھیلاؤ ہوتا ہے اور پتے بابونے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور

پھول کا رنگ طلائی ہوتا ہے اسقلیو یونانی میں اسفیلوس کہتے ہیں لیکن پہلی قسم قوی ہے بہتر وہ جڑ ہے کہ سفید ہو اس پر جھریاں نہ ہوں تیز خوشبو آتی ہو اور بہتر وہ پھل ہے کہ تمام ساق پر ایک ہی آیا ہو۔

طبیعت - جڑ اور پھل دوسرے درجے میں گرم و خشک ہیں بعض گرم پہلے درجے میں بتاتے ہیں اور بعض تیسرے درجے میں گرم و خشک کہتے ہیں۔

خواص و فوائد - جڑ گرمی اور خشکی پیدا کرتی ہے لیکن جاوشیر سے اس امر میں کم ہے اس کا پھل خون حیض جاری کرتا ہے درخت کی چھال بھی یہی تاثیر دکھاتی ہے خلاصۂ کلام یہ ہے کہ اس درخت کے تمام اجزا گرم اور تیز اور لطافت اور تلیین پیدا کرنے والے ہیں اس معاملے میں گو پھل سے زائد ہوتی ہے اور پھل جڑ سے زیادہ اگر اس کی جڑ کو جیسا کہ شہد میں ملا کر اس ہڈی پر لگائیں جس کا گوشت اتر گیا ہو تو تازہ گوشت جم جائے اور نار فارسی کو بھی مفید ہے اس کے پھولوں کو مرہموں میں داخل کر کے لگانے سے زخموں کو نفع ہوتا ہے اس کے پتوں کو کچل کر رس نچوڑ کر پینے سے اعضا کا درد اور گرفتگی مٹ جاتی ہے اس رس کو روغن زیتون میں ملا کر خنازیر پر مالش کرنے سے نفع ہوتا ہے اس کے پینے سے ذات الجنب پر باندھنے سے درد کو تسکین ہوتی اور شکم پر باندھنے سے ریاح غلیظ تحلیل ہو جاتی ہیں اس کے پتوں کا رس نچوڑ کر سرکے کے ساتھ پینے سے تلی کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اس کا پھل خون حیض کی رکاوٹ مثانہ کی بہت خاص کر انثیین کے ساتھ اس معاملے میں بہت مفید ہے بلکہ حاملہ عورت اگر رحم میں رکھے تو بچہ مر جائے اور نکل پڑے اس کی جڑ کے حمول سے بھی یہی اثر مترتب ہوتا ہے اور اس کا پینا بھی حمل ساقط کرتا ہے۔ اختناق رحم کو بہت مفید ہے رحم کی ریاح کو تحلیل کر دیتا ہے اگر شراب کے ساتھ پلاویں تو اختناق رحم کے درد کو بہت نفع ہو اس کا لیپ عرق النسا کو نافع ہے اس کے پتوں کا رس سانپ بچھو وغیرہ حشرات الارض کے زہر کو سود مند ہے۔

جائی (دھ)

بفتح جیم و سکون الف و کسر ہمزہ و یائے معروف

صفات و شناخت - ایک پھول ہے جس کا درخت دو گز کے قریب بلند ہوتا ہے اور بہت سی شاخیں اس میں ہوتی ہیں درخت بیل اور کٹھرے درخت کے درمیان میں گھنا چاہیے اس کے پتے موتیا کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر ان سے کسی قدر چھوٹے اس کے پھول کی پتیاں نازک اور پتلی ہوتی ہیں اور اکثر آٹھ عدد گنے ہوتی ہیں پھول نہایت سپید اور نازک اور خوشبودار ہوتا ہے اس کی کلی چنبیلی کی کلی کی طرح ہوتی ہے مگر اس سے چھوٹی اور خوب کھلی ہوتی ہے کوئی کہتا ہے کہ یہ جنگلی چنبیلی ہے کوئی کہتا ہے کہ یہ جزوی ہے جیسا کہ میں کہتا ہوں کہ یہ بستانی چنبیلی ہے کیونکہ بنگالی اور مرہٹی زبان میں جائی کو چنبیلی کا کہتے ہیں اور یہ بات جو فائدہ پر دلالت کرتی ہے کہ اس کی کلی چنبیلی کی کلی سے چھوٹی اور تمام ہوتی ہے یہ صرف گفتار قیاس سے عدم تحقیق سے لکھ دیا ہے ورنہ جائی کا کوئی شخص علیحدہ پتا نہیں دے سکتا میں نے صرف غلطی کی تصحیح

کرنے کے یے چنبیلی سے علاوہ ہے یہ دوسرے مصنفین کی اقتداء ہے اور یہ بات کتب ہندیہ سے تحقیق کو پہونچ چکی ہے کہ جائی چنبیلی کا نام ہے گھنست پرکاش میں لکھا ہے کلپا بفتح کاف تازی ف سکون لام وفتح باے فارسی والف تھوڑ سویت جائی کا نام ہے اور ماہرین لغات مرہٹی نے اس کا ترجمہ بڑی سفید چنبیلی کر دیا ہے ایسی کتاب میں جائی کا ترجمہ بھی جائی کیا ہے اور جاتی تاے فوقانی د یاے معروف سے چنبیلی کا نام ہے جیسا کہ ان بھوت چلتسا ساگر و نیگھنٹ وغیرہ میں ہے مگر محیط میں جائی کو چنبیلی ثابت نہیں کر سکے اُنؑ تنذکرہ ناموں سے بھی معلوم ہوتا ہے کہ جائی چنبیلی ہے۔

طبیعت۔ سرد پہلے درجے میں اور تر ہے بعض خشکی و تری میں معتدل جانتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ اس پھول کا سونگھنا دل و دماغ کو فرحت و قوت دیتا ہے اس کے رس سے کلی کرنا منھ کی پھنسیوں کو جو حرارت سے ہوں مفید ہے اور سر پر لیپ کرنے سے آدھا سیسی کے درد اور جنون اور مالیخولیا کو نفع پہونچتا ہے بنیس کے مرض کو مفید ہے اس کا رس زخموں پر لگانا مفید ہے اور اس کا عطر دماغ کو قوت بخشتا ہے اس کا شیاف آنکھ کی روشنی زیادہ کرتا ہے اور رتوند کو مفید ہے ترکیب اُس کی یہ ہے دار فلفل تین عدد جائی کے پھول پچاس عدد کالی مرچ سولہ عدد سہنجنے کے پتے تئیس عدد جائی کے پھولوں پر بھنگرے کے پتوں کے رس میں سب دواؤں کو پیسکر شیاف بنالیں اور سکھا کر حاجت کے وقت کانجی میں گھس کر لگایا کریں خوروتلخ پانی آنکھ سے نکل کر صاف ہو جائے گی۔

جائے فل

دراصل جائے پھل بفتح جیم تازی و سکون الف و کسر یاے تحتانی و فتح باے فارسی مخلوط بہا و سکون لام ہے جائی پھلم (س) جوز بویا (ف) جوز بوا و جوز الطیب (ع) نٹ مینگ (ش) مسینکا دل)

صفات و شناخت۔ جائے پھل کے درخت جزائر سماترا و ملاکا اور اب ہندوستان میں نیلگری کے پہاڑوں پر بوئے جاتے ہیں اور اور بھی کئی مقاموں پر بوئے گئے ہیں یہ درخت چالیس پچاس فٹ اونچا ہوتا ہے پتے اس کے اخروٹ کے پتوں کی طرح مگر اُن سے چھوٹے اور پتلے یہ پتے خزاں میں نہیں گرتے اس درخت کا پھل گول یا بیضوی شکل آڑو کے ہوتا ہے جو پکنے کے بعد دو پھانک میں پھوٹ جاتا ہے پھل کے اندر گہری نارنجی رنگ کی جالدار ریشے ہوتی ہے جس کو ہندی میں جاوتری کہتے ہیں۔ جاوتری کے بیچ میں سیاہ رنگ کا چمکدار بیج ہوتا ہے جس کے اندر کے مغز یا گری کو جائے پھل بولتے ہیں بہ بیان مٹریا میڈیکا کے مطابق ہے ایک اور قسم بھی جائے فل کی یونانیوں کی کتابوں میں لکھی ہے کہ وہ جاوے میں ہوتی ہے اور جائے فل بیضوی یا گول ایک انچ کے قریب طول میں ہوتا ہے باہر کی رنگت بھوری خالی میں لیے ہوئے اوپر اُس کے جالدار خطوط ہوتے ہیں اندر کا رنگ میلا گلابی جس میں بھورے سُرخی مائل رنگ کے خطوط کا جال ہوتا ہے۔ خاص طرح کی تیز بو اور ذائقہ تلخ اور خوشبودار اس کی قوت تین برس تک

رہتی ہے جاے فل سے دو طرح کا تیل نکلتا ہے (۱) سفید اور چرپرا اور جاے فل کی سی خوشبو والا ہوتا ہے (۲) کچھ پیلے رنگ کا اور گاڑھا ہوتا ہے اسکو جاے فل کا مکھن کہتے ہیں اس کا تیل نکالنے کے دو طریق ہیں (۱) جاے فل کو کوٹ کر پانی میں بھگو کر بھبکے میں عرق کھینچنے سے اُسکے ساتھ تیل نکل آتا ہے (۲) جاے فل کو کوٹ کر گرم پانی میں تر کرکے گرم گرم کو دبانے سے گاڑھا تیل نکل آتا ہے اور وہ گاڑھا ہونے پر جم جاتا ہے۔

طبیعت - دوسرے درجے کے آخر میں گرم اور تیسرے درجے میں خشک ہے بعض نے دوسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک لکھا ہے اور کہا ہے کہ تیسرے درجے تک اس کی گرمی وخشکی پہونچتی ہے بعض بیان کرتے ہیں کہ تیسرے درجے میں گرم ہے اور پہلے درجے میں خشک ہے اور اس میں رطوبت فضلیہ ہے اسی لیے کیڑا لگ جاتا ہے کیڑے سے بچانے کو چونے میں رکھتے ہیں۔

خواص و فوائد - سردی کے امراض کو دفع کرتا ہے مقوی باہ ہے مفرح ہے زیادہ مقدار میں قدرے نشہ لاتا ہے طبیعت میں لطافت پیدا کرتا ہے حرارت عزیزی کا محافظ ہے کھانا ہضم کرتا ہے معدہ اور فم معدہ اور مری اور جگر کو قوت دیتا ہے جگر اور تلی کے ورم کو تحلیل کرتا ہے سردی کے اکثر رسوں کو مفید ہے معدے کی رطوبت کو دفع کرتا ہے استسقاے لحمی اور گٹھیا اور لقوہ اور فالج کو مفید ہے سلس البول کو دفع کرتا ہے منھ میں خوشبو پیدا کرتا ہے آنکھوں میں کھجلی اور ڈھلکا ہو تو اس کے لگانے سے نفع ہوتا ہے بینائی قوی ہوتی ہے امساک کے نسخوں میں اسکو بہت داخل کرتے ہیں چنانچہ مؤلف مفتاح نے ترکیب ذیل کی بڑی تعریف کی ہے ایک بڑا جاے فل جو سات ماشہ بھر سے کم نہو لیکر کھوکھل کرکے اندر سڈیڑھ ماشہ افیون بھر دیں اور منھ کو آٹے سے بند کرکے اور اوپر سے آٹا لگا کر گولی بنا کر آگ پر سینکیں جب سرخ ہو جاے اوپر سے آٹا چھڑا کر ان اجزا کے ساتھ پیس کر شہد میں ملالیں اور جھربیری کے بیر کے برابر گولیاں بنا کر عورت سے صحبت کرنے سے قبل ایک گولی کھالیا کریں (اسپند عاقرقرحا مصطگی جفت بلوط اجوائن خراسانی تال مکھانا بیج بند سمندر سوکھ دو دو ماشہ جوتری ایک ماشہ لونگ ۴ رتی دیگر جاے فل کے اندر سے پیٹ خالی کرکے اُس میں افیم ایک حصہ جدوار چوتھائی حصہ زعفران بارھواں حصہ بھر کر آٹے میں لپیٹ کر بھوبھل میں پکالیں پھر نکال کر آٹا دور کرکے گولیاں بنالیں علاوہ امساک کے ان سے نزلے کو بھی فائدہ ہوتا ہے حکیم شریف خان نے اس ترکیب کو حکیم اکبر سے نقل کیا ہے دیگر جاے فل کا پیٹ کھوکھل کرکے افیم اور پارہ ہموزن بھر کر منھ بند کرکے ایک دھتورے کا پھل اندر سے کھوکھل کرکے اس میں جاے فل رکھکر بیسن کا گندھا ہوا آٹا اوپر سے چار چار انگل چڑھا کر گھی میں تل کر سرخ کر لیں پھر آٹے کو دور کرکے لونگ کباب چینی سونٹھ دارچینی عاقرقرحا سفید الائچی کے بیج جدوار زعفران بوزیدان ثعلب مصری ہموزن مشک خالص ایک رتی کے قریب لیکر سب کو پیسکر ببول کے گوند کے پانی میں چنے کے برابر گولیاں باندھ لیں جب عورت سے صحبت کریں تو ایک گولی منھ میں رکھ لیں اور دو گولی تک استعمال کریں اس ترکیب کو اکمل الصناعت کے مصنف نے مجرب لکھا ہے۔



جاے پھل سرد وتر مزاج والون کے لیے بہت مفید ہے جس مرض مین گرمی اور قبض اور لطافت کی ضرورت ہو اُس مین اس کا بہت نفع ظہور مین آتا ہے اس کو روغنون مین داخل کرکے مالش کرنے سے سردی وتری کے دردون کو نفع پہونچتا ہے مُنھ مین رکھنے سے مریض فالج ولقوہ کو فائدہ ہوتا ہے اور مُنھ کی پھنسیان اور بدبو جاتی رہتی ہے اس کا چھلکا بنفشے کے روغن مین پیسکر ناک مین ڈالنے سے درد شقیقہ کو نفع پہونچتا ہے روغن مین اسکو پیسکر کان مین ٹپکانے سے بہرہ پن دفع ہوتا ہے پیٹ کے اندر کے اعضا جیسے جگر وتلی وغیرہ کی اصلاح کرتا ہے اُن کے سردی کے دردون اور ورمون کو مٹاتا ہے اُن کو تقویت دیتا ہے اور یہ اس مین خاصیت ہے اس کے درخت کی چھال سے بھی یہ فوائد حاصل ہوتے ہین اس سے مُنھ مین خوشبو پیدا ہوتی ہے اس کے استعمال سے پسینے کی بدبو جاتی رہتی ہے اس سے قے اور متلی بھی بند ہوتی ہے اسکو استعمال مین رکھنے سے تلی نہین بڑھتی یرقان کو نافع ہے اس سے معدے اور مری مین گرمی اور خوشبو آجاتی ہے کھانا ہضم ہونے لگتا ہے معدے سے ریاح بکھر جاتی ہین اگر معدے مین بدبودار رطوبت جمع ہو جس سے مُنھ مین بدبو آنے لگے تو اس کے کھانے سے خشک ہوجاتی ہے معدے اور آنتون مین سرد وتر مواد جمع ہونے سے دست آتے ہون تو انھین بند کرتا ہے خاصکر بھون لینے کے بعد اس کام کے لیے بہت مفید ثابت ہوا ہے دست روکنے کی اس مین خاصیت ہے اور اس سے ایک قسم کا نقصان بھی پہونچتا ہے اور مضرت رسان جس شکم ہوجاتا ہے اس لیے جلاب گرم یا دوسری ملین شکم دوا کے ساتھ دیتے ہین پیشاب کی بدبو دفع کرتا ہے اور زیادہ لاتا ہے پس جس کا پیشاب رک جاے تو جاے پھل استعمال کرنا چاہیے اس کے کھانے سے سرد مزاج والون کی باہ مین طاقت آتی ہے اگر چوب چینی کے استعمال سے اعضا مین ضعف آجاے تو جاے پھل اُسے زائل کرتا ہے چوٹ سے بدن پر داغ پڑجاے یا رخسار پر چھائین ہوجاے یا تپش کا داغ ہوجاے تو اسکو تنہا یا افسنتین اور شہد کے ساتھ لگانا مفید ہے اس کی روح کو سستی دفع کرنے کے لیے اعضاے تناسل پر مالش کیا کرتے ہین گٹھیا مین جوڑون پر مالش کرنے سے از حد فائدہ ہوتا ہے تمام افعال مین اس کا روغن اور عطر قوی ہے اس کا مربا کمزور ہوتا ہے اور سرکے مین بنا ہوا اس کا اچار بھی کمزور ہے **مضر** دردپیدا کرتا ہے جگر اور پھیپھڑے اور گرم مزاج کو نقصان دیتا ہے **مصلح** دردسر کے لیے دھنیا مصلح ہے باقی نقصانات شہد اور بنفشے سے دور ہوتے ہین اور جگر گرم کے لیے صاحب منہج کے قول کے مطابق صندل بھی مصلح ہے **بدل** ہم وزن جوتری اور تخلیل اورام کے باب مین ڈیوڑھا بالچھڑ۔

مقدار خوراک ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک اس مقدار سے زیادہ کھانے سے بدخلقی اور بے وقوفی پیدا ہوتی ہے۔

وید کہتے ہین کہ جاے فل تیز وگرم وتُرش وکڑوا مفتح وہاضم ہے دل وجگر کو قوت دیتا ہے بھوک بڑھاتا ہے گلے کو صاف کرتا ہے ریح اور بلغم کا فساد دفع کرتا ہے قے کو روکتا ہے پیٹ کے کیڑے دفع کرتا ہے زکام اور کھانسی کو نافع ہے اگر سونگھنے کی قوت جاتی رہے تو اس سے درست ہوجاتی ہے منی کو جمانے



باب مین اکسیر کا حکم رکھتا ہے اگر صفرا اور باے اور بلغم تینون کی وجہ سے دست آتے ہون تو انکو روکتا ہے دل اور بدن کو طاقت دیتا ہے بچون کو دودھ چھڑانے کے سبب جو امراض پیدا ہو جاتے ہین اُن کو مٹاتا ہے اسکو زیادہ مقدار مین دینے سے نشہ آجاتا ہے اور غفلت ہو جاتی ہے تھوڑا جاے تو تازہ جاے فل کے رس کو پانی مین ملا کے کلیان کرنے سے نفع ہوتا ہے بدن کی کھال مین جوش پیدا کرنے کے لیے اس کا اُڑنے والا تیل ملنا چاہیے اس کا گاڑھا تیل بھی اس کام مین آتا ہے درد سر دفع کرنے کے لیے جاے فل کا لیپ کرنا چاہیے آنکھون پر اس کا لیپ کرنے سے بینائی بڑھتی ہے اس سے پیٹ کا بادی درد دفع ہوتا ہے پانچ رتی سے سوا ماشہ تک جاے فل کھلانے سے ہلکا ضعف ہاضمہ نفخ شکم کا درد ریاحی اور دست موقوف ہوتے ہین جاے فل کو ٹھنڈے پانی مین گھس کے پلانے سے ہیضے کے مریض کی تشنگی دفع ہوتی ہے اس کا تیل فالج اور گٹھیا اور موچ کا درد مٹانے کے لیے لیپ کرنا چاہیے جاے فل مین ایک چھوٹا سا چھید کر کے اسکو اندر سے کھوکھل کر کے اس مین تھوڑی سی افیم بھر کے اُسی برادے سے چھید کو بند کر کے گندھا ہوا آٹا لپیٹ کر چوبھل مین سینک کر بعد اس کے افیم نکال کر اسکو پیسکر گولیان بنالیوین ان گولیون کو مقدار مناسب مین کھلانے سے دست بند ہوتے ہین اس گولی کو کھلا کے اوپر سے دودھ پلانے سے طاقت بڑھتی ہے گٹھیا کا درد مٹانے کے لیے ان گولیون کو سونٹھ کے جوشاندے کے ساتھ دینا چاہیے جاے فل اور جنگلی مروے کے پھل کو پیسکر گولی بنا کر منھ مین رکھنے سے دانتون کا درد دفع ہوتا ہے کان کے پیچھے کا منھ ہو جاے یا کمین اور ورم آجاے تو جاے پھل پیسکر اُس جگہ لیپ کرنا چاہیے جاے فل کے سفوف مین گھی کھانڈ ملا کے چٹانے سے بچون کے پیٹ کی آنو بند ہوتی ہے جاے فل کو تیل مین پیسکر لیپ کرنے سے ہیضے کا تشنج دفع ہوتا ہے مرگی والے کے گلے مین جاے فل لٹکانے سے فائدہ ہوتا ہے مسوڑھون مین درد ہو تو جاے فل کو منھ مین رکھین ٹھنڈے پانی مین گھس کر اسکو پینے سے پیاس اور جی کا متلانا موقوف ہوتا ہے۔

جنگلی جاے فل

یہ اصلی جاے فل سے بہت بڑا ہوتا ہے اس کا چھلکا رام پتری ہے جیسے رام پتری کو جوتری کے بدلے مین بیچ دیتے ہین اسی طرح جنگلی جاے پھل کو بھی اصلی جاے پھل کے بدلے مین دھوکے سے دیدیتے ہین اسکے بیجون کو کوٹ کر پانی مین اوٹانے سے جمنے والا کچھ پیلے رنگ کا تیل نکلتا ہے اسکے درخت کوکن اور کنارا شمالی علاقون مین ہوتے ہین۔

خواص و فوائد۔ اس کے تیل کی مالش کرنے سے گٹھیا دفع ہوتی ہے خود اس کا لیپ کرنے سے بادی کا درد جاتا رہتا ہے اسکو بھون کر اور پیسکر دن مین دو تین بار دینے سے دست اور آنو بند ہو جاتے ہین اسکو پیس کر اور شہد مین ملا کر چاٹنے سے نیند آتی ہے اور افیم کے ساتھ اسکی گولی بنا کر کھلانے سے بادی مٹ جاتی ہے

جَبْسَرَہْ

بفتح جیم تازی و سکون باے موحدہ و فتح راے مہملہ و سکون ہا اور بعض کہتے ہین کہ باے موحدہ کے فتح سے



افریقہ کی زبان کا لفظ ہے اور جبر سے مشتق ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے کہ ہر سال موسم ربیع میں اگتی ہے اور تین چار انگل زمین سے اوپر اٹھتی ہے اس کے پتے بانجھڑ کے پتون کی طرح ہوتے ہین جڑ بال کی طرح باریک ہوتی ہے اور رنگ سفید ہوتا ہے اس مین نہ پھول آتا ہے نہ پھل یہ گھانس تین ماہ سے زائد نہین رہتی ہے البتہ شدید زیادہ عرصے تک ٹھہر سکتی ہے اس مین شراب کی سی بو آتی ہے ملک افریقہ مین پہاڑون کی چوٹیون پر اور بلند مقامون پر پیدا ہوتی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم و تر ہے۔

خواص و فوائد۔ دل کو قوت دیتی ہے فکر اور حواس کو تیز کرتی ہے تفریح پیدا کرتی ہے خون کو صاف کرتی ہے زخمون کو بھرتی ہے کھانے اور لگانے سے دونون طرح نفع پہونچاتی ہے گوشت کے ٹکڑے کر کے اس کی جڑ کے ساتھ پکائین تو وہ سب ٹکڑے جمع ہو کر باہم مل جائین یہان تک کہ ایک ٹکڑا معلوم ہو۔ اس کی جڑ کو تازہ زخمون پر چھڑکنے سے بھر جاتے ہین جس کے چوٹ لگے اسکو چاہیے کہ اسکی جڑ کو گوشت مین پکا کر شوربا پئے نفع ہوگا یرقان کے لیے بھی مفید ہے سات ماشہ اس کی جڑ شراب کے ساتھ پھانکنے سے عضلے کے تفرق واتصال کو فوراً نفع ہوتا ہے **مضر** گرم مزاج مین درد سر پیدا کرتی ہے **مصلح** مغز بادام تلخ **بدل** تفریح کے لیے زعفران اور زخمون کے بھرنے کے لیے قنطوریون۔

قدر خوراک۔ چودہ ماشہ تک۔

چراہنگ و جبلاہنگ (ف)

بفتح جیم تازی و سکون ہائے موحدہ و فتح رائے مہملہ یا لام و سکون الف و فتح ہائے ہوز و سکون نون و کاف فارسی موقوف اسکو جبلہنگ بھی کہتے ہین بفتح جیم تازی و سکون بائے موحدہ و فتح لام و فتح ہائے ہوز و سکون نون و کاف فارسی موقوف معرب ان کا جبلاہنج و جبلہنج ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی کے بیج ہین جنکو تخم دشتی کہتے ہین اور سم سم بری بھی بولتے ہین۔ چھوٹے اور زرد رنگ اور تودری کے مثل ہوتے ہین بعض نے کہا ہے کہ تل کی طرح بہ ہوتے ہین بعض زرد نسوت کے بیج اور بعض سیاہ نسوت کے بیج بتاتے ہین۔ اکثر یہ گھانس سندھ مین بلند مقامون پر اگتی ہے پتے سداب کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر ان سے کسی قدر دراز ہوتے ہین پھول سفید خوشبو ہوتی ہے ان بیجون کا مزہ تلخ ہوتا ہے چونکہ ان کے افعال خربق کے سے ہین اس لیے خربق بھی کہلاتے ہین یا کسی اور مشابہت سے خربق مشہور ہو گئے ہین بہتر وہ ہین جو سرخ زردی و سیاہی مائل یا محض سرخی مائل ہون اور شیرین اور چھوٹے اور گول ہون مؤلف مخزن کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ ثمون اور یہ ایک چیز ہے جو ثانے مثلثہ کے قسمے سے ہے غرضکہ بعض کے نزدیک تربد سیاہ اور بعض کے نزدیک تربد زرد اس کی جڑ ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ تیسرے درجے مین



گرم و خشک ہے خشکی اسکی گرمی سے کم ہے اور گرمی وقلع خشکی سے زیادہ ہین۔

خواص و فوائد۔ زخمون پر اسکو رکھنے سے پھٹ جاتے ہین اس سے قے نہایت کثرت سے آتی ہے دست بھی اس سے آتے ہین مریض فالج کو ساڑھے تین ماشہ تک دینے سے قے ہوتی ہے اور آرام ہوجاتا ہے پونے دو ماشہ جبلاہنگ کو لیکر خربق سفید اور ماءالعسل کے ساتھ کھائین تو بلغم اور صفرا قے اور دستون کی راہ نکل جائے۔

مقدار خوراک پونے دو ماشہ تک سوا دو تولہ شہد کے ساتھ اور ساڑھے تین ماشہ قاتل ہے باوجودیکہ فالج مین دینا تجویز کیا ہے لکھتے ہین کہ ساڑھے تین ماشہ کھا لینے سے سخت قے ہوتی ہے اور آدمی مرجاتا ہے کیونکہ اس مین قوت سمی ہے اسکو کھانے سے قے اور غشی پیدا ہوتی ہے آخرکار خناق نکل آتا ہے اور سرد پسینا جاری ہوجاتا ہے قوت ساقط ہوجاتی ہے علاج اس کا یہ ہے کہ دودھ پلائین اور قے کرائین اور حقنہ حاوہ جس مین اندرائن کا پھل ہو استعمال کرین اگر تشنج پیدا ہوجائے مروقیروطی اور اسپغول کا لعاب ملین اور شیرین پانی کو تھوڑا گرم کرکے اس مین بٹھائین اور گھی اور زیرہ اور انیسون اور جندبیدستر اور چکنی غذا اور تازہ دودھ اور شہد کھلانا چاہیئے اور نمک کو گرم کرکے شکم پر ملین اگر قبض ہو تو حقنہ مناسب سے اسہال کرائین۔

جٹا کیشی

بفتح جیم تازی و فتح تاے ثقیل و سکون الف و کسر کاف تازی و سکون یاے تحتانی و کسر شین معجمہ سکون یاے تحتانی ایک ہندوستانی دوا ہے اس کی کچھ زیادہ تفصیل نہین دی ہے صرف اس قدر بیان کیا ہے کہ بھوت پریت کی تپ کو نافع ہے بلغم اور رنجلی اور باد کو دور کرتی ہے۔

جثجاث (ع)

بفتح جیم تازی و سکون ثاے مثلثہ و فتح جیم و سکون الف و ثاے مثلثہ موقوف

صفات و شناخت ایک گھاس ہے جو اگرچہ درمنہ ترکی کی گھاس سے صورۃً مشابہت رکھتی ہے مگر اس سے چھوٹی ہوتی ہے اور خوشبو خوب دیتی ہے شاخین پتلی اور بہت ہوتی ہین پھول کی وضع اقحوان کے پھول کی سی ہوتی ہے اور رنگ سفید زردی مائل ہوتا ہے اور خوشبو آتی ہے بیج تھوڑا سا چپٹا اور مزہ کڑوا اسورکے دانے سے ذرا چھوٹا ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ سدے کھولتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے پسینا بند کرتی ہے مگر خون حیض جاری کرتی ہے پیٹ کی مروڑ مٹاتی ہے آنتون وغیرہ مین گرمی پیدا کرتی ہے اس کا سفوف ۲ ماشہ یا اس کا جوشاندہ پینے سے پیٹ کی ریاح بکھر جاتی ہین اور پیٹ کی ریحی مروڑ مٹ جاتی ہے اگر قے ہونے کے بعد تشنج رہجائے تو اسکے اجزا کی دھونی سے نکل جاتا ہے **مضر** درد سر پیدا کرتی ہے **مصلح** ہلیلہ کابلی **بدل** برنجاسف۔

مقدار خوراک ۲تا۱۰ ماشہ تک۔



جدوار

بفتح جیم تازی وسکون دال مہملہ و فتح واو والف ساکن ورائے مہملہ موقوف یہ لفظ زدوار کا معرب ہے اور زدوار زدائے فارسی سے فارسی کا لفظ ہے۔

صفات وشناخت۔ ایک جڑ ہے صنوبری یا مخروطی شکل اور عقربی گرہ دار انگلی کے طول سے چھوٹی وزن میں بھاری کسی قدر سخت کڑوی اوپر سے سیاہ اور اندر سے نیلی بہتر وہ ہے کہ اگر اسکو پانی میں گھسیں تو پانی کا رنگ نیلا ہوجائے اور مزے میں تلخی آجائے اگر ایسی نہو تو کمزور اور خراب اور بناوٹی سمجھنی چاہیئے۔ چھ قسم کی ہوتی ہے۔

ایک۔ وہ ہے کہ اوپر سے رنگ تیرہ سیاہ اور اندر سے نیلا سرخی مائل ہو شکل عقربی ہو مزے میں اول شیرین معلوم ہو بعد اسکے تلخی محسوس ہو اس قسم کو جدوار خطائی کہتے ہیں کیونکہ اکثر خطا کے پہاڑون میں پیدا ہوتی ہے یہ سب قسمون سے بہتر ہے۔

دوسری۔ وہ ہے کہ ظاہر و باطن اُس کا دونون تیرہ رنگ مائل بزردی ہون مزہ کڑوا ہو شکل عقربی ہو یہ خوبی میں بعد خطائی کے ہے۔

تیسری۔ وہ کہ ظاہر و باطن دونون اس کا سیاہ ہو اور پانی میں گھسین تو رنگ نیلا ہوجائے یہ خوبی میں دوسری قسم سے بھی کم ہے اور یہ دونون قسمین تبت اور نیپال اور مورنگپور اور نگپور کے پہاڑون میں پیدا ہوتی ہین۔

چوتھی۔ وہ کہ مائل بسیاہی ہو مزہ کڑوا ہو اور زیتون کے پھل کے برابر ہو یہ دکن کے پہاڑون مین ہوتی ہے۔

پانچوین۔ اندلسی ہے اسکو **انتلہ** کہتے ہین ایک بالشت کے برابر اور سیاہ اور نرم اور بہت کڑوی ہوتی ہے کیونکہ یہ بچھناگ کے ساتھ پیدا ہوتی ہے اور کہتے ہین کہ اس کے پاس رہنے کی وجہ سے بچھناگ کی سمیت کم ہوجاتی ہے یہان تک کہ اس شہر کے رہنے والے ۳ رتی اس بچھناگ کو کھالیتے ہین اور نقصان نہین کرتا بخلاف اور بچھناگون کے کہ اس مین سے ذرا سا بھی مہلک ہے اسکو **جانجوایا** موحدہ وسکون واو و فتح حائے حطی وسکون الف کہتے ہین اور بچھناگ کا زہر دور کرنے مین جتنی جدوار کو تریاقیت حاصل ہے اتنی تریاق فاروق کو نہین۔

چھٹی۔ قسم سفید و شیرین اور خوشبودار ہے جس مین تھوڑی تیزی بھی ہوتی اور یہ بھی اندلسی ہے عوام اندلس سے **فیدق** کہا کرتے ہین اس نام سے پانچوین قسم بھی پکاری جاتی ہے اور پانچوین انتلہ سودا اور چھٹی انکہ بیضا کہلاتی ہے یاد رکھنا چاہیئے کہ مین جدوار بچھناگ کے قریب اُگتی ہے اور کہین بغیر جدوار کے اُگتی ہے جو جدوار خراسان کے مشرقی اطراف مین اور قہستان کے پہاڑون مین پیدا ہوتی ہے وہ چھوٹی اور کم رنگ سفیدی مائل ہوتی ہے اس مین تریاقیت بھی بہت کم ہے اور جو تبت کے پہاڑون مین پیدا ہوتی ہے وہ بڑی اور رنگین اور قوی ہوتی ہے اس مین تریاقیت خطائی جدوار کے قریب قریب ہوتی ہے اس سے بھی بہت

ہے

افعال وخواص صادر ہوتے ہین اور یہ اُس جدوار سے بہت عمدہ ہے جو ہندوستان کے پہاڑون مین پیدا ہوتی ہے مگر ہندوستان کی جدوار خراسان وغیرہ دوسرے ممالک کی جدوار سے پھر بھی عمدہ ہے دوسرے ممالک کی جدوارین تبت اور خطا کی جدوارون کو تو کیا پہونچ سکتی ہین وہ ہندوستان کی جدوار سے بھی نگاہین بچا سکتین اور تبت کی جدوارون مین وہ جدوار عمدہ ہے جو اس کی حدود سے قریب پیدا ہوئی ہو اور جو دور دور پیدا ہوتی ہے وہ ویسی قوی نہین ہوتی جہان جہان جدوار پیدا ہوتی ہے اُس کے پاس پاس کے شہرون مین بیچا کرتے ہین بعض آدمی اُن جڑون کو جو جدوار کے مشابہ ہوتی ہین جدوار کی جگہ بیچ ڈالتے ہین کبھی بچھناگ کی بعض قسمون کو دودھ مین جوش کرتے ہین اس طرح ان کی سمیت کم کر کے جدوار کی جگہ بیچتے ہین اصلی اور غیر اصلی مین یہ فرق ہے (۱) جس جدوار پر کوئی رنگ چڑھایا ہو تو اسکو پانی مین تر کر کے ہاتھ سے پکڑنے سے نہین تو اُس کا رنگ چھوٹ کر ہاتھ اور کپڑے کو لگے گا اور اگر اُسکو گرم پانی مین ڈالین تو جس رنگ سے رنگا ہوگا وہ پانی مین چھوٹ کر پانی اُس سے رنگین ہوجاتا ہے (۲) غیر اصلی جدوار اوپر سے کھردری اور ناہموار اور شکن (چین) دار ہوتی ہے وجہ اس کی یہ ہوتی ہے کہ کسی رنگین پانی مین بھگو کر اور جوش کر کے سکھاتے ہین بخلاف اصلی کے کہ وہ چکنی اور صاف ہوتی ہے (۳) غیر اصلی کو توڑین تو اُسکے سارے اجزا کا رنگ برابر نہین ہوتا اور اوپر اُس کے اندر کی بہ نسبت رنگت گہری ہوتی ہے۔ بچھناگ اور جدوار مین یہ فرق ہے (۱) بچھناگ اکثر جدوار سے چھوٹا اور پتلا ہوتا ہے اور رنگ اس کا سرخ ہوتا ہے (۲) اگر بچھناگ کو توڑ کر زبان پر رکھین تو سوزش اور سن پن معلوم ہو اگر قوی ہو تو زبان پر ورم آجاتا ہے بلکہ چھالا پڑ جاتا ہے اور جدوار مین یہ بات نہین (۳) بچھناگ سے زبان پر ورم اور چھالا اور سوزش پیدا ہونے کے بعد جدوار کو زبان پر ملین تو بچھناگ کی تکلیف دور ہو جاتی ہے (۴) جدوار اور بچھناگ کے مزون مین بھی تفاوت ہے جدوار تر قوی ہوتی برخلاف بچھناگ کے۔

طبیعت — دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض تیسرے درجے مین گرم وخشک مانتے ہین اسقدر فرق کرتے ہین کہ خشکی تیسرے درجے کے پہلے مرتبے مین بتاتی ہے اور گرمی کو مطلق چھوڑا ہے مگر ایسا معلوم ہوتا ہے کہ پہلے مرتبے سے گرمی زیادہ ہے تاہم اس کی گرمی لذع پیدا نہین کرتی کیونکہ حرارت غریزی اور ارواح کے ساتھ مناسبت رکھتی ہے اور دونون کو قوت دیتی ہے شیخ الرئیس نے جو ادویہ قلبیہ کے رسالے مین بیان کیا ہے کہ اس کی گرمی بہت زیادہ نہین ہے اس کی وجہ بھی یہی معلوم ہوتی ہے کہ شیخ نے اس کی حرارت کے موذی نہونے کی وجہ سے ایسا کہا ہے ورنہ جدوار کی گرمی کے زیادہ ہونے مین کوئی شک نہین اور دوسرا سبب یہ بھی ہے کہ جدوار کا نفع صرف کیفیت مزاجی کی وجہ سے نہین ہے بلکہ صورت نوعیہ اور خاصیت کے سبب سے ہے اسی لیے جانورون اور حجریات اور نباتات کے تمام گرم وسرد زہرون کے واسطے تریاق کا کام دیتی ہے۔

خواص وفوائد — فرحت ولطافت پیدا کرتی ہے اعضائے رئیسہ کو قوت دیتی ہے۔ باصرہ کو قوی کرتی ہے۔ اعضائے شکلی کو قوت دیتی ہے مقوی باہ ہے ذکر مین استادگی پیدا کرتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے

بدن کو فربہ کرتی ہے ورم کو اور بدبو کو تحلیل کرتی ہے بدن کے درد کو تسکین دیتی ہے بھوک بڑھاتی ہے درد معدہ اور سینے کو مفید ہے امراض دماغی و عصبانی مثل مرگی و فالج وغیرہ کے لیے نافع ہے خدر اور استسقا اور یرقان اور قولنج اور عسر بول اور عسر ولادت کو نافع ہے تمام جانوران سمی اور بچھناگ کی سمیت کو دفع کرتی ہے جگر اور با سار یقا کے سدے کو کھولتی ہے سنگ گردہ و مثانہ کو خارج کرتی ہے تپ بلغمی کہنہ اور تپ ربع کو بعد تنقیہ کے نافع ہے اگر بچہ شکم میں مر گیا ہو اور اُس کی سمیت ماں کے بدن میں اثر کر گئی ہو یا ولادت کے وقت عورت کو بہت ضعف ہو گیا ہو یا نفاس کا خون بہت جاری ہو گیا ہو تو جدوار کو تھوڑی مقدار میں گلاب میں پیسکر کھلائیں اقل مدت یہ ہے کہ سات دن کھلائیں صبح کو نہار کھلائیں اگر موافقت کرے اور گرمی نہ کرے تو پچھلے دن میں بھی کھلائیں نزلے کو مفید ہے آدھا سیسی کو دور کرتی ہے۔ درد گردہ کے لیے عجیب الاثر ہے بچوں کے اکثر دماغی مرضوں میں جیسے ام الصبیان وغیرہ درد سر میں پیسکر کھلائیں اس دوا میں بڑا نفع ہے سرد و تر امراض کے لیے تنہا یا دوسری دواؤں کے ساتھ ہر طرح سے استعمال کرنے میں نافع ہے اگر کسی سوزاک کے مریض کا پیشاب رُک گیا ہو تو جدوار پیسکر شانے پہ لیپ کریں اور دو ایک قطرے پچکاری وغیرہ سے ذکر کے سوراخ میں پہونچائیں فوراً پیشاب کا راستہ کھل جائے گا پیپ نکل کر پیشاب اُتر آئے گا بواسیر کے مسوں پر لگانے سے درد کو تسکین ہوتی ہے ورم جاتا رہتا ہے اسکو سرکے میں پیسکر روئی میں تر کرکے بچوں کی مقعد میں رکھنے سے کیڑے مر جاتے ہیں اور اُن کی پیدائش کا مادہ تحلیل ہو جاتا ہے گیلانی کہتا ہے کہ جدوار کے منافع میں سے یہ بات ہے کہ وہ ہر قسم کی تکلیف اور مرض کو دور کرتی ہے خواہ اعضائے ظاہری میں ہو یا باطنی میں اگر اعضائے ظاہری میں ہو تو گلاب یا سرکہ یا خالص پانی میں پیسکر لگاویں اور اگر اعضائے باطنی میں ہو تو چھ رتی سے بارہ رتی تک برداشت طبیعت کے مطابق شراب یا جلاب یا آب گرم میں پیسکر کھلاویں اور وہ افعال میں تریاق سے مشابہ ہے دُبلے آدمی کو فربہ کرتی ہے اس کے لیپ سے سرکہ اور گلاب کے ساتھ چھیپ اور چھائیں اور برص کے داغ جاتے رہتے ہیں اور ہر قسم کا ورم دموی ہو یا صفراوی یا بلغمی یا سوداوی مٹ جاتا ہے گلے کے ہر قسم کے ورم کو اگر جیرنی ہو یا گھٹھ مالا ہو یا گل گشتہ ہو یا خناق ہو زائل کرتی ہے طاعون کے لیے بھی بہت نافع دوا ہے سرد ورموں پر چند کالی مرچوں کے دانوں کے ساتھ اور گرم ورموں میں دھنیے کے تازہ پتوں کے پانی کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے اس کو پیسکر تازہ اور پرانے زخموں پر چھڑکنے سے خون رُک جاتا ہے خراب گوشت دور ہو جاتا ہے زخم بھر جاتا ہے بچوں کو اُن کی ماؤں کے دودھ کے ساتھ دیا کریں سردی سے آنکھ میں درد ہو تو پیسکر پانی میں ملا کر پکائیں اور پپوٹوں پر لیپ بھی کریں اس سے پلکوں کا ورم بھی جاتا رہتا ہے نزول الماء کے ابتدا میں بھی اس سے نفع حاصل ہوتا ہے اگر دانت میں درد ہو تو اسکو پیسکر لگائیں اگر سردی سے خفقان ہو یا دل کمزور ہو تو روزانہ رتی سے پونے دو ماشہ تک جدوار کسی مناسب بدرقے جیسے شربت نیلوفر یا گاؤزبان اور ریشم اور بلی لوٹن اور عرق گاؤزبان اور گلاب اور عرق بید مشک اور عرق بادرنجبویہ وغیرہ کے ساتھ کھانا بہت نفع دے گا دل کو تفریح پہونچانے کے باب میں اس کا نظیر مشکل سے ملے گا جس طرح تریاق کے کھانے سے



عفونت رُک جاتی ہے دل مین قوت آتی ہے وبادفع ہوتی ہے یہی فائدہ جدوار کے
استعمال سے حاصل ہوتا ہے ہیضہ اور وبا کے زمانے مین اسکو ضرور استعمال مین
رکھنا چاہئے معدے کے درد کے لیے چھ رتی گرم جلاب کے ساتھ کھادین اگر چار رتی کی
مقدار مین روزانہ سکنجبین کے ساتھ کھلایا جاے گا تو جگر کا وہ ضعف جس سے استسقا پیدا
ہونے کا خوف ہوجاتا ہے گا جگر کا سدہ دور ہوجاے گا جگر کے مزاج مین اعتدال آجاے گا چہرے کی
زردی دور ہوجائے گی سکواور تخم کاسنی اور جدوار کو پانی مین پیسکر سکنجبین بزوری یا شربت دینار ملاکر
پینے سے ماساریقا کا سدہ کھل جاتا ہے اور استسقا جاتا رہتا ہے چند روز تک اس پر مداومت کرنے سے
نفع معلوم ہوتا ہے سداب پودینہ۔ سکواور سونف کے جوشاندے کے ساتھ پینے سے ریحی قولنج موقوف
ہوتا ہے۔ اگر کسی کا پیشاب چار روز سے رُک رہا ہو اور مثانے مین پھوڑا بھی ہو تو ایسا کرین کہ کوہ
گوکھرو تخم خیارین اور تخم خربوزہ ان سب کو پانی مین پیسکر چھان کران کے شیرے کے ساتھ جدوار کے سفوف کو
پھانکین اس سے گردے کا درد اور گردے اور مثانے کی پتھری جاتی رہتی ہے بچھناگ کے زہر کے لیے
اس سے زیادہ کوئی دوا مفید نہین ایسا کوئی کہ جس نے بچھناگ کھائی ہوئے اول تے کرائین جدوار کے
سوا دو ماشہ جدوار دودھ مین پیسکر پلادین اور پُرانی شراب بھی دیوین اگر افعی کاٹ کھائے تو سوا دو ماشہ
شراب کے ساتھ دین اور بچھو کاٹ کھائے تو ۱ ماشہ کے قریب شراب کے ساتھ دین **مضر** گرم وخشک
مزاج کو مضر ہے اور ایسے مزاج مین درد سر اور آنتون مین زخم پیدا کرتی ہے اور گردے کو نقصان
پہونچاتی ہے **مصلح** دھنیا اور دودھ اور کتیرا اور آشجو اور سکنجبین سادہ **بدل** تفریح اور تریاقیت مین
نگنار سب اور ہم وزن تریاق فاروق یا فاوزہر حیوانی۔
مقدار خوراک ۳ رتی سے ۶ رتی تک بلکہ ۱۲ رتی تک چوٹھیا وغیرہ مین دیتے ہین اور بعض تین ماشہ
تک استسقا مین مقدار خوراک تجویز کرتے ہین اور قوت باہ کے لیے سوا دو ماشہ تک دیتے ہین اس سے
زیادہ کھانے سے آنتون مین زخم پڑجاتا ہے۔

جرجیر (ع)

بکسر جیم تازی وسکون راے مہملہ وکسر جیم تازی و یاے معروف و راے مہملہ موقوف

صفات وشناخت ایک بوٹیدگی ہے صحرائی اور بستانی صحرائی کو حرشا و ایھقان اور بستانی کو
بقلہ عائشہ کہتے ہین۔ صحرائی کی دو قسمین ہین (۱) سبز ساق ہوتی ہے پتے مولی کے پتون سے
ملتے جلتے ہین مگر ان سے قدرے چھوٹے اور کتوان کو ردن سے اور کھردرے ہوتے ہین اور پھول
اس کا زرد اور مزہ نہایت تیز ہوتا ہے اس کا نام خردل بری ہے اسکو بقولات کے ساتھ کھاتے
ہین (۲) ساق نہین ہوتی پتے نرم ہوتے ہین تیزی کم ہوتی ہے اور پھول کا رنگ سُرخ ہوتا ہے
بستانی کی تین قسمین ہین (۱) ساق ہوتی ہے پتے مولی کے طرح اور کھردرے ہوتے ہین تخم اسکے
سفید ہوتے ہین **حرف** باقلی اسی سے مراد ہے ماژندران مین شاہ ترہ اور کور ترہ اور



سنگاپن میں خاص ترہ کہتے ہیں (۲) ساق نہیں ہوتی پتے اس کے بڑے بڑے اور پھول سُرخ ارغوانی اور بیج سُرخی مائل اور لمبا ہوتا ہے اس کے مزے میں تیزی کم ہوتی ہے۔ اس کو فارسی میں **ترہ تیزک شاہی** کہتے ہیں (۳) تیسری قسم کے پتے اور بیج حب الرشاد یعنی ہالوں سے بھی چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں جب مطلق جرجیر بولتے ہیں تو یہی قسم مراد ہوتی ہے۔ محیط اعظم میں لکھا ہے کہ بعض آدمی عدم تحقیق کی وجہ سے جرجیر کی فارسی ترہ تیزک اور بیج کی ہندی ہالوں اور ہالم لکھتے ہیں حالانکہ یہ حرف کے ناموں سے ہیں اور خود ہی نسبت ترہ تیزک میں فرمایا ہے کہ یہ جرجیر کا نام ہے اور حرف میں لکھا ہے کہ اسکو فارسی میں تخم ترہ تیزک اور ہندی میں ہالون بولتے ہیں اور حرف ترہ تیزک کی جنس میں سے ہے ریاض الادویہ میں ترہ تیزک کی ہندی چند سور بتائی ہے اور الفاظ الادویہ میں ہندی ترہ لکھی ہے صاحب اختیارات نے لکھا ہے کہ جرجیر جو حب الرشاد کا نام ہے پارسی میں تخم سپندان اور ترہ تیزک کہلاتا ہے بعض نے سپندان کے ساتھ سفید کی بھی قید لگائی ہے۔ بہرصورت بستانی جرجیر عمدہ ہے اور اس میں بھی وہ بہتر ہے جس میں تیزی کم ہو جنگلی قسم بستانی سے قوی ہے اور بیج پتوں سے قوی ہیں اس کی شاخیں اور پتے اور بیج پھسل کر ایک برتن میں پھیلا دیتے ہیں تاکہ سوکھ جائیں پھر کوٹ کر دودھ میں پیستے ہیں اور اس کے تھوڑے سے بیج باریک کرکے اوپر سے چھڑکتے ہیں اور خوب ہاتھ سے ملا کر گوندھتے ہیں بعد اس کے ٹکیاں بنا کر سائے میں خشک کر لیتے ہیں اور ضرورت کے وقت کھانوں میں گرم مصالح کے ساتھ کام میں لاتے ہیں کھانے میں خوشبو آجاتی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض نے صحرائی اور بستانی کے مزاجوں میں تفریق کی ہے اور کہا ہے کہ صحرائی تیسرے درجے میں گرم ہے اور دوسرے کے آخر میں خشک ہے اور بستانی دوسرے درجے میں گرم ہے اور پہلے درجے میں خشک ہے اور اس دوا میں باوجود گرمی و خشکی کے رطوبت فضلیہ ضرور ہے اسی لیے مقوی باہ ہے اور چونکہ حدت و لذع بھی رکھتی ہے اسلیے منی میں حدت پیدا کرکے ہیجان پیدا کرتی ہے اس لیے نعوظ عضو تناسل میں زیادہ ہوتا ہے۔

اس کے بیج تیسرے درجے میں گرم و خشک ہیں۔

خواص و فوائد۔ جگر کا سدہ کھولتا ہے تلی کا سدہ بھی دور کرتا ہے منی اور دودھ پیدا کرتا ہے ہاضم ہے باہ کو حرکت میں لاتا ہے جلا کرتا ہے مدر بول ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے لطافت پیدا کرتا ہے پتھری توڑتا ہے اس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے اس کے کھانے سے بغل کی بدبو جاتی رہتی ہے رس پھوڑے پھنسی کے نشانوں پر لگانے سے دور ہو جاتے ہیں اس کا رس اور بیج شہد کے ساتھ لگانے سے بہق اور نمش سیاہ جاتے رہتے ہیں اس کے بیج تنہا اور گائے کے پتے کے ساتھ بھی لگانے سے چہرے کی جھائیاں جاتی رہتی ہیں ناخن پھٹنے لگیں تو اس کے بیجوں کو گائے کے پتے کے ساتھ لگانے سے نفع ہوتا ہے اس کے بیج ساڑھے تین ماشہ گرم پانی اور سکنجبین کے ہمراہ کھانے سے بلغمی قے جو بڑے زور و شور سے آتی ہے ان سے دودھ اور پیشاب بہجاتا ہے اگر ایسا کریں کہ اس کے بیج پیس کر نمک کے ساتھ



نیمبرشت انڈے کی زردی پر چھڑک کر کھا دیں اور ہمیشہ کھاتے رہیں تو شہوت جماع کو ترقی ہو بدن فربہ ہو جائے اس کے تمام بیج بھی مقوی باہ ہیں غرضکہ باہ کو قوت دینے کے واسطے اعلیٰ درجے کی دوا ہے خشک چنوں کو اس کے پانی میں بھگو کر کھانے سے منی خوب پیدا ہوتی ہے پنڈلیوں کا درد اس کے بیجوں کے کھانے سے جاتا رہتا ہے اس کے بیجوں کو شراب کے ساتھ پھانکنے سے بھوسے کا زہر اتر جاتا ہے یہ اس کام کے لیے تریاق ہے صاحب کامل کہتا ہے کہ اس کے بیج محلل اور جالی ہیں۔ اس کے بیجوں اور پتوں کا فائدہ سرد مزاج میں ہے ابن زہر نے لکھا ہے کہ اس کے بیج پیس کر پانی میں گھول کر انار کے پیڑ کی جڑوں میں ڈالنے سے میٹھے پھل آنے لگتے ہیں **مضر** درد سر پیدا کرتا ہے نگاہ کو کمزور کرتا ہے سر گھومنے لگتا ہے منھ میں بدبو آ جاتی ہے سر بھاری ہو جاتا ہے پریشان خوابیں دکھائی دیتی ہیں بیج بھی نگاہ خراب کرتے ہیں درد سر پیدا کرتے ہیں۔ مثانے کو نقصان پہونچاتے ہیں بلکہ ان کو کثرت سے استعمال کیا جائے تو خون میں جوش پیدا ہو جاتا ہے اور ضعیف اعضا پر مواد گرتا ہے **مصلح** درد سر اور ظلمت بصر اور گندہ دہنی اور سر اور پریشان خوابوں کے لیے کاہو اور کاسنی اور خرفہ اور سرکہ اور سکنجبین مثانے کے لیے کتیرا اور بیجوں کا مصلح ظلمت بصر کے لیے بادام اور درد سر کے لیے اسپغول اور جوش خون وغیرہ کے لیے تازہ دودھ **بدل** پتوں کا بدل رائی یا بالوں کے پتے بیجوں کا بدل تودری یا گاجر کے بیج یا پیاز کے بیج یا بالوں کے بیج اور صحرائی قسم کے بیجوں کی جگہ رائی کے بیج کام میں لاتے ہیں۔

قدر خوراک بستانی قسم ۷، ۱۰ ماشہ تک اور صحرائی ۲ یا ۱۰ ماشہ تک۔

جَرَخ

بفتح جیم تازی و فتح راے مہملہ و سکون خاے نقطہ دار یہ لہجہ اہل دہلی کا ہے ورنہ در اصل زبان ہندی میں جرکھ بفتح جیم تازی و فتح راے مہملہ و سکون کاف تازی مخلوط بہا کہتے ہیں ایک نام اس کا لگڑبگھا بھی ہے اسکو ڈائن کا گھوڑا بھی کہتے ہیں کیونکہ ڈائن اور ڈاکن ہندوستان میں جادوگر عورت کو کہتے ہیں جو اپنی نگاہ کے ذریعہ سے آدمی کا جگر نکال کر کھا جاتی ہے چونکہ یہ عورت جادو سے اس جانور کو مطیع کر کے اس پر سوار ہوتی ہے اس لیے اسے ڈائن کا گھوڑا کہتے ہیں نہ یہ کہ ڈائن زبان ہندی میں اس جانور کا نام ہے اور زن ساحرہ کو مجازاً ڈائن کہنے لگے ہیں صاحب غیاث کا ایسا سمجھنا غلطی ہے لغات کشوری میں کفتار اور ضبع کا ترجمہ ہنڈار لکھا ہے اور وجہ اس کی یہ معلوم ہوتی ہے کہ غیاث اللغات میں ضبع اور کفتار کا ہندی نام ہنڈار بتایا ہے ہمارے ملک میں اسی نام سے مشہور ہے چونکہ صاحب غیاث اودھ کے رہنے والے تھے اس لیے ایسا لکھا ہے اس کو فارسی میں کفتار عربی میں ضبع بولتے ہیں اور بوڑھے کو عربی میں ضبع العرجا کہتے ہیں۔

صفات و شناخت یہ ایک حیوان ہے کہ نر و مادہ ہوتا ہے اور نہایت قد آور ہوتا ہے بڑے بڑے کتے اور گدھے کو پکڑ لیجاتا ہے اور گھوڑے کے بچے کو اٹھا لیجاتا ہے اس جانور کا سر بڑا اور جبڑا لمبا گردن چھوٹی اور موٹی اور جبڑے نہایت زبردست اور مضبوط ہیں یہاں تک کہ کوئی گوشت خوار جانور اس میں اس کی برابری نہیں کر سکتا اس کے دانت بہت بڑے اور مضبوط ہیں خصوصاً کچلیاں اور ڈاڑھیں ان کا بیرونی



کنارہ تیز اور اندرونی طرف سے ابھرا ہوا کان بڑے اور کھرے پاؤں کے ناخن ہمیشہ نکلے اور پھیلے رہتے
ہیں اس جانور کی تین قسمیں ہیں یعنی دھاری دار اور بالون والا اور پوشیدہ اگرچہ تینوں قسموں کی عادتیں بموافق ہیں لیکن
ظاہر اسفرق ملکوں میں رہا کرتے ہیں چنانچہ دھاری دار جرخ ہندوستان اور فارس اور افریقہ کے شمالی
اطراف میں جش اور سنگال تک نظر آتا ہے مگر بالون والا اور بوئی دار صرف افریقہ کے جنوبی اطراف
میں ملتا ہے جرخ اگرچہ ہولناک دشمن ہے مگر وہ قصداً کسی آدمی پر کمتر حملہ آور ہوتا ہے بلکہ اس کے مقابلے
سے کنارہ کرتا ہے اور وہ دوسرے جنگلی جانوروں کی بہ نسبت بہت آسانی سے گھریلو بنایا جاتا ہے
اور اپنے مالک سے زیادہ محبت جتاتا ہے بروناً می ایک مسافر لکھتا ہے کہ کیپ کے ضلع سنوبرگ
میں آج کل چند بوٹے دار جرخ پائے گئے اور وہاں کے آدمی اُن کو عمدہ شکاری اور اکثر گھریلو کتوں کے
برابر وفادار اور محنتی سمجھتے تھے ہندوستان میں ایک انگریز کے پاس جرخ تھا جو کتے کی طرح اپنے مالک کے
پیچھے چلا جاتا تھا بلکہ اپنے جان پہچان لوگوں کے سامنے دم ہلا کر پیار جتاتا تھا سپیرنامی سردار پادری نے اپنی
آنکھوں سے دیکھا تھا پس جو لوگ کہتے ہیں کہ کوئی آدمی اُسکو تابعدار نہیں کرسکتا ہے وہ غلطی میں پڑے
ہوئے ہیں البتہ اُس کی جنگلی حالت میں سب لوگوں کی مخالفت کے سبب اُس کے مزاج کا بہتر حال مخفی
رہتا ہے لیکن جب بچپن میں گرفتار ہو کے پالا جاتا ہے تب کتے کے مانند گلے کے خوف کا باعث ؟ سین بلکہ
حفاظت کا سبب ہوتا ہے۔ جرخ اکثر رات کے وقت کھاتے ہیں اور دن کو کھنڈروں یا گڑھوں یا سنسان
جھاڑیوں کے درمیان چھپے رہتے ہیں سر شام نکل کر گاؤں اور قصبوں کے گلی کوچوں میں چلنا پھرنا شروع
کرتے ہیں اور ہر قسم کا آخور کھا جاتے ہیں بلکہ سخت ہڈیوں کو اپنے مضبوط جبڑوں کی بدولت چکنا چور کرڈالتے ہیں
اور یہ غول باندھ کر زندہ شکار کی تلاش میں بھی ہر جگہ پھرتے ہیں اور گدھے کا گوشت سب سے زیادہ لذیذ
جانتے ہیں اور ہر قسم کے مویشی کو رغبت سے کھاتے ہیں جرخ کا قد بڑے کتے کے برابر ہے اُس کا
سر بڑا اور گردن بہت موٹی اور دونوں جبڑے نہایت مضبوط ہیں وہ لڑتے وقت حیوان سے نہیں ڈرتا
بلکہ شیر کا مقابلہ کرتا ہے اُس کی یال کے بال سر سے دم تک لمبے اور موٹے ہیں اُس کے بدن کے
بال میلے کپڑے رنگ کے ہیں جن کے درمیان ترچھی دھاریاں سیاہی آمیز معلوم ہوتی ہیں اُس کا
دھڑ زیادہ اونچا اور پچھلے پاؤں ٹھیرا اور بہ نسبت اگلوں کے کمزور معلوم ہوتے ہیں اس وجہ سے اُس کی
رفتار بے ڈول اور ناز بیا دکھائی دیتی ہے تاہم وہ بڑی جلدی سے دوڑ سکتا ہے اُس کے گلے
اعضا کے نہایت موٹے ہیں صاحب مخزن کی یہ نہایت غلطی ہے کہ اُس نے ضبع عرجا اور کفتار
اور بجو اور جرکھ ایک جانور کا نام لکھا ہے کہ جانور کا نام جرکھ۔ بجو بلی کے برابر ہوتا ہے مکانوں کی چھتوں اور
پیڑوں اور کھپریلوں پر دوڑا دوڑا پھرتا ہے اگر کتے کے ہاتھ لگ جائے تو اُسے چیر ڈالے میرے ہاں کی
بلی نے ایک بجو کو مار ڈالا تھا شہر کے اندر بجو ویران مکانوں اور باغوں میں بھی رہتا ہے جرکھ آبادی میں
نہیں رہتا جرکھ کبھی کسی درخت پر نہیں چڑھ سکتا بجو پاتوں کو درختوں پر چڑھ کر سو کے کھاتا پھرتا ہے
ان دونوں کے حلیوں میں اتنا ہی فرق ہے جتنا کہ بعید سے بعید چیز میں ہوتا ہے بجو اور جرکھ کے

بجانور



بیان کو ملا کر صاحب مخزن نے بڑا شبہ ڈال دیا ہے۔ محیط اعظم مین جو کفتار کا بیان لکھا ہے وہ مخزن سے نقل کیا ہے مگر بجو کا بیان علیحدہ رکھا ہے اور وہ نسخۂ سعیدی سے بلفظہ نقل کیا ہے۔

جرخ ضعیف القلب اور کثیر الجماع ہے اندرائن کے پھل سے بہت ڈرتا ہے دن مین گرمی کی وجہ سے کمزور رہتا ہے رات کو قوی ہوتا ہے کتے کو بھی بڑے شوق سے کھاتا ہے اور کتا اُس سے بہت ڈرتا ہے اس کی نسبت بہت واہی قصے بنا رکھے ہین مثلاً ایک سال مادہ اور ایک سال نر ہوتا ہے نر ہونے کے وقت مین جفتی کرتا ہے اور مادہ ہونے کی حالت مین بچہ جنتا ہے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے کے آخر مین بلکہ تیسرے درجے کے اول تک اور خشک دوسرے درجے کے اول مین۔

خواص و فوائد۔ کہتے ہین کہ اس کے خواص مین سے یہ ہے کہ اگر اس کا دانت اور بقول بعض زبان اور بقول بعض خاص کچلیان ہاتھ مین لیکر کسی کتے کے پاس سے نکلین تو وہ کتا بھونکے نہین گو اسکو مارین بھی اس کے اگلے دانت گھس کر ایسے شخص کو پلانے سے جس کو باولے کتے نے کاٹا ہو نفع ہوتا ہے فرہنگ آصفیہ کے مؤلف نے اپنا بار بار کا تجربہ چھپوایا ہے کہ اگر کسی کو دیوانہ کتا کاٹ لے تو اس کا جبڑا دانت داڑھ کچلی وغیرہ گھس کر چھ ماشہ پلا دینا چاہیئے پھر مقدار بڑھاتے جانا چاہیئے جس وقت اسکو سگ گزیدہ کے شخص کے سامنے لیجاتے ہین فوراً منھ کھول دیتا ہے اور غٹ غٹ پی جاتا ہے اسکو پانی جا ہین پلاوین نہ پانی سے ڈرتا ہے نہ اُس کا پینا چھوڑتا ہے اور پھر ہڑک نہین اُٹھتی ایک شخص نے سگ گزیدہ کو جرخ کا جبڑا گھس کر تین تین چار چار ماشہ کرکے دن مین کئی بار کرکے پلایا۔ آرام اول ہی مرتبہ معلوم ہوا۔ مگر شدت مرض نے غلبہ پالیا تھا اس لیے ایک وقت روز صبح کو دس بارہ روز تک کم مقدار مین پلائے گیا اس کے گوشت مین غلظت اور رطوبت زیادہ ہے وحشت اور وسواس کو نفع دیتا ہے معدے کی سردی دفع کرتا ہے بلغمی اور سوداوی تپ کو دور کرتا ہے چہرے کا رنگ نکھارتا ہے اس کا خون پینے سے جنون دفع ہوتا ہے اور کان کا میل ۱۔ ماشہ کھانے سے جنون پیدا ہو جاتا ہے اس کا گوشت سردی کے دردون کو مفید ہے اس کا پتا آنکھ مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے اور نزول الماء کو بھی صحت ہوتی ہے اس کے چمڑے کی ڈولچی بنا کر اس مین پانی لیکر اُس شخص کو پلائین جس کو دیوانے کتے نے کاٹا ہو تو وہ پانی سے نہین ڈرے گا اس کی پنڈلی کی ہڈی کی مینگ روغن زیتون مین ملا کر ملنے سے نقرس کو بہت نفع ہوتا ہے اس کے گوشت کو پانی مین جوش کرکے اس سے آبزن کرنا ہر قسم کے سردی کے درد کے لیے نافع ہے بعض کتابون مین لکھا ہے کہ کفتار کی سیدھی ران کے بال جلا کر مقعد مین حمول کرنے سے اور اُس پر لگانے سے اُسی وقت علت اُبنہ مٹ جاتی ہے اسکی مادہ کے چمڑے پر بیٹھنے سے یا اس کے چوتڑون کے چمڑے کو جلا کر روغن زیتون مین ملا کر مقعد مین حمول کرنے یا مقعد پر ملنے سے مرض ابنہ پیدا ہو جاتا ہے بخلاف نر کے کہ اس کا چمڑا جلا کر روغن مذکور مین ملا کر حمول کرنے یا ملنے سے یہ عارضہ مٹتا ہے۔ اس کا پونے دو ماشہ پتہ کھانے سے بلغم سودا اور صفرا دستون مین نکل جاتے ہین



اس کے پتے کو آنکھوں میں لگانے سے دھند کا عارضہ موقوف ہوتا ہے بینائی تیز ہو جاتی ہے وال اکھیڑ کر اس جگہ اس کا پتہ لگا دینے سے اُن کا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے اگر ایسا کریں کہ اس کے پتے کے برابر انجوان کا روغن لیکر دونوں کو ملا کر تانبے کے برتن میں رکھ دیں اور ہر مہینے میں دو دن تک آنکھوں میں لگا لیا کریں اس سے جالا ضرور کٹ جائے گا اور موتیا بند کا عارضہ جاتا رہے گا جتنا یہ روغن پرانا ہو جاتا ہے زیادہ فائدہ بخشتا ہے اس کا جگر جلا کر لگانے سے بھی قوت بینائی ترقی پاتی ہے شہد کی چربی کے ساتھ اس کا پتا چہرے پر ملنے سے چھائیں دور ہو جاتی ہے۔ زندہ جرخ کے ہاتھ پاؤں باندھ کر مٹی کی دیگ میں ڈال کر پانی اور سویا اور ستے اور مناسب روغن بھر کر منہ بند کرکے اتنا پکائیں کہ گل جائے پھر صاف کرکے کسی برتن میں بھر کر مریض کو اس سے آبزن کرائیں ایسے وقت میں جتنا گرم ہو کہ مریض برداشت کر سکے اور یہاں تک بیٹھا رہیں کہ سرد ہونے لگے اس سے استرخا تمدد کزاز درد مفاصل عرق النسا وجع ورک نقرس اور ریاح غلیظ کو بہت نفع حاصل ہوگا اس کا نمک سوختہ ۴ ماشہ کی مقدار میں پیسکر گرم پانی کے ساتھ پھانکنے سے درد جگر کو نفع ہوتا ہے۔ اسکی مادہ کی کھال حاملہ عورت کے پیٹ پر باندھنے سے حمل ساقط نہیں ہوتا ابن زہر نے اپنے رسالے میں لکھا ہے کہ اس کی چربی کو مل کر چیتے کے پاس جاویں تو وہ حملہ نہ کرے اگر بال اکھیڑ کر اس کا پتا لگایا جائے تو پھر نہ نکلیں اگر بال مونڈ کر اس کا گوہ اس کے تیل میں حل کرکے لگایا جائے تو نہ نکلیں یہی اثر کتے کے گوہ کا ہے اس کا پتا آنکھ میں لگانے سے دمعہ کو آرام ہوتا ہے اگر منہ کے آبلوں میں لگائیں تو نفع ہو **مضر** گوشت پھیپھڑے کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** شہد **بدل** اس کی چربی کا بدل معالجات میں لومڑی کی چربی ہے اور اس کے پتے کا بدل کبک کا پتا ہے۔

جرغانیہ

بقول اول ایک قسم کا کھانا ہے کہ انار دانہ یا مویز سے تیار کرتے ہیں۔ انار دانہ کا پانی نچوڑ کر صاف کرکے تھوڑا سا شکر یا مصری داخل کرکے قوام کر لیتے ہیں پھر مرغی کا گوشت بھون کر بکا کر اس میں ملاتے ہیں اور تھوڑا سا گلاب داخل کرکے جوش دیتے ہیں پھر بادام کی مینگیں پیسکر ملا کر آگ سے اتار لیتے ہیں معتدل ہے معدے اور جگر کے موافق ہے مگر گردے اور سینے کو نقصان پہونچاتا ہے فرنی اس کی مصلح ہے۔

جرمیلاک

بفتح جیم تازی و سکون راے مہملہ و کسرہ میم و سکون یاے تحتانی و فتح لام و سکون کاف تازی یہ لفظ قہستان و اور استان اور جاتق میں بولا جاتا ہے وہاں کے ترک اسکو نبات آزار کہتے ہیں۔

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی کی جڑ ہے اس روئیدگی کے پتے ایک بالشت کے قریب طولانی ہوتے ہیں وضع زبان کی سی ہوتی ہے رنگ سبز و تیرہ ہوتا ہے اور لطیف ہوتے ہیں ساق اسکی ایک گز کے قریب ہوتی ہے پھول نیلا ہوتا ہے اور نیلوفر کے پھول سے بہت چھوٹا ہوتا ہے جڑ ایک انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے اور ایک بالشت کے قریب طویل ہوتی ہے اوپر سے سیاہی مائل اور اندر سے سفید گٹھلی کے

اور کچھ سخت ہوتی ہے مزہ شیرین ہوتا ہے استعمال مین یہی جڑ ہے۔

خواص وفوائد۔ اسکو پیسکر دانتون کی جڑون پر ملین تو اس طرح چپک جاتی ہے کہ کھانے پینے سے بھی نہین چھوٹتی۔ ایک دو دفعہ اسکو لگانے سے دانتون کی بدبو جاتی رہتی ہے دانتون کی جڑون کا گوشت نیا پیدا ہوجاتا ہے اگر ہڈی ٹوٹ جاے یا اکھڑ جاے تو اس کے لیپ سے نفع ہوتا ہے اسکے لگانے سے ہر قسم کا زخم صاف ہوجاتا ہے اور بھر جاتا ہے آنتون مین ورم ہو یا زخم ہو تو اس کے کھانے سے بہت نفع ہوتا ہے۔

بُجَّرہ (ف) بروزن غُـــتّرہ

صفات وشناخت۔ باز سے چھوٹا ایک شکاری پرند ہے اور باز کا نر ہے مخزن الادویہ مین لکھا ہے کہ عربی مین اسکو صقر کہتے ہین اور فارسی مین باشہ اور باشق اس کا معرب ہے اور ہندی مین جرہ بولتے ہین اس قول مین کسی قدر تسامح ہے اس لئے کہ جرہ فارسی کا لفظ ہے جیسا کہ انجمن آراے ناصری مین لکھا ہے کہ عموماً ہر جانور نر کو جو پرند ہو یا پرند جرہ کہتے ہین اور خصوصیت کے ساتھ باز کے نر پر بھی اس کا اطلاق ہوتا ہے اس لیے کہ جرہ باز سے مراد باز کا نر ہوتا ہے سیف الدین اسفرنگی کا شعر ہے

سہ دربزم خوب ترز تذرو تکوئی ÷ اندر مصاف جرہ نراد باز زرق ÷ زرق معرب ہے جرہ کا بعض نے لکھا ہے کہ جرہ سفید باز کا نام ہے نر ہو یا مادہ مگر جرہ ہندوستان کی اصطلاح کے مطابق باز نر پر اطلاق پانے لگا ہے اُسی کا یہان ذکر ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کا گوشت باز کے گوشت سے لطیف ہے اس کے گوشت کو نمک لگاکر سکھا کر سفوف بناکر تین روز متواتر سرد پانی کے ساتھ ۲ ماشہ پھانکنا دمے اور سردی کی کھانسی کو مفید ہے یہی فائدہ ۲ ماشہ اس کے جگر کے سفوف کو روزانہ کھانے سے ہوتا ہے اس کا پتا پونے دو ماشہ اور بھیجا ساڑھے تین ماشہ گلاب کے ساتھ کھانے سے خفقان سوداوی کو نفع ہوتا ہے اس کا پتا آنکھ مین لگانے سے جالا اور طرفہ کٹ جاتے ہین آنکھ کی دُھند جاتی رہتی ہے اور اس کام مین باز کے پتے سے بڑھکر ہے اس کی بیٹ رخسارون پر لگانے سے جھائین دور ہوجاتی ہے سالم جرہ کو مع پرون کے پانی مین جوش دین جب گل جاے صاف کرکے جوشاندے کو روغن زیتون مین اتنا پکائین کہ صرف روغن باقی رہجاے اس کے ملنے سے درد مفاصل اور عرق النسا اور ماندگی اعضا کو بہت نفع ہوتا ہے۔

جِرّی (ع)

بکسر جیم و راے مہملہ مشدد مکسور و سکون یاے تحتانی اسکو عربی مین حوت الاسود بھی کہتے ہین اہل مصر سلور بولتے ہین اور یہ سلوس سے معرب ہے جو یونانی لفظ ہو فارسی مین شلور نام ہے۔

صفات وشناخت۔ کہتے ہین کہ یہ مار مچھلی ہے جسکو فارسی مین مار ماہی بولتے ہین مگر شیخ بوعلی سینا کے کلام سے مستفاد ہوتا ہے کہ یہ مار ماہی نہین بلکہ ایک اور مچھلی ہے۔ دریاے نیل مین کثرت سے پائی جاتی ہے



اس کا قد طویل ہوتا ہے گردن لمبی ہوتی ہے چربی اس میں بہت ہوتی ہے سینگ اس پر نہیں ہوتے کانٹے اس میں کم ہوتے ہیں منہ اس کا ہاتھی کی سونڈھ کی طرح ہوتا ہے اور سر طویل بوتل کی طرح سوئی کی ہوتی ہے اور اس پر لعابی رطوبت ہوتی ہے جس سے ہاتھ میں سے پھسل جاتی ہے گوشت اس کا مضبوط نہیں ہوتا بلکہ ڈھیلا اور ملائم ہوتا ہے بساندھ اس میں بہت ہوتی ہے یہودی اسکو نہیں کھاتے صاحب تحفۃ المومنین لکھتا ہے کہ بنگالہ میں اسکو اسپلی بولتے ہیں اور مازندران میں کلیس کہتے ہیں

طبیعت ۔ گرم و تر ہے بعض کہتے ہیں کہ اس کے مزاج پر سردی و تری غالب ہے برخلاف اور مچھلیوں کے اور نمک لگا کر خشک کی ہوئی گرم و خشک ہے ۔

خواص و فوائد ۔ اس میں جذب کرنے کی قوت ہے تازہ کا گوشت کھانے سے بدن کو غذا خوب پہونچتی ہے مگر جس قدر خون اس سے بنتا ہے وہ بلغمی ہوتا ہے تنقیہ کرتی ہے قصبۂ ریہ کو صاف کرتی ہے آواز کو درست کرتی ہے اس کا بھاری پن اور گلے کا پڑ جانا مٹاتی ہے اس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے اگر اسکو نمک لگا کر سکھا لیا جائے تو گو قوت جلا بڑھ جاتی ہے مگر غذائیت کم ہو جاتی ہے یہ مچھلی سل کو نفع دیتی ہے تھوک میں خون کا آنا روکتی ہے اور نمک لگا کر سکھائی ہوئی سوائے سل اور تھوک میں خون کے آنے کے دوسرے امراض میں زیادہ مفید ہے کیونکہ اس میں قوت جلا قوی ہے اس کا خون ایک تولہ دو ماشہ کی مقدار میں لیکر اسی قدر سرکہ اس میں ملا کر پیویں تو حلق سے خون کا آنا رک جائے اگر اسکو پانی میں جوش دے کر اس سے آبزن کیا جائے تو مواد اندرون بدن سے ظاہر بدن کی طرف کھینچ آتے اور اس سے آنتوں کے پھوڑے کو بھی ابتدا میں نفع ہوتا ہے یہی فائدہ اس وقت ہوتا ہے جبکہ اسکو سلگا کر دھواں مقعد کے اندر پہونچایا جائے اس کے چرشاندے سے حقنہ کرنے سے مرض عرق النسا کو فائدہ پہونچتا ہے اور بدن کے دور دور کے مقامات سے مادہ کھینچ آتا ہے اور اس معاملے میں اس سے بہتر کوئی چیز نہیں اگر پرانی نمک لگائی ہوئی مچھلی کو بدن پر ضماد کریں تو کانٹا اور پیکان اور مواد ظاہر جلد کی طرف کھینچ لے **مضر** بسبب اس کے کہ اس سے بلغم لزج پیدا ہوتا ہے مرض برص حادث ہوتا ہے اور یہ دیر میں ہضم ہوتی ہے اور گردہ کو نقصان پہونچاتی ہے **مصلح** نمک لگا کر سکھا لینا اور سرکہ پودینہ صعتر ابکامہ اور سکنجبین کے ساتھ کھانا ۔

جست (ھ)

بفتح جیم تازی و سکون سین مہملہ و تائے فوقانی موقوف ۔ محیط میں ہے کہ فارسی میں روے توتیا نام ہے رنگ درش، زنکل، مصطلحات وارستہ میں نام اس کا روح توتیا بھی لکھا ہے ۔

صفات و شناخت مشہور چیز ہے کہ گندھک وغیرہ کے ساتھ ملتا ہے پیچھے کوٹنے کے ہمراہ کشید کرنے سے یہ دھات خالص ہو جاتا ہے مشہور روح توتیا کرکے ہے اسلیے کہ یہ توتیا سے غیر مصنوعی اور معدنی ہے بخلاف اور دھاتوں کے جست کا اصلی رنگ سفید ہے وہ تانبے کے خلاف بہت دیر میں گرم ہوتا ہے اسی واسطے پانی رکھنے کی صراحیاں گلاس حقے وغیرہ جست کے اکثر بنائے جاتے ہیں پانی سے کنا بحار کی



زیادہ جلانے سے سفید راکھ کے مانند ہوجاتا ہے۔ ہندوستان مین مدراس بنگال۔ راجپوتانہ اور پنجاب وغیرہ کئی جگہون مین کھانون کے اندر نکلتا ہے۔

طبیعت سدوسرے یا تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے برتن مین عرق وغیرہ بہ نسبت اور دھاتون کے برتنون کے کم بگڑتا ہے اس کا خالص برتن بہت جلد ٹوٹ جاتا ہے اس کے برتن مین کھانا اور پینا دل اور معدے کو قوت دیتا ہے خفقان کو دور کرتا ہے مکو یا کاسنی یا سونف کے سبز پتون کے پانی مین گھس کر ورم پر لگانے سے تحلیل کرتا ہے اسکو جلا کر سفیدہ تیار کرکے آنکھون مین لگانے سے آشوب چشم کو صحت ہوتی ہے آنکھون سے رطوبت نکلنے اور جرب کو مفید ہے پلکون کی سرخی کو دفع کرتا ہے۔

وید کہتے ہین کہ جست گرم و سبک ہے اور ہضم کے وقت مین سرد و گران ہوتا ہے۔ پرانے گھی مین جست کو رگڑ کر آنکھون مین لگانے سے صفراوی امراض دفع ہوتے ہین اس کے سفیدے کو گھی مین ملا کر گرمی کے پھوڑے پھنسی اور رگڑ کی چاندی پر لگاتے ہین بچون کے کانون کے پیچھے یا نیچے جو چاندی پڑجاتی ہے یا ہاتھ پیرون کی انگلیون کے درمیان مین جو چاندی پڑجاتی ہے اُس پر اس کا سفیدہ بُرکاتے ہین سرسون کے تیل مین جست کو رگڑ کر لیپ کرنے سے صفراوی ورم تحلیل ہوجاتا ہے

جست کا کشتہ

بنانے کی ترکیب۔ جست کو اول گلا گلا کے اکیس بار گائے کے دودھ مین بجھا کر صاف کرکے بعد اس کے چوکھے برتن کا ٹھیکرا رکھ کر اُس مین جست کو گلا کر نیم کی لکڑی سے گھوٹتے رہین یہان تک کہ راکھ ہوجائے تب آگ پر سے نیچے اُتار کر کپڑچھان کرین اور جو بغیر جلا ہوا رہ جائے اُسکو پھر اُسی طرح جلا کر کپڑچھان کرلیوین جب سب راکھ کپڑچھان ہوچکے تب اُسکو پتھر کی کھرل مین ڈال کر ترپھلے کے جوشاندے گھیکوار کے لعاب اور جل بھنگرے کے رس مین کھرل کرکے ٹکیہ بنا کر مٹی کے دو چراغ لیکر اُن کے اندر رکھ کر گل حکمت کرکے گجپٹ مین رکھکر آنچ دیوین اس طرح ایک ایک دوا کے رس یا جوشاندے مین تیس تیس بار کھرل کرکے ٹکیہ بنا کر گجپٹ کی آنچ دیوین بعد اس کے سب دواؤن کو ملا کر اُن کے رس مین کھرل کرکے گجپٹ کی آنچ دے کر پھر شہد۔ دودھ۔ گھی۔ کھانڈ۔ اور دہی مین ایک بار کھرل کرکے گجپٹ کی آنچ دے کر کھرل مین گھوٹ کر شیشی مین بھر کر رکھدین۔

طبیعت سرد۔

خواص و فوائد۔ جست کی راکھ کڑوی کسیلی ہے بلغم۔ صفرا۔ جریان۔ یرقان اور دمہ کو مٹاتی ہے اور آنکھون کو بہت فائدہ پہونچاتی ہے۔ اسکو پان مین رکھکر کھانے سے وہ جریان دفع ہوتا ہے جس کا سبب بلغم و صفرا ہون۔ ارنی کی جڑ کی چھال کے سفوف کے ساتھ کھانے سے ضعف ہاضمہ دفع ہوتا ہے تج اور تیزپات اور چھوٹی الائچی کے دانون کے سفوف کے ساتھ کھانے سے صفرا و بلغم و بادے کی خرابی دور ہوتی ہے چانولون کے دھوون کے پانی مین چھوارون کو گھس کر اُس پر اس کو راکھ



برگ کا کے پلانے سے صفراوی بخار اُتر جاتا ہے اجوائن اور لونگ کے سفوف کے ساتھ کھلانے سے جاڑا بخار موقوف ہوتا ہے اورک کے چھ ماشہ رس کو گرم کرکے ٹھنڈا ہونے پر اُس میں چھ ماشہ شہد ملا کر جست کی راکھ برگ کا کے چٹانے سے دمہ جاتا رہتا ہے مویز منقی کے ساتھ دینے سے خون صاف ہوتا ہے صندل کے تیل کے ساتھ یہ راکھ دینے سے سوزاک دفع ہوتا ہے گوکھرو کے شربت کے ساتھ دینے سے پیشاب زیادہ آتا ہے اور صاف ہو جاتا ہے کوچ کے بیج اور مصری کے ساتھ دینے سے جریان دفع ہوتا ہے دم الاخوین کے ساتھ دینے سے بواسیر کا خون بند ہوتا ہے بیلگری کے مربے یا شربت کے ساتھ دینے سے خونی دست رک جاتے ہیں۔

مقدار خوراک ۔ چار رتی۔

جعدہ (ھ)

بضم جیم تازی وسکون عین مہملہ و فتح دال مہملہ و سکون ہا۔

صفات وشناخت ۔ ایک روئیدگی ہے دو قسم کی ہوتی ہے (۱) پہاڑی اس کا پیڑ سفید ہوتا ہے لمبائی اس کی بالشت بھر کی ہوتی ہے پتے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں اور زمین پر بچھے رہتے ہیں پتوں کے اوپر کے حصے پر روان بھی ہوتا ہے اور کناروں پر باریک باریک کانٹے ہوتے ہیں اور شاخوں کے سروں میں گھنڈیاں لگتی ہیں جن پر بال کی طرح باریک اور سفید رنگ کے تار لٹکتے ہیں ان گھنڈیوں میں بیج بھرے ہوتے ہیں اس کے پھول کا رنگ سفید زردی مائل ہوتا ہے اور وضع اُس کی گولائی کے ساتھ ہوتی ہے بو اس کی بہت بھاری اور ناگوار ہوتی ہے تھوڑی سی خوشبو بھی رکھتا ہے مزہ تھوڑا سا کڑوا ہوتا ہے یہ قسم جعدہ صغیر اور جعدہ شامی کہلاتی رہے شیرازی میں گل اربہ کہتے ہیں اور بعض نسخوں میں گل ارنبہ لکھا ہے (۲) بستانی ہے اسے جعدہ کبیر کہتے ہیں اور فارسی میں عنبر بید بوتے ہیں اس کے پتے قسم اول سے بڑے ہوتے ہیں بو بھی کم ہوتی ہے اس قسم کو جعدہ رومی بھی کہتے ہیں۔

یہ روئیدگی اکثر مرے ہوئے پانی کے پاس اور گیلی زمینوں میں اُگتی ہے بہار کے موسم میں پیدا ہوتی ہے اور جاڑوں تک رہتی ہے اور توڑنے کے بعد آٹھ مہینے تک اس میں قوت رہتی ہے شمس الدین لکھا ہے اور نے الاخذ البستانی پنے استعمال کے لیے بہتر بستانی ہے اور مخزن میں لکھا ہے کہ مستعمل پہاڑی ہے اور بعض کتابوں میں یوں لکھا ہے کہ بہتر تازہ سفید ہے کہ جو بیج آجانے کے زمانے میں لیا جائے بعض کہتے ہیں کہ جعدہ بابچھڑی کی قسم سے ہے اور بعض کہتے ہیں کہ بھنگرہ ہے اور بعض کہتے ہیں کہ اہل دمشق کی زبان میں جنگلی شسراج اور جنگلی دھنیے کا نام ہے اور بعض نے کہا ہے کہ وہ درمنہ کی قسم سے ہے اور بعض نے تصریح کی ہے کہ وہ پہاڑی درمنہ ہے اور یہ تمام اقوال تحقیق سے عاری ہیں۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہے بعض نے گرم تیسرے درجے



میں اور بعض نے خشک بھی تیسرے درجہ میں کہا ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ چھوٹی قسم تیسرے درجے میں گرم ہے اور بڑی قسم دوسرے درجے میں گرم ہے مگر دونوں خشک دوسرے درجے میں ہیں۔ شیخ الرئیس نے کہا ہے کہ جملہ میں حرارت وحدت کم ہے اور چھوٹی قسم کی حدت و تلخی بڑی قسم سے زیادہ ہے بڑی قسم کمزور ہے اور حدت و تلخی بھی اس میں کم ہے۔

خواص و فوائد۔ قوت تریاقی رکھتا ہے اور دوست آور ہے کل اعضا کا سدہ دور کرتا ہے اخلاط کو لطیف کرتا ہے مدر بول وحیض ہے پیشاب کی تنگی دفع کرتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے خون کو صاف کرتا ہے ذہن کو قوی کرتا ہے ارواح کو تحلیل ہونے سے روکتا ہے خاص کر روح طبعی کا بڑا محافظ ہے اگر تازہ زخم پر اس کے پتے پیسکر ضماد کیا جاوے تو بڑا نفع ہو اس کے سوکھے پتے پیسکر خراب زخموں پر برکنے سے نفع ہوتا ہے زخم کی رطوبت خشک ہوجاتی ہے خاص کر چھوٹی قسم اس باب میں بہت مفید ہے بعض نے لکھا ہے کہ بڑی قسم کو زخموں پر لگانے سے بہت نفع حاصل ہوتا ہے اسکو ہمیشہ استعمال میں رکھنے سے بڑھاپا دیر میں آتا ہے ساڑھے تین ماشہ روزانہ اسکو کھانے سے نسیان کا مرض جاتا رہتا ہے اسکو جلا کر راکھ کو سرکہ اور روغن زیتون میں ملا کر سر کے گنج اور داء الثعلب اور داء الحیہ پر لگانے سے بڑا نفع ہوتا ہے اس کے پتوں کا رس سرکے میں ملا کر آنکھ میں لگانے سے دھند جاتی رہتی ہے بینائی کو قوت پہونچتی ہے اس کے کھانے سے سودا و بلغم دستوں کی راہ نکلتا ہے اس سے سینے اور پھیپھڑے کا تنقیہ ہوتا ہے اور تلی کے ورم سخت کو نافع ہے سیاہ یرقان کو دفع کرتا ہے اُس کی حرارت کو زائل کرتا ہے بڑی قسم اس کے لیے زیادہ نافع ہے تلی کے ورم پر سرکے میں ملا کر لیپ کرنے سے بھی نفع ہوتا ہے اسکے کھانے سے پیٹ کے کدودانے اور دوسرے چھوٹے کیڑے نکل جاتے ہیں اس کے پینے سے درد پہلو کو بھی نفع ہوتا ہے اور سردی سے پیدا ہوا استسقا ہٹ جاتا ہے رحم کا تنقیہ کرتا ہے مثانے کی پتھری توڑ کر نکال دیتا ہے عرق النسا اور سوداوی و بلغمی تپوں کو دفع کرتا ہے بچھو یا کوئی دوسرا کیڑا کاٹ کھائے تو اُسے نافع ہے اسکو پیسکر زہر کے مقام پر لگا دینا چاہیے اور ۴ ماشہ کی مقدار میں نبیذ کے ساتھ پینے سے بھی بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے اور بڑی قسم کو شہد کے ساتھ لگانے اور کھانے سے کیڑوں کے زہر کو بے حد نفع پہونچتا ہے اسکے پتے کو مکان میں بچھانے اور سلگانے اور اُن کا جوشاندہ مکان میں چھڑکنے سے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں **مضر** درد سر پیدا کرتا ہے اور معدے کو مضر ہے کیونکہ اسکے کھنداؤں میں جم جاتا ہے (**مصلح**) دھنیا اور حماما اور بنفشہ **بدل** پہاڑی پودینہ اور تحلیل ریاح کے لیے درمنہ اور اخراج کرم شکم کے لیے درخت انار کی جڑ کی تازہ چھال ورد اورد کے لیے سلیخہ۔
مقدار خوراک جرم ۱۰ ماشہ اور جوشاندہ ۲ تولہ تک۔

جفت آفرید (ف)

بضم جیم و سکون فا و تائے فوقانی موقوف و الف ممدودہ و فتح فا و سکون رائے مہملہ و یائے معروف و دال مہملہ موقوف



صفات وشناخت۔ برہان قاطع مین لکھا ہے کہ ایک رستنی ہے سورنجان کی طرح بعض کہتے ہین کہ ثعلب مصری کا نام ہے انطاکی نے بھی ثعلب مصری کا نام بتایا ہے لیکن گیلانی اور بغدادی وغیرہ نے اس قول کو رد کیا ہے انطاکی نے ایک یہ بھی غلطی کی ہے کہ کہا ہے یونانی لفظ ہے مزدوج یعنے آپس مین ملے ہوے کے معنے مین مگر اکثر اکابر نے اس کی بھی غلطی نکالی ہے اور کہا ہے کہ لفظ فارسی ہے صاحب جواہر الحروف نے لکھا ہے کہ یہ لفظ فارسی مرکب ہے دو جزون سے ایک جفت سے جس کے معنے جوڑے کے ہین دوسرے آفریدہ سے جو نسبت کا کلمہ ہے نظیر اس کی داد آفرید اور ماہ آفرید ہے پہلا نام باری تعالی کا ہے اور دوسرا ایرج کی کنیزک کا خان آرزو نے شمر الفوائد مین لکھا ہے کہ آفریدہ کو حرف نسبت کہنا بالکل بعید ہے بلکہ بے تکلف حاصل مصدر ہے مصدر آفریدن سے ترکیبات مین آفریندہ اور آفریدہ کے معنے مین مستعمل ہے لفظی معنے اسکے ملے ہوے پیدا ہونے کے ہین اور یہی اظہر ہے یونانی کہنا کمال بعید ہے اور یہ ایک روئیدگی ہے اس کا پودا ریت مین پیدا ہوتا ہے اور ہر سال از سر نو اگتا ہے ایک بالشت تک طول رکھتا ہے اس مین ایک ساق گرہ دار ہوتی ہے پتے اس کے چنون کے پتون سے چھوٹے ہوتے ہین اور کثرت سے آتے ہین اور شاخین باریک اور کثرت سے ہوتی ہین اس کی ساق کے سر پر صنوبری شکل کے تین چار غلاف لگے ہوتے ہین جنکی شکل ہڑ یا بادام کی سی ہوتی ہے ان کے کنارون پر کانٹے ہوتے ہین اور اندر ہر ایک غلاف کے تین تین پردے طول مین ہوتے ہین ہر پردے مین تیتھی کے بیجون کی طرح پانچ پانچ بیج ہوتے ہین جب یہ غلاف پک جاتے ہین تو سر ان کے پھٹ جاتے ہین پیدائش اس کی ملک شام و روم مین ہے اُن ممالک کے آدمی اسکو چھوٹی ثعلب مصری کہتے ہین حالانکہ ثعلب مصری سے غیر ہے البتہ تقویت باہ مین ثعلب مصری سے بہت قوی ہے بہتر وہ ہے جو شگافتہ ہو۔

طبیعت۔ گرم و تر ہے بعض کہتے ہین کہ گرم دوسرے درجے مین ہے اور خشک پہلے درجے مین ہے اور انطاکی کے نزدیک دوسرے درجے کے آخر مین خشک ہے اس مین رطوبت فضلیہ ہے۔

خواص و فوائد۔ باہ کو قوت دیتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے پیٹ کی مروڑ کو مٹاتی ہے درد مفاصل کو دور کرتی ہے اس کے بیج حلوان کے ساتھ پکائین اور شوربا پئین اور لگاتار ایک ہفتہ تک پیتے رہین تو استسقاے زقی و لحمی کو اور بقولے استسقاے طبلی و لحمی کو بہت نفع ہوگا بلکہ بالکل زائل ہو جائین گے اسکو ہمیشہ کھاتے رہنے سے باہ مین بھی بہت طاقت آتی ہے شکر یا شہد مین اس کا مربا بھی ڈالتے ہین اور قوت باہ کو بہت فائدہ بخشتا ہے خصیون پر اس کا لیپ کرنے سے ورم اور ریح تحلیل ہوتی ہے **مضر** گردہ **مصلح** کتیرا **بدل** کلونجی۔

قدر خوراک۔ ۔۔۔ ماشہ۔

جفت بلوط

صفات و فوائد۔ برہان قاطع مین ہے کہ جیم کے فتح سے بلوط کے باہر کے چھلکے کا نام ہے اسلیے



کہ زبان عربی مین جفت پوست کے معنے مین ہے مگر مشہور حرف اول کے ضمے سے ہے چنانچہ بحرالجواہر مین ہے حرف اول کے ضمے سے بلوط کے اُس پوست رقیق کا نام ہے جو موٹے پوست کے تلے ہوتا ہے اور وہ اندر کا چھلکا ہے گیلانی نے بھی لکھا ہے کہ جفت بلوط سے مراد وہ چھلکا ہے جو مغز کے اوپر ہوتا ہے بصورت ثمر بلوط کے چھلکے کے اندر مینگ کے پاس ایک پوست نازک جوزی رنگ کا ہوتا ہے اسکو جفت بلوط کہتے ہین دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے نہایت قابض اور حابس ہے خشکی بلوط سے بھی زیادہ پیدا کرتا ہے اگر کسے عضو پر مواد گرگیا ہو تو اس کے لیپ سے دوسری طرف رجوع کرجاتا ہے اسکو کھانے اور لگانے دونون طرح سے ہر قسم کے زخم کا خون بند ہوتا ہے اگر تھوک مین خون آتا ہو تو اسکو جوش کرکے پینے سے بند ہوجاتا ہے دست مدت سے آتے ہون یا دستون مین لہو آتا ہو تو اس کے استعمال سے فائدہ پہونچتا ہے اگر عورت کے رحم سے سفید رطوبت نکلتی ہو اور مرض پرانا ہوگیا ہو اور رحم ڈھیلا پڑگیا ہو تو اسکو پیس کر رحم مین رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے کانچ نکلنے کا عارضہ بھی اسکو مقعد مین رکھنے سے بند ہوتا ہے اس کا لیپ فتق کو نافع ہے شاہ بلوط پر بھی ایسا چھلکا ہوتا ہے اور وہ سمیت مین دھان نیچے چانولون کے چھلکے کی طرح ہے **بدل** ہم وزن حب الآس اور انار کا چھلکا اور نصف وزن بلوط اور گلنار۔

مقدار خوراک سفوف مین ساڑھے چار ماشہ اور جوشاندے مین ایک تولہ ڈیڑھ ماشہ۔

جُلّاب

بفتح جیم و فتح لام مشدد والف ساکن و باے موحدہ موقوف

صفات - اطبا کے عرف مین مراد اس سے گلاب کا شربت ہے ترکیب اس کے تیار کرنے کی یہ ہے پونے ستاون تولہ شکر یا مصری لیکر سوا ستر تولہ گلاب مین ملاکر ملائم آنچ پر جوش دین اور جھاگ آتارتے جائین یہان تک کہ نصف جل جاے بعد اس کے ۳ ماشہ زعفران پیسکر ملاکر رکھ لین بعض گلاب کا وزن مصری سے دگنا رکھتے ہین اور بغیر زعفران کے تیار کرتے ہین ضرورت کے وقت سرد پانی یا کسی مناسب عرق مین گھول کر تخم بالنگو یا تخم فرنجمشک یا تخم ریحان وغیرہ چھڑک کر پی لیتے ہین اگر مزاج پر حرارت کا غلبہ ہوتا ہے تو اسپغول سلم چھڑکتے ہین اگر مزاج پر سردی غالب ہوتی ہے تو پیتے وقت آخر مین پھر چند رتی عنبر و مشک ملا لیتے ہین اگر اس سے دست لانے کا ارادہ ہوتا ہے تو شربت ورد کی طرح بناتے ہین بعض دوسو پونے چوراسی تولہ مصری ایک سو پونے بیالیس تولہ پانی مین پکاتے ہین اور جھاگ آتارتے جاتے ہین اور پھر اُس مین پونے ستاون تولہ گلاب یا گلاب کے پھولون کا رس ملاکر قوام کر لیتے ہین شیخ کے نزدیک شکر ۶ ۵ تولہ ۹ ماشہ اور گلاب کے پھولون کا رس ۴۷ تولہ ۱۰ ماشہ اور پانی سوا نو تولہ ہونا چاہیے اور ایسے برتن مین پکائین جو پورا نہ بھر جاے اور نہ اُس کا منھ خوب چھپائین۔ گلاب مین شکر یا مصری کی جگہ شہد ملاکر قوام کرکے بھی تیار کرتے ہین کبھی مطلق جلاب سے مراد مسہل منضج ہوتا ہے کبھی اس سے مراد ادویہ کا جوشاندہ ہوتا ہے جس مین شکر یا شہد ملا لیا گیا ہو مگر عرف اطبا مین جلاب سے شربت گلاب ہی مقصود ہوتا ہے۔



طبیعت۔ گرمی و سردی مین معتدل ہے بعض مائل بسردی و تری اور بعض مائل بگرمی کہتے ہین اور اُس کے تر ہونے مین شبہہ نہین۔

خواص و فوائد۔ دل کو قوت دیتا ہے خفقان اور توحش اور مالیخولیا کو نافع ہے صحت کا حافظ ہے بدن کو تری پہونچاتا ہے غبار کو دفع کرتا ہے سینے اور جگر اور معدے اور پھیپھڑے کی جلن کو مٹاتا ہے دل کا التہاب دور کرتا ہے اگر کچا بناوین اور برف مین سرد کرکے پیوین تو اس کی طبیعت تربوز کے پانی کے مشابہ ہوجاے اور اس وقت مین اعضا کی خشکی دور کرے تپ کی تیزی اور مثانے کی سوزش کو مٹاے شکر سرخ سے بھی بناتے ہین اور گلاب تھوڑا ڈالتے ہین اور اس وقت مین معدہ سرد کے درد کو تسکین دیتا ہے مضر دست اور ذرب اور زحیر اور ریح اور زلق اور بواسیر کے مریضون کے مناسب نہین کیونکہ جلاکرتا ہے مصلح شربت سیب۔

جلاپا (دل)
جیلپ (دستی)

صفات و شناخت۔ جلاپا بفتح اول کے فتح سے ایک درخت کی جڑ ہے پیدائش امریکا مین ہے یہ جڑ لمبی گرہ ہوتی ہے مگر بے قاعدہ کسی قدر بیضوی اور شلغم کے مانند ہے اور شاذ و نادر لکے کی شکل سخت اور قد و قامت مین مختلف جو بڑی گرہ ہوتی ہے وہ دو چار ٹکڑون مین تراشی ہوئی باہر سے رنگت بھوری گہری اور بے قاعدہ طور پر تالیان اور جھریان پڑی ہوئی جن پر اُبھرے بل مین ہلکے رنگ کی لکیرین یا داغ ہوسکتے ہین اندر سے رنگت میلی زرد یا بھورا پن لیے ہوئے جس پر اکثر گہرے بھورے رنگ کے بے قاعدہ دائرہ بناتے ہوئے خطوط ہوتے ہین بو ہلکی خاص طرح کی ذائقہ شیرینی لیے ہوے خراشدار جی متلانے والا رال کے نکالنے کی ترکیب عمل مین لانے سے فیصدی دس حصہ رال نکلنا چاہیے جس مین دسوان حصہ اس کا ایتھر مین حل ہونا چاہیے اور بڑا جزو موثرہ جلاپا کی جو کہ یہی رال ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ بہت عمدہ مسہل ہے اس مین قوت مسہلہ کے ساتھ تھوڑی سی قوت قابضہ بھی ہے جو طبیعت پر ناگوار نہین گذرتی جیسا ریوند کا حال ہے اور سقمونیا وغیرہ کے استعمال مین جو خوف خطر ہے وہ اس مین نہین بلکہ یہ بے خطر دست لاتا ہے اور نہ زیادہ گرمی کرتا ہے اس سے پتلے دست آتے ہین اسی واسطے اسکو قبض اور پیٹ مین کیڑے ہونے کی حالت مین اور استسقا مین دیتے ہین جوڑون کے درد کے واسطے اس کا مسہل زیادہ مفید ہے اور تپ کہنہ اور درد گردہ اور درد پشت اور عرق النسا اور درد مفاصل اور قولنج اور استرخا اور یرقان وغیرہ مین نافع ہے یہ خاص بلغم کا مسہل ہے طریق اسکے استعمال کا اسہال کے لیے ۲ سے ۳ ماشہ لیکر یخنی یا گلاب کے ہمراہ جو نیم گرم ہون پھنکادین یخنی بہتر ہے کہ اس سے ضعف پیدا نہین ہوتا اگر آدمی کو دو ماشہ دین اور زیادہ قوی ہو تو ۵ ماشہ استعمال کراوین یا ایسا کرین کہ باریک کرکے ہم وزن کھانڈ ملاکر پھنکادین یا دو تولہ گلقند مین ملاکر کھلائین اُس کے اوپر سونف کا



عرق بلائین کہ اُس کے عمل کی اعانت کرتا ہے پانچ گرین جلا پا کی پانچ گرین سونٹھ اور دس گرین شکر ہمراہ ملا کر پھانکنے سے اچھی طرح تاثیر مسہل کی ہوتی ہے **مضر** گرم مزاج والون کو اور درد سر پیدا کرتا ہے **مصلح** ترشی **بدل** مجوقان۔

مقدار خوراک۔ ۱ ماشہ سے ۲ ماشہ تک مگر ڈاکٹر کہتے ہین کہ جوان کو دس گرین سے ۳۰ گرین تک اور بچون کو دو گرین سے ۵ گرین تک دینا چاہیئے۔

جل براہمی (دھ)

بفتح جیم تازی وسکون لام و فتح بائے موحدہ و فتح رائے مہلہ وسکون الف و ہائے ہوز موقوف وکسر میم و یائے معروف۔

صفات وشناخت۔ یہ آسام سلہٹ اور بنگال کے پوربی حصے کی قابل زراعت تر زمین مین پیدا ہوتی ہے۔

طبیعت۔ سرد۔

خواص وفوائد۔ کڑوی اور ملین ہے صفرا کے اور بدن کے چرٹے کے مرض مٹاتی ہے اعصاب کے دردون کو دور کرنے کے لیے دھاتو دن کے استعمالون مین یہ پلائی جاتی ہے۔ اس کے پتون کے خالص رس کو گائے یا بکری کے دودھ مین ملا کر پلانے سے سوزاک اور پیشاب کی جلن دفع ہوتی ہے۔ سر کی گرمی کم کرنے کے لیے اسکے پتون کو پیسکر پیشانی پر لیپ کرتے ہین اسکے پتون کا رس کہ کڑوا ہوتا ہے ضعف ہاضمہ اور صفرا کے نقصانون مین کام مین آتا ہے اس کے پتون کی ترکاری پکاتے ہین یہ بوجہ کڑوے ہونے کے تندرستی اور طاقت بڑھاتے ہین اس کے رس مین شہد ملاکے پلانے سے مسوریہ دفع ہوتی ہے اور وہ ایک قسم کی چیچک ہے جس کو حصبہ اور جدری کہتے ہین۔

جل پیپل (مارواڑی وپنجابی)

بفتح جیم وسکون لام وکسر بائے فارسی و یائے معروف و فتح بائے فارسی وسکون لام۔ اسکو سنسکرت مین جل پیپلی اور شاردی کہتے ہین۔

صفات وشناخت۔ اس کا درخت زمین پر بچھا ہوتا ہے اس مین بہت سی شاخین ہوتی ہین جن کی لمبائی ایک ایک ہاتھ کی ہوتی ہے اور ان مین گرہین ہوتی ہین اور ہر گرہ کے نیچے کنگرہ ہوتا ہے صورت اس کی چنے کے پتے کی طرح ہوتی ہے مگر کنگرے چنے کے پتون سے بڑے اور ضخیم ہوتے ہین اور دو دو پتون کے درمیان پھل ہوتا ہے فلفل دراز کی طرح رُکے ہوئے پانی مین اور تالابون مین یہ درخت پیدا ہوتا ہے اس کی دو قسمین ہین ایک قسم کا پھول سفید دوسری قسم کا سُرخ ہوتا ہے دوسری قسم بہت ملتی ہے بعض کہتے ہین کہ فلفل الماء اور یہ ایک چیز ہے مزہ اس کا تیز اور کسیلا ہے عوام جل پیپل کو پانی کا پات کہتے ہین اور اس کی وجہ دو وجہین ہین ایک یہ کہ وہ پانی مین پیدا ہوتی ہے دوسرے اس وجہ سے کہ اسکو اکثر بچون کی تشنگی کے مرض مین دیتے ہین اطبائے یونانی نے لکھا ہے



کہ ظلفل المارک پتے بیدیا نعناع کے سے ہوتے ہیں اور نعناع کے پتوں سے ذرا بڑے ہوتے ہیں اور بہت سفید اور نرم و نازک ہوتے ہیں ساق میں گرہیں ہوتی ہیں اور شاخیں ایک ایک ہاتھ کے قریب لانبی اور دانہ چھوٹا ہوتا ہے اور چھوٹی چھوٹی شاخوں میں پیدا ہوتا ہے اور یہ دانہ پتے کی جڑ سے نکلتا ہے اور بہت سے دانوں کا گچھا ہوتا ہے مزہ اس کا تیز سیاہ مرچ کا سا ہوتا ہے مگر خوشبو نہیں آتی بعض لوگ اسے سیاہ مرچ کی جگہ پیسکر غذا میں استعمال کرتے ہیں جڑ اس کی دراز ہوتی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے سیاہ مرچ سے اس کی حدت و گرمی کم ہے اور بعض پہلے درجے میں گرم وخشک بتاتے ہیں مگر ویدسرد وخشک کہتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ وید کہتے ہیں کہ جل پیپلی ہضم ہونے میں ہلکی قابض کسیلی چرپری خواہش طعام پیدا کرنے والی اور منھ کا مزہ درست کرنے والی ہے دل اور آنکھوں کو موافق ہے۔ خون گرمی، زخم، سوست دمہ، پیاس، زہر، گھبراہٹ، بخار، چکر (دوران سر) کھانے کی طرف سے بے رغبتی اور فساد خون کو شافی ہے۔ اس کے ملائم پتے اور ڈالیوں کا ایک چھٹانک جوشاندہ بنا کر بچوں کو دن میں دوبار پلانے سے ضعف ہاضمہ دفع ہوتا ہے۔ بچہ ہونے کے بعد عورت کو اس کا جوشاندہ پلانے سے فائدہ ہوتا ہے اس کا جوشاندہ سوزاک اور گردے کا اور جوڑوں کا درد دفع کرتا ہے۔

یونانی اطبا کا بیان ہے کہ جل پیپل محلل ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے۔ بلغم و سودا و صفرا کو دستوں کی راہ نکالتی ہے آتشک اور خارشت کو مفید ہے پانی میں چھ ماشہ پیسکر پینے سے دست بہت لاتی ہے قابض و مقوی دل و چشم ہے۔ بھوک پیدا کرتی ہے۔ مقوی باہ ہے۔ سینے کی سوزش اور فساد خون کو نافع ہے پھوڑے پھنسی کو مفید ہے اس کا لیپ بائی کے درد کو اور ورم بلغمی کو مفید ہے۔ جھائیں اور داد اور آنکھوں پر سے سیاہی کے داغوں کو اس کا لیپ کھوتا ہے سرخ پھول والی قسم کے بچوں کو اُس وقت دیتے ہیں جب قے اور پیاس بے انتہا ہو اور اکثر اسکو زیرۂ سفید کے ساتھ استعمال کرتے ہیں اور تارک سر پر لیپ بھی کرتے ہیں بلغم اور صفرا کو نافع ہے اس سے مچھلی کا گوشت ہضم ہوجاتا ہے اور خرگوش کے گوشت کی اصلاح کرتا ہے فلفل الماء میں کہا ہے کہ سیاہ مرچ کا قائم مقام ہے اسکو کھانے میں ڈالنے سے خوش مزہ ہونے کے علاوہ ہضم جلد ہوجاتا ہے کہتے ہیں کہ بھیڑیا اسکو پسند کرتا ہے اگر جب کھالیتا ہے تو مرجاتا ہے۔ اس کی جڑ درد ناک دانت میں رکھنے سے درد ٹھہر جاتا ہے اگر اسکو زیادہ عرصے تک رکھا جائے تو دانت گرجاتا ہے۔ اسکے کھانے سے معدے اور جگر میں گرمی آتی ہے اسکے پتے پھول اورام بلغمی پر لیپ کرنے سے تحلیل ہوجاتے ہیں اس میں جلا کی قوت قوی ہے اسی لیے جھائیں اور سیاہ چھیپ کے نشانوں پر لگانا فائدہ مند ہے تعجب ہے اُن لوگوں سے جو یہ کہتے ہیں کہ اسکی جڑ بے نفع ہے

مقدار خوراک۔ سات ماشہ تک۔

جل جمنی

بفتح جیم تازی اول و سکون لام و فتح جیم تازی دوم و سکون میم و کسر نون و یائے معروف



صفات و شناخت ۔ اس کے درخت کی بیل چلتی ہے پتون کا رنگ ابتدا مین ہلکا سبز ہوتا ہے جس مین زردی کی جھلک ہوتی ہے جب بڑھتا اور بڑھ جاتا ہے تو پتے گہرے سبزی مائل ہوجاتے ہین پتون کی جڑمین پھل آتے ہین مثل مسور کے دانون کے چپٹے ہوتے ہین مگر اُن سے ذرا بڑے اور موٹے ہوتے ہین پھل اول ہلکا سبز اور کم کڑوا ہوتا ہے پھر پک کر اور زرد پڑجاتا ہے مزہ تلخ ہوتا ہے اندر گٹھلی نکلتی ہے گو دا کچھ نہین ہوتا صرف چھلکا اور گٹھلی ہوتی ہے پتے مثل زبان کے بعض بڑے بعض چھوٹے ہوتے ہین وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اسکو پیسکر پانی مین ملانے سے پانی جم جاتا ہے۔

افعال و خواص ۔ دو تولہ پتے پیسکر پانی ملا کر چھان لین اور علی الصباح پی لین اور دوا و پرسے دو تین ماشہ مصری مزہ زبان کا بدلنے کے لیے چاب لین اور غذا مین پھیکی روٹی یا پھیکی بھتولی خوب گھی کے ساتھ رکھین تین روز تک یہ دوا پیین سوزاک بالکل جاتا رہے گا اگر کچھ کسر باقی رہجائے تو زیادہ روز تک اُسی طرح پرہیز کے ساتھ پیوین۔

جل کندرا (دھ)

صفات ۔ یہ مثل پیاز کے سفید ہوتا ہے تالاب کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ گرم تیسرے درجے مین خشک دوسرے درجے مین۔

فوائد ۔ طحال کو نفع پہونچاتا ہے جوڑون کے درد کو دفع کرتا ہے۔ اس کا جوشاندہ قے لاتا ہے اس کا عرق کان مین ڈالنا کان کے درد کو مفید ہے اُسکا روغن فالج کو مٹاتا ہے۔

جل کنبھی (دھ)

بفتح جیم و سکون لام و ضم کاف تازی و سکون نون و کسر بائے موحدہ مخلوط بہا و یائے معروف اسکو جل کنبھی بھی کہتے ہین یونانی مین اس کا نام سطراطیوطس ہے سین مہملہ کے فتحہ اور طائے حطی کے سکون اور رائے مہملہ کے فتح اور الف کے سکون اور دوسری طائے حطی کے کسرے اور یائے تحتانی کے ضمے اور واو کے سکون اور تیسرے طائے حطی کے ضمے اور سین مہملہ کے سکون سے عربی نام اسکا فارس الماء ہے۔

صفات و شناخت ۔ ایک گھاس ہے کہ پانی پر بغیر جڑ کے پیدا ہوتی ہے بلی لوٹن کے مشابہ ہوتی ہے مگر اُس سے چھوٹی اور پودینے سے بڑی ہے۔ دیسقوریدوس نے کہا ہے کہ اس کے پتے حی العالم کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر کچھ اُن سے بڑے ہوتے ہین جالینوس نے اس کی دو قسمین بتائی ہین ایک پانی کی دوسرے جنگلی اور دوسرے اور قولون سے بھی یہ بات نکلتی ہے مگر حق یہ ہے کہ جس کو خشکی کی جل کنبھی کہتے ہین وہ حزنبل ہے بفتح و ضم حائے مہملہ و ضم زائے معجمہ و سکون نون و ضم بائے موحدہ و سکون لام ہندوستان مین جل کنبھی بنگال اور کارومنڈل کوشت اور مدراس اور دکھن اور برہما اور سیلون وغیرہ مین ہوتی ہے یونانی کتابون مین لکھا ہے کہ اس کی جڑ نہین ہوتی ہندی کی کتابون مین لکھا ہے کہ ہوتی ہے دونون قولون مین توفیق یہ ہے کہ ایسی جڑ نہین ہوتی کہ مٹی مین جمے اس کی جڑ کے ریشے پانی مین معلق رہتے ہین۔



طبیعت۔ سرد و تر۔

خواص و فوائد۔ اورام گرم پر لگانے سے اُن کو نفع دیتی ہے اُن کے سواد کو ہٹاتی ہے اور پیشاب کی سوزش اور گردے اور مثانے کا خون بند کرنے کو مفید ہے زخموں میں گوشت بھراتی ہے جگر کے التہاب کو نافع ہے اور تمام افعال میں کائی کی طرح ہے اعضا سے خون آتا ہو تو اُسے بند کرنے کے لیے بے حد نافع ہے پرانے اور نئے قروح کو مٹاتی ہے ناصوروں کو بھرتی ہے بواسیر کا خون بھی اس سے رُک جاتا ہے سرکے میں ملا کر سُرخ بادہ پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ تذکرہ میں لکھا ہے کہ اس کا خیساندہ یا جوشاندہ سرد ہوتا ہے اور بدن کی بُھجاہٹ کو مٹاتا ہے مصری کے ساتھ اس کا جوشاندہ کرکے ڈھائی تولہ دن میں دوبار پلانے سے پیشاب کی سوزش دفع ہوتی ہے اس کا پلٹس باندھنے سے بواسیر کا درد دفع ہوتا ہے اس کے پتوں کو چاولوں کے ساتھ اوشا کر جان کر ہیں میں لکھ کر پکا دودھ ملا کے پلانے سے آؤں کے دست رُک گئے ہیں اس کی جڑ کے سفوف کی مصری کے ساتھ پھنکی دینے اور پیسے گلاب کا عرق پلانے سے کھانسی دور ہوتی ہے اس کی جڑ کے جوشاندے میں شہد ملا کے پلانے سے دمہ جاتا رہتا ہے اس کی جڑ ملیں ہے جل کنبھی کی راکھ کا لیپ کرنے سے پیشانی کے داد دفع ہوتے ہیں اس کی راکھ کو گائے کے موت میں پکا پچان کے پلانے سے گل گنڈ جاتا رہتا ہے اس کے استعمال کرنے والے کو کوندن کی روٹی یا دلیہ چھاچھ کے ساتھ کھلانا چاہیے پرنا کے ضلع کے غربا اور مساکین آدمی اس کو پکا کر روٹی سے کھاتے ہیں یہ جس تالاب میں ہوتی ہے اُس کا پانی صاف رہتا ہے اس کی راکھ سے کھار بطریق معمولی نکالتے ہیں اسکو کھانے سے سرکا نچ اور تمام رطوبت کے اورام مٹتے ہیں اور فتق کو نفع پہونچاتا ہے۔

جَل کیسر (دھ)

سنگ کیسر و سر کیسرم۔ و سر کیسرب۔ و جل کیسرب (س)

صفات و شناخت۔ ایک درخت ہے کہ بڑا اور پتے دار ہوتا ہے شاخیں بڑی بڑی ہوتی ہیں اور پتے املی کے پتوں کی طرح اور کثرت سے ہوتے ہیں اس میں پھول ہمیشہ رہتے ہیں ہر پھول میں صرف پانچ پتیاں ہوتی ہیں کسی پھول کا رنگ صندلی ہوتا ہے کسی کا زرد کسی کا سفید اور اس کے اندر سُرخ رنگ کے ریشے ہوتے ہیں ان ریشوں کی نوک پر ایک چیز ہوتی ہے چاول کی طرح جس کا سر چپٹا ہوا ہوتا ہے اور بیچ کا حصہ زرد ہوتا ہے اس کی پھلی اتنی لمبی ہوتی ہے جتنی کشادگی انگوٹھے اور بیچ کی انگلی کے درمیان میں کھولنے کے وقت ہوتی ہے اور چپٹی ہوتی ہے اس پھلی میں بیج ہوتے ہیں یہ بیج مدور ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ محلل و منضج و مفتح و ملین ہے درد مفاصل نقرس سیاح اور اورام کو اس کا پینا اور دھونی مفید ہے اور جبکہ زمین کو گرم کرکے اس کے پتے بچھا کر مستسقی اور درد کے مریض کو اس پر لٹائیں تو



فی الحال آرام ہوجاتا ہے اس کے پھول میں گرمی اعتدال کے ساتھ ہے اور خوشبودار ہوتا ہے قبض پیدا کرتا ہے خفقان کو مٹاتا ہے اسکے پتے کھانے سے عورتوں کی پستان بڑھ جاتی ہیں اور امراض فساد بول و جریان کو مفید ہے متعفن خون کی اصلاح کرتا ہے سوزاک اور جریان منی پرانے ہوں یا نئے اس کے استعمال سے جاتے رہتے ہیں اگر جل کیسر کے پتوں کا پانی تولہ بھر اور ایک پوٹھیا کشتہ ایک عدد چھ تولہ گائے کے گھی میں ملاکر صبح کو چاٹیں اور غذا بے نمک کی کھائیں تو سوزاک اور جریان منی ایک دن میں دفع ہوجاے مصر جگر مصلح تخم کاسنی۔

جل مانس (دھ)

قوقی وقوقی دقوقیا یہ تمام اس کے نام ہیں بعض نے درمیان کا لفظ اود کا نام بتایا ہے جس سے جند بیدستر حاصل کرتے ہیں۔

صفات وشناخت - ایک دریائی جانور ہے جو کسی قدر انسان سے مشابہت رکھتا ہے مگر قوقی وہ جانور نہیں معلوم ہوتا جسے مرمیڈ کہتے ہیں اور اسے میں نے بھی دیکھا ہے اس کا اوپر کا حصہ عورت یا مرد کے مانند ہوتا ہے اور نیچے کا مچھلی کی طرح کیونکہ قوقی سے پنیرمایہ حاصل ہوتا ہے اور وہ پنیرمایہ حاصل ہونے کے قابل نہیں پس یہ کوئی علیحدہ جانور ہے میں نے جو جل مانس تالابوں اور عجائب خانوں میں دیکھے ہیں وہ چھوٹے سے انگریزی کتے کی طرح ہوتے ہیں چاروں پیروں پر چلتے ہیں اور خشکی میں تنے کے دو پیروں پر بندر کی طرح کھڑے ہوجاتے ہیں اور دم رکھتے ہیں اور مچھلیاں پکڑ کر کھاتے ہیں بڑی بڑی مچھلیوں کو گھیر کر شکار کرلیتے ہیں اگر اس کا ذرا سا بھی زخم مچھلی کو پہونچ جاتا ہے تو زہر اتنا اثر کرتا ہے کہ جانبر نہیں ہوسکتی میں نے بولتے دیکھا ہے شکرے کی سی آواز تھی غوطہ مار کر مچھلی پکڑ کر اچھل آتا ہے اسکو جل مانس کہنا ایک اصطلاح ہے ورنہ کوئی مشابہت آدمی کی اس میں نہیں میر علی حافظ صاحب نے میواڑ کے جے سمند تالاب میں کثرت سے دیکھے ہیں وہ کہتے ہیں کہ ادھر کے آدمی اسے جل مانس کہتے ہیں اور ہندوستان کے دلی ولکھنؤ کے آدمیوں نے دیکھکر کہا کہ یہ اود بلاؤ ہیں یہ جانور پانی کے کنارے کھوڑے اور غار بناکر ان میں رہتا ہے اسی میں بچے دیتا ہے سر بڑا ہوتا ہے دم جھبری ہوتی ہے مچھلی پر ایسا داؤں لگاکر حملہ کرتا ہے کہ اول اس کی آنکھیں پھوڑ ڈالتا ہے اور بندروں کی طرح علیحدہ علیحدہ ان کے گروہ رہتے ہیں ایک گروہ دوسرے گروہ میں نہیں جا سکتا اگر دو گروہ مقابل ہوجاتے ہیں تو لڑتے ہیں۔

طبیعت - مزاج اس کا گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد - اس کا گوشت کھانا مرگی اور اختناق رحم کے لیے مفید ہے اس کا پنیرمایہ جند بیدستر کی برابر قوی ہوتا ہے اور اس کے پنیرمایے میں یہ خاصیت ہے کہ جب دوسرے حیوانات کے پنیرمایہ کو پانی ڈالیں اور تھوڑی دیر کے بعد وہ پانی لیکر جل مانس کے پنیرمایے پر ڈالیں تو جلد گھل جاتا ہے اور پانی ہوجاتا ہے دوسرے پنیرمایوں میں یہ خاصیت نہیں شیخ کہتا ہے کہ حیوان جند بیدستر کے قریب قریب



اس کے اجزا کے افعال وخواص ہین۔

جل مہوا (ھ)

بفتح میم وضم ہا و فتح واو و سکون الف گجراتی مین جل مہوٗ و بفتح میم وضم ہا وضم رائے ثقیل و داو مجہول کہتے ہین اور سنسکرت مین جل مدھوکہ کہتے ہین کیونکہ مدھوکہ ہوا و معروف معمولی موے کا نام ہے۔

صفات۔ اس مہوے کے درخت دکھن ہندوستان سلون اور کنارا مین ہوتے ہین اس مین ایک قسم کا گوند لگتا ہے اس کے بیجون مین سے تیل نکالا جاتا ہے وہ آدھا جما ہوا اور پیلے رنگ کا ہوتا ہے یہ تیل جلنے اور صابون بنانے کے کام مین آتا ہے اور جلدی بگڑجاتا ہے۔

طبیعت۔ سرد۔

خواص وفوائد۔ جل مہوا شیرین ہے منی زیادہ کرتا ہے مقوی ہے اس کے بیجون کی کھلی بال دھونے کے کام مین آتی اس مہوے کا تیل جلد بدن کے امراض کے کام مین آتا ہے اس کے پھول ہلکے ملین ہین اس کے پتون اور چھال کے رس اور نرم پھل کو دواؤن کے کام مین لاتے ہین یہ قابض ہے بدن کی سختی کو نرم کرتا ہے اس کے بھی فوائد معمولی موے کی طرح ہین۔

جل نیب (ھ)

بکسر لون ویائے معروف وبائے موحدہ موقوف

جس مقام پر پانی بھرا رہتا ہے اُس کے اوپر یہ درخت جمتا ہے شاخین نہایت پتلی ہوتی ہین اور پتے بچھوٹے اور خرفے کے پتون کی طرح اور مزہ بہت کڑوا ہوتا ہے تالابون اور دریاؤن کے پاس بھی پیدا ہوتا ہے قانون کے بعض نسخون مین ہے کہ با قلون جبلون کو کہتے ہین اور وہ جنگلی خرفہ ہے اور اُس مین نہایت تیز دودھ بھرا ہوتا ہے جس سے بڑی شدت سے دست آتے ہین مامون صاحب کی رائے یہ ہے کہ یہ چیز جل نیب ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ خون کو صاف کرتا ہے دافع امراض سوداوی ہے خصوصاً جذام وآتشک وخارش کو نافع ہے مادہ بلغمی وسوداوی کو براہ دست نکالتا ہے۔ روغن مین ملاکر کھجلی کو مفید ہے اگر ہرے جل نیب کو کچلکر پانی نکال کر ہم وزن روغن کنجد مین خشک کرلین تو یہ روغن خشک خارشت کو اور سر کے گنج کو نہایت مفید ہے دست آور ہے ایک تولہ پتے پیسکر اس کا شیرہ پینے سے بہت سے دست آجاتے ہین اگر سیر بھر لیکر اور بڑے برتن مین بھر کر پاؤن سے ایک گھڑی تک ملتے رہین یہان تک کہ منھ کے مزے مین تلخی آجائے تو خارشت دور ہوجائے۔

جلوز (ع)

بضم وکسر جیم ولام مشدد مفتوح وواو ساکن وزائے معجمہ موقوف

صفات وشناخت۔ بمذہب الاسما اور منتخب اللغات اور قانون بوعلی سینا مین چلغوزے کا نام بتایا ہے



اور شیخ نے جو کچھ افعال وخواص لکھے ہیں وہ حب صنوبر کبار کے ہیں کہ اکثر کے نزدیک وہ چلغوزہ ہے اور اسی واسطے مفردات قانون کی شرح میں گیلانی نے چلغوزہ کے نام میں کہا ہے کہ وہ جلوز ہے اور جلوز میں ذکر کیا گیا ہے الفاظ الادویہ میں بادام کوہی کا نام لکھا ہے صاحب جامع نے کہا ہے کہ وہ ریٹھا ہے برہان میں ہے کہ فندق کا نام ہے اور وہ ایک مزدار چیز ہے جسے کھاتے ہیں اور بعض چلغوزہ اور بعض بادام کوہی بتاتے ہیں مخزن الادویہ اور منہاج میں بھی فندق کا نام بیان کیا ہے گیلانی کے نزدیک یہ غلطی ہے اور بعض نے کہا ہے کہ حب الصنوبر ہے اور یہ اشتباہ ہے اس لیے کہ جلوز جاسے حطی کے ساتھ حب الصنوبر کا نام ہے جس کو وہم سمجھ لیا گیا ہے صاحب اختیارات کی تحقیقات سے معلوم ہوتا ہے کہ جلوز بادام بربری کا نام ہے اقصائے افریقہ کے باشندے اسکوارجان اور ارقان کہتے ہیں اور اس کے تیل کو زیت الارجان اور زیت المرجان اور زیت السودان بولتے ہیں اور وہ پہاڑی بادام ہے اور یہ وہی چیز ہے جس کو اہل شیراز بضم باے موحدہ وسکون خاے معجمہ کہتے ہیں اس کی لکڑی کا عصا موجب برکت جانتے ہیں یہ بادام منفعت میں چلغوزے کے قریب قریب ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں گرم وتر ہے پہلے درجے میں گرم وخشک بھی کہا ہے بعض نے کہا ہے کہ دوسرے درجے میں گرم ہے پہلے درجے میں خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ معتدل ہے تھوڑی سی گرمی وتری بھی رکھتا ہے اور اس میں تھوڑی سی رطوبت فضلیہ ضرور ہے۔

خواص وفوائد۔ شیخ نے لکھا ہے کہ یہ غذائیت میں اخروٹ سے افضل ہے لیکن ہضم دیر میں ہوتا ہے مرکب ہے جوہر مائی وارضی سے اس میں ہوائیت کم ہے اس سے بدن کو قوی اور عمدہ غذا پہونچتی ہے آنتوں کی رطوبات فاسدہ کی اصلاح کرتا ہے معدے سے دیر میں نیچے اترتا ہے اور دیر میں ہضم ہوتا ہے اگر گرم مزاج والا مصری کے ساتھ اور سرد مزاج والا شہد کے ساتھ کھاوے تو اصلاح ہو جاوے اور اسطرح عمدہ غذائیت بدن کو پہونچے اور پانی میں تر کرنے سے اس کی تیزی اور لذع اور چرپراہٹ مٹ جاتی ہے اور اچھی اور بڑھکر غذائیت حاصل ہوتی ہے یہاں تک کہ اس تدبیر سے حب صنوبر صغار بھی دوائیت سے غذائیت کی طرف بدل جاتا ہے حالانکہ اس میں کچھ بھی غذائیت نہیں ہے اور حب صنوبر صغار ہر جگہ ملتا ہے جلوز سے پٹھوں اور کمر کا درد زائل ہوتا ہے عرق النسا کو نافع ہے استرخا کو دور کرتا ہے پھیپھڑے سے پیپ صاف کرتا ہے اور دوسرے غلیظ خلط بھی پھیپھڑے سے نکالتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے منی بڑھاتا ہے اس کا مربا نہایت مقوی باہ و مزید منی ہے مثانے کی پتھری اور پیپ صاف کرتا ہے بچھو کے زہر کے لیے انجیر اور چھوارے کے ساتھ نافع ہے یہاں تک عبارت قانون کا ترجمہ ہے **مضر** تلی کو **مصلح** کھانڈ اور مصری **بدل** چلغوزہ اور فندق۔

جل بنیت وجل ونیت (۵۰)

باے موحدہ اور واو مکسور یاے مجہول نون غنہ تاے فوقانی موقوف

صفات وشناخت۔ اس کے درخت بنگال اڑیسہ چٹ گانو اور برہما وغیرہ ملکوں میں ہوتے ہیں



جب تک اس کی عمر چھوٹی ہوتی ہے کھڑا رہتا ہے بڑھ جانے کے بعد جھک کر درختوں اور جھاڑیوں پر چڑھتا ہے۔

طبیعت۔ سرد و خشک۔

خواص و فوائد۔ کڑوا کسیلا بادی قابض ہے زخموں کو درست کرتا ہے صفرا۔ خرابی خون۔ زخم اور بلغم کو مٹاتا ہے۔

جلیبی (ھ)

بفتح جیم وکسر لام و یائے مجہول وکسر بائے موحدہ و یائے معروف۔ زلابیہ (ع) حلوائے زلبن زلیبیا و زلیبیا (ف) کنز اللغات ترکی میں زُلبیؔ یا لکھا ہے۔

صفات و فوائد۔ ایک مٹھائی ہے گیہوں کے میدے کو پتلا گوندھ کر ایک کلھیا میں تلے سوراخ کر کے اس میں بھر کر گرم گھی میں چکر دیتے ہوئے گراتے جاتے ہیں جب تل جاتی ہے تو نکال کر شکر سفید کی چاشنی میں ڈال دیتے ہیں تاکہ چاشنی اندر بھر جائے۔

طبیعت۔ گرم وتر ہے عمدہ خلط پیدا کرتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے گردوں کو قوت دیتی ہے کھانسی کو نافع ہے پھیپھڑے کی رطوبت کو مفید ہے اگر دودھ میں بھگو کر کھایا جائے تو طاقت بڑھ جائے دماغ کو قوت پہونچے نہایت فربہی آجائے ہضم بھی جلدی ہوتی ہے **مضر** ایسے جگر میں سدہ پیدا کرتی ہے جس کے راستے تنگ ہوں اور گرمی پیدا کرتی ہے **مصلح** سکنجبین اور کھٹ مٹھا انار۔

جمالگوٹہ (ھ)

بفتح جیم و میم و سکون الف و لام موقوف و ضم کاف فارسی و واو مجہول و فتح تائے ثقیل و سکون ہا۔ مارواڑی میں آنخ پال اور گجراتی میں نے پالو مرہٹی میں جے پال اور سنسکرت میں جے پال کم اور دنتی بیج۔ اور بعض کتابوں میں دنتی بیج لکھا ہے جس میں تائے فوقانی مکسور کے بعد نون مکسور اور یائے معروف ہے اور آخر میں نقطہ جیم مفتوح اور رے چلم بھی کہتے ہیں۔ تخم بید انجیر خطائی (ف) حب السلاطین (ع) کروٹن (ش) کروٹونس (ل)،

صفات و شناخت۔ جمالگوٹے کا درخت پندرہ بیس فٹ اونچا ہوتا ہے پتے اس کے بیگن کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر بیگن کے پتوں سے پتلے ہوتے ہیں پھول زرد سفیدی مائل ہوتا ہے جمالگوٹے پھلیوں میں ہوتے ہیں اور ایک ایک پھلی میں تین تین جمالگوٹے ہوتے ہیں جمالگوٹے کے اوپر کا چھلکا خامی میں سبز ہوتا ہے اس پر نقطے نہیں ہوتے پک کر اوپر کا چھلکا ہلکا سیاہ رنگ کا ہو جاتا ہے اکثر اوپر کا سیاہ چھلکا کہیں کہیں سے اتر جانے کی وجہ سے دھبہ دار معلوم ہوتا ہے اس سیاہ چھلکے کے اندر پتلا پوست ہوتا ہے جس کے اندر مغز ہوتا ہے اور مغز کی دو پھانکیں ہوتی ہیں دونوں پھانکوں کے درمیان ایک پتلا سا پردہ ہوتا ہے کہ تازگی میں سفید و سبز ہوتا ہے پرانا ہونے کے بعد مغز اور وہ پردہ دونوں زرد اور سیاہ پڑ جاتے ہیں اس پردے میں سمیت ہوتی ہے اس لیے مناسب یہ ہے کہ جب استعمال کریں تو اس پردے کو نکال ڈالیں بہتر وہ جمالگوٹہ ہے جس کی مینگ سفید اور موٹی ہو بعد اس کے وہ ہے

جس کی ہینگ زردی مائل ہو اور خراب نہوئی ہو اس لیے کہ زرد وخراب اور سیاہ اچھی نہین اسکو جب
متغیر کرین اسی دن استعمال کرلین ایک مہینہ تک متغیر کو رکھ چھوڑنے سے سمیت آجاتی ہے اسکا استعمال
جائز نہین اور بغیر مدبر کیے استعمال کرنا نا جائز ہے اس مین یہ خاصیت ہے کہ جو جو پرانا پڑتا جاتا ہے وہ وہ
اس کی ہینگ چھوٹی ہوتی جاتی ہے اور آخرکار بالکل فنا ہوجاتی ہے جا سے پیدائش اس کی ملک خطا اور چین
اور سجستان اور ہندوستان ہے ایک قسم خطائی اور چینی کی ایسی ہے کہ دانہ اُس کا بڑا پستے کی طرح ہوتا ہے
اور سنجری مین ایک قسم ایسی ہے کہ اُس کا دانہ انار شیرین کے دانے کی طرح ہوتا ہو اور وہ کسی قدر گول اور پھیکا سرخ
ہوتا ہے اور چھوٹا ہوتا ہے اور اوپر سیاہ نقطے ہوتے ہین ایک قسم کا جالگوزہ ہندوستانی ایسا ہے کہ دانہ اُس کا
چینی جالگوزہ کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے اور سنجری کے دانے سے بڑا ہوتا ہے رنگ ظاہر کا زردی مائل ہوتا ہو اندر سے ہینگ
سفید نکلتی ہے مزہ ہینگ کا کڑوے بادام کی ہینگ کی طرح ہوتا ہے بہتر سب مین چینی اور خطائی ہے
پھر سنجری اور ہندی سنجری سے بھی کم قوت ہے بعض کہتے ہین کہ ہندی کی قوت سنجری سے قوی ہے
اور چینی وخطائی سے ضعیف سنجری سر پہ سنجری کا اور سنجر ایک جگہ ہے زابلستان مین اسکو سگستان اور
سجستان اور سیستان بھی کہتے ہین۔

طبیعت ہینگ چوتھے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم وخشک ہے اور ہینگ کے اندر کا سپی پردہ چوتھے
درجے کے آخر مین گرم وخشک ہے جز و دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد اس مین نہایت حدت ہے قوی دست آور حیز ہے جلا بھی کرتا ہے رطوبت کو جذب
کرتا ہے آتشک کے مادے کو خوب خارج کرتا ہے سُدہ دور کرتا ہے سرد بیماریون کو اور آتشک اور کوڑھ کو اور
دوسرے اکثر امراض جلدی کو نافع ہے سنگ گردہ اور مثانہ اور استسقا اور درد کمر اور ساق اور جوڑ کے
دردون اور نقرس کو جن کا سبب بلغم و رطوبت ہو اور یرقان کو مفید ہے ہندوستان مین عورتین ایسا
کرتی ہین کہ جب بچے کے مزاج مین سردی کا غلبہ دیکھتی ہین یا اُن کو ڈبے کا یا ام الصبیان کا عارضہ
ہوجاتا ہے تو ضرورت اور بچے کی برداشت طبیعت کے مطابق ادرک کے رس مین یا ماں کے دودھ مین
جما لگوٹے کی ہینگ کو پیسکر بچے کو پلا دیتی ہین تین چار دست آکر افاقہ ہو جاتا ہے جمالگوٹہ صفرا و بلغم اور سودا کو
اور غلیظ اور جلے ہوے خلطون کو دستون کے ذریعے سے نکالتا ہے خام اور رقیق رطوبات کو دماغ اور
مفاصل اور بدن کے دور دور کے اعضا سے خوب کھینچ لیتا ہے اعصاب کے استرخا کو نافع ہے منہ کے
خراب زخمون کو نفع پہونچاتا ہے اسکو پیسکر روغن خیری مین ملا کر کان مین ٹپکائین تو کیڑے نکل جائین
دانتون پر رکھنے سے درد جاتا رہتا ہے اس سے دست لانے سے مصلحات کے ساتھ
بالون کی سیاہی قائم رہتی ہے اور غیرطبعی بڑھاپا آنے نہین پاتا گیلانی وغیرہ لکھتے ہین کہ کمزور آدمی کو نہ دینا
چاہیے نہ گرم موسم اور گرم مقام مین استعمال کرائین جس کا مزاج سرد ہو اُسے دین اور سرد موسم اور سرد مقام مین
اور قریب باعتدال مقام مین اور ایسے مقام مین جس کی ہوا گرم بکمال ہو استعمال کرین تالیف شریفی مین حکیم
شریف خان کہتے ہین کہ کمزور آدمی اور بچے اور بوڑھے کو نہ دینا چاہیے قوی مزاج والون کے لیے جیسے

ادرک گاؤن کے آدمی ہین عمدہ مسہل ہے کیونکہ ایسے لوگون کے مزاجون مین دوسری لطیف دوائین تاثیر نہین کرتین راقم نے بعض پہاڑی آدمیون کو دیکھا کہ پانچ پانچ دس دس جمالگوٹے کھائے اور ان کو صرف ایک دو دست آئے اور اگر دلی کے آدمی آدھا دانہ بھی کھا لیتے ہین تو ان کی بُری حالت ہوجاتی ہے مین بھی حکیم شریف خان کے قول کی تائید کرتا ہون کہ راجپوتانے کے آدمیون کو جو مقدار اسکی دی جاتی ہے اور ان کو کھل کر اُس سے دست نہین آتے اُس سے چہارم مقدار بھی دہلی لکھنؤ اور اُس کے اطراف کے ممالک کے آدمیون مین بہت زبردست تاثیر دکھاتی ہے قولنج مین اگر زیادہ دوا دستون کی معدے مین نہ ٹھہر سکے تو اسکو معطیات کے ساتھ دینا مفید ہے۔ جمالگوٹے کے پیڑ کی جڑ بہت تیز اور گرم ہے ہاضم ہے فساد بلغم وصفرا و خون کو مٹاتی ہے استسقا اور اکثر ورمون کو مفید ہے پیٹ کے کیڑے مارتی ہے اس سے بے زحمت کے دست آجاتے ہین بدن کو طاقت دیتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے کچے بلغم کو پکاتی اور کاٹتی ہے جلدی بدن کے تمام امراض کو دفع کرتی ہے باد کو دفع کرتی ہے زانو اور مفاصل کے بلغم اور باد کو نکال کر پھینک دیتی ہے نقرس کو بھی نافع ہے پھوڑے پھنسی اور جذام اور خراب خون کو زائل کرتی ہے روغن بادام کے ساتھ اس کا استعمال بہتر ہے یہ تمام باتین یونانی اطبا کی کتابون مین لکھی ہین مغز جمالگوٹہ پانی مین پیسکر تھوڑا سا ناروے پر لگادین اگرچہ دوا تیز ہے مگر ایک دن مین صحت ہوجاتی ہے بچھو کاٹے تو اُس جگہ گھس کر لگادینے سے نفع ہوتا ہے اگر سانپ کاٹ کھائے تو نصف عدد کو پانی مین گھس کر آنکھ مین لگائین زہر نہین چڑھے گا میرے ایک دوست کا مجرب ہے مگر یاد رکھو کہ آنکھ کو بہت مضر ہے دُکھنے آجاتی ہے زہر سے افاقہ ہونے کے بعد آنکھ کا معالجہ اس طرح کرین کہ لڑکی کی ماں کا دودھ یا بکری کا دودھ لیکر اُس مین پھائے بھگو کر آنکھ پر رکھین۔

اس کی گولیان دو تین طریق سے بنائی جاتی ہین اور حدت کم ہوجاتی ہے قولنج کو اور آنتون کے کیڑون کو نہایت فائدہ دیتی ہین **حب جمالگوٹہ** گل بنفشہ ۱۰،۷ ماشہ گلاب کے پھول ۱۰،۷ ماشہ تخم خرفہ مقشر ۱۰،۷ ماشہ مغز تخم کدو ۱۰ ماشہ مغز تخم خیارین ۱۰ ماشہ مغز بہدانہ ۱۰ ماشہ گل نیلوفر ۱۰ ماشہ کشنیز مقشر ۷ ماشہ مصطگی ۷ ماشہ بنسلوچن ۷ ماشہ کتیرا ۷ ماشہ مغز جمالگوٹہ مدبر ۳ تولہ سب کو پیس کر اسپغول کے لعاب مین ملا کر چنے کے دانے کے برابر گولیان باندھ لین خوراک ایک ماشہ سے دو ماشہ تک کھائین شربت اور گلاب کے ساتھ دیگر جمالگوٹہ مدبر ۷ ماشہ نسوت۔ ورمنہ ترکی۔ ریوند چینی ہر ایک ۱۴ ماشہ روغن بادام مین چکنا کرکے گولیان بنالین ہر ایک گولی سیاہ مرچ کے برابر ہو ۳ گولی سے ۵ تک کھلائین دیگر کالا دانہ نسوت ریوند چینی ایک ایک تولہ مغز جمالگوٹہ مدبر ۳ دانہ چھ ماشہ بہدانہ کے لعاب مین گولیان بنالین ہر ایک گولی مونگ کے دانے کے برابر ہو مقدار خوراک ۵ گولی سے ۷ گولی تک۔

اگر زیادہ دست آئین تو گلاب یا چھاچھ پلائین۔ جمالگوٹہ ہونٹ کو لگ جاتا ہے تو سُرخی جاتی رہتی ہے اور بار بار ایسا ہونے سے برص کے دھبے پیدا ہوجاتے ہین عورت اسکو پیسکر کپڑے مین لگا کر رحم مین

رکھنے تو حمل گرجاوے اور پیشاب کی تنگی کو نافع ہے اس کے فرزجہ سے رحم کی رطوبات غلیظ ولزج بھی خشک ہو جاتی ہین اسکو پیسکر دہی مین ملاکر شقاق اور داءالثعلب پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اور کاغذی لیموے کے رس یا ادرک کے رس کے ساتھ بھی داءالثعلب (یا نخورے) پر لگانا مفید ہے جمالگوٹے کو کسی مخدر شے مثلاً افیون وغیرہ کے ساتھ نہ کھلائین اور نہ فرفیون کے ساتھ دین کبھی اس کے ساتھ مددکو دوسری مسہل دوائین ملادیتے ہین جیسے نسوت - تخم عصارہ غافث - عصارہ افسنتین بسفایج اشنان کالادانہ - انجیر کا دودھ - اور بیانڈشتی بریان وغیرہ وغیرہ - تخم بنفشہ اور ترنجبین یہ تینون اس کی حدت اور حرارت اور شدت کو گھٹادیتے ہین اور بادام تو اس کا بہت ہی مصلح ہے اسکو ضرور ساتھ دین بلکہ تھوڑا سا زعفران بھی کبھی شریک کرتے ہین بیج کو جمالگوٹے کی حدت اور تیزی کے توڑنے مین یہانتک دخل ہے کہ اس کے کوئلے کی دس رتی رکھکر پانی مین گھول کر پلانے سے جمالگوٹے کا اثر مٹ جاتا ہے وید کہتے ہین کہ جمالگوٹہ تیز گرم چرپرا بھاری چکنا ہاضم اور مسہل ہے اس سے بھاری مسہل واقع ہوتا ہے اور اس کی زیادہ مقدار تیز زہر کا کام دیتی ہے ایک جمالگوٹے کی مینگ دستون کے لیے کافی ہے اس کے چھلکون اور مینگ کے اندر کے پردے مین جسے زبان کہتے ہین بہت زہر ہوتا ہے اس لیے ان دونون کو دور کرکے مدبر کرلینا چاہیئے اور مدبر کی مینگ کو مویز منقے مین رکھکر دینا چاہیئے اس کی مینگ کا مسہل دینے سے آنتون مین اینٹھن اور سینے مین جلن بہت ہوتی ہے ان کو مٹانے کے لیے اس مین ترپھلا اور کتھا وغیرہ ملادینا چاہیئے - اس سے قے اور تیز مسہل ہونے کو روکنے کے لیے چونے کا پانی چھٹانک سے دو چھٹانک تک جب تک بند نہو وین تب تک ہر آدھ گھنٹے مین پلانا چاہیئے - بخار آنتون کے کیڑے ورم اور تلی وغیرہ اعضا کا بڑھنا ان سب کو نافع ہے طاقت کے موافق اس کی آدھی یا ایک مینگ کو ماشہ بھر چاولون کے ساتھ پیسکر پھنکی دینی چاہیئے یا کیلے کے پھل کے ٹکڑے مین لپیٹ کر کھلادینا چاہیئے - اس کے پیڑ کی جڑ کو پیسکر اس سفوف کی اچھی طرح چٹکی بھر کے پانی کے ساتھ ناشتا پھانک لینے سے خوب دست آجاتے ہین اس کے تازہ پتون کو پانی مین جھلکور مل کر چھان کر پلانے سے بھی خوب دست آجاتے ہین اس کے سوکھے پتون کو پانی کے ساتھ پیسکر سانپ کے کاٹے ہوئے مقام پر لگادین اس سے زیادہ دست آنے پر جلد آجاتا ہے جو دوائین نامردی کے عضو تناسل پر واسطے پانی بہانے کے اور زخم ڈالنے کے طلا کی جاتی ہین ان مین جمالگوٹہ بھی شامل کیا جاتا ہے اسکو چراغ کی لو پر جلاکر اس کا دھوان ناک کے ذریعہ سے پینے سے دمہ جاتا رہتا ہے سر کا اور آنکھ کا درد مٹانے کے لیے کنپٹیون پر جمالگوٹے کا لیپ کرنا چاہیئے جمالگوٹے کی مینگ کو چراغ کی لو مین جلاکر اس کا چوتھا حصہ پان مین رکھکر روز کھانے سے دمہ دفع ہوتا ہے جمالگوٹے کی مینگ کو حقے مین بھر کر پینے سے بادی کی ہچکی بند ہوتی ہے جمالگوٹے کو پانی مین پیسکر جس طرف درد ہو اس کی جانب مخالف پر لگانے سے درد سر دفع ہوتا ہے کالے سانپ کے کاٹے ہوئے کو سات جمالگوٹے کی مینگین اور دوسری قسم کے سانپ کے کاٹے ہوئے کو دو یا تین مینگین کھلانے اور رتی بھر آنکھون مین لگانے سے زہر اتر جاتا ہے اس کو آنکھ مین

لگانے سے اور پیسکر لیپ کرنے سے بچھو کا زہر دفع ہوتا ہے **مضر و مصلح** ہونا گرم مزاج کو مضر ہے اور خصوصاً ہیجش پیدا کرتا ہے مصلح اس کا تازہ دودھ ہے کرب اور مروڑ اور کبھی اعصاب مین خشکی پیدا کرتا ہے مصلح نشاستہ اور ببول کا گوند اور شہد اور سونف مین جگر کو نقصان پہونچاتا ہے جس کا مصلح رُوقو ہے سفید دن کے نزدیک جمالگوٹے کی مصلح ہلدی بھی ہے **بدل** دستون کے لیے کالادانہ اور دندان دانہ اور میرے نزدیک کلاچین کے پیڑ کی چھال بھی اور دوسرے کامون کے لیے سوائے اسہال کے دو تہائی اُس سے اسارون اور جمونن ریوند یا مریخ یا سفیدہ **مقدار خوراک** ۔ مدبر کرنے کے بعد ایک رتی سے دو رتی تک اور جس کا مزاج قوی ہو اُس کو ۱۲ رتی سے ۱۵ ماشہ تک مصلحات کے ساتھ اور بعض کہتے ہین کہ دو دانون تک دینا چاہیے اور ۲۰ ماشہ ہلاکت کی نوبت پہونچاتا ہے مگر دیہاتون اور پہاڑیون کو ۵ سے ۱۰ عدد تک دینے سے بھی ایک دو بار سے زیادہ دست نہین آتے ہین اور شہر کے آدمی خصوصاً نازک مزاج آدھا دانہ بھی کھالین تو بُری نوبت ہوتی ہے۔

اگر اس سے نقصان کو نوبت پہونچے گرمی اور سوزش پیدا کرے اور دست زیادہ آئین اور مروڑ وغیرہ سے ہلاکت کا اندیشہ ہو تو دہی اور چھاچھ اور دودھ بلائین گھی اور مکھن چٹائین سیب کے ستو دین اور قابض دوائین اور رُب استعمال کرائین اگر حالت زیادہ متغیر ہو تو چاہیے کہ اول دودھ اور گھی کے ساتھ قے کرائین بعد اس کے ایسی دوائین جو حابس ہون اور لعاب رکھتی ہون نوش کرائین جیسے شیرۂ تخم خرفہ لعاب اسبغول ببول کا گوند کتیرا نشاستہ۔ حریرہ چاولون کا فالودہ جو مقشر اور ان کے ساتھ بادام کا تیل اور روغن گل بھی دین اگر کھانڈ نہ دین یا ماء اللحم کو سیب کے رس یا کچے انگورون کے رس ۔ کے ساتھ پلائین اس مین چھوارون کی نبیذ بھی تھوڑی سی ملالین اور ترش رُبوب چٹائین اور مچھلی پکا کر شیرۂ مغز تخم کدو یا شیرۂ تخم خرفہ کے ساتھ کھلائین اگر ہچکی زیادہ ہو مروڑ کثرت سے ہو تو ملینات کے ساتھ لعابدار اور مقوی حقنے دین اور لعابیات اور روغن گل کے ساتھ ایسا حقنہ کرائین جس مین تبرید دوائین ہون اور تسکین کے بعد تازہ دودھ اور ملین وجالی غذا جیسے مجوا اور چقندر دیوین کبھی زیادہ دستون کی حالت مین سرد پانی مین بیٹھنا بھی نفع بخشتا ہے۔

جمالگوٹے کا تیل

(کروٹن آئل دشی) اولیم کروٹونس دل)

صفات و شناخت ۔ جمالگوٹون کا چھلکا جدا کر کے ان کو کچل کر نچوڑنے سے تیل نکل آتا ہے رنگت مین زرد بھوراپن سے لیکر کلونجی لیے بھورا سُرخ سطح پر روشنی کے مقابل مختلف رنگون کی شعاعین نظر آتی ہین گاڑھا ہوتا ہے کچھ عرصہ گذرنے سے گاڑھاپن زیادہ ہو جاتا ہے بو ہلکی خاص طرح کی کسی قدر سڑی ہوئی اور ناگوار اور ذائقہ روغنی اور خراشدار اہل کحال مین بالکل حل ہو جاتا ہے۔

خواص و فوائد ۔ پانی کے مانند دست آتے ہین آدھے منٹ سے دو منٹ تک دینے سے کثرت سے اور بہت جلد دست آجاتے ہین اس قدر جلد کسی اور مسہل دوا کا اثر نہین ہوتا ہے زیادہ مقدار مین نہایت



مہلک زہر ہے جس سے تمام آنتوں مین سوزش ہوجاتی ہے جب مریض نگل نہ سکے تو اسکو ذرا سے شربت یا شہد مین ملاکر زبان کی جڑمین لگا دینے سے دست آجاتے ہین جب کبھی دست زیادہ آجائین اور بند نہون تو لیمون کا رس پانی اور شکر مین ملا کر دینا بہت مفید ہوتا ہے اور افیون کھلانا چاہیئے سکتے مین اس سے بہتر دوسرا مسہل نہین ہے وجع مفاصل اور جوڑون کے پُرانے امراض اور عصبی درد اور فالج اور امراض سینہ مین سوزش کا مقابلہ کرنے کے لیے مالش کرنے سے نفع ہوتا ہے۔ یہ قول ڈاکٹرون کا ہے قید کتے ہین کہ اس سے سخت دست آتے ہین استسقاے زقی اور صرع کو نافع ہے جو قبض کسی دوا سے زائل نہو وہ اس سے مٹ جاتا ہے اس کے آٹے مین دبا کے لگائے ہوے تیل کو گٹھیا کے درد پر ملنا چاہیئے کئی آدمی ایسے ہوتے ہین کہ اُن کی زبان پر اس کے تیل کی ایک بوند ڈالدینے سے کئی پتلے دست ہوجاتے ہین اور کئی آدمیون پر دس بوندون سے بھی کامل اثر نہین ہوتا مرگی اور تشنج وغیرہ مین اس کے تیل کا مسہل بہت مفید ہے اس کے کھانے کا یہ قاعدہ ہے کہ ببول کے پسے ہوے گوند اور کھانڈ مین ملا کے پانچ سات بادام کی مینگون کے شیرے مین اس سفوف کو گھول کے کھالینا چاہیئے اس تیل کے استعمال سے عورتون کو خون حیض درستی سے آنے لگتا ہے اور بے وقت پر بند ہوا خون حیض پھر جاری ہوجاتا ہے بچون کی کھانسی ہٹانے کے لیے نو دس بوندین سرسون یا زیتون کے تیل کی لیکر اس مین جمالگوٹے کا تیل ملا کے سینے پر ملنا چاہیئے۔

مقدار خوراک۔ ڈاکٹرون کے نزدیک ایک منم کے تہائی حصے سے ایک منم تک۔

جمجم (بربری)

بکسر دو جیم تازی و سکون دو میم

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی کی جڑ ہے کہ شقاقل سے مشابہت رکھتی ہے بعض کہتے ہین کہ ایک درخت کی شاخین ہین ان مین خوشبو آتی ہے ممالک ماوراءالنہر کی طرف سے لاتے ہین بعض کہتے ہین کہ اس کی روئیدگی چین مین پیدا ہوتی ہے اور یہ اُسکی جڑ ہے چین سے لائی جاتی ہے اور جمجم خطائی کہلاتی ہے سو کھریا بہمن سفید سے مشابہت رکھتی ہے خلاصۂ کلام یہ ہے کہ اکثر متاخرین کے نزدیک ایک جڑ ہے کہ جنگلی گاجر سے مشابہت رکھتی ہے اور لمبی ہوتی ہے اوپر سے رنگ سفیدی و زردی کے درمیان مین ہوتا ہے اور اندر سے خالص سفید نکلتی ہے اور خوشبو آتی ہے مزے مین تھوڑی تلخی اور تیزی اور شیرینی ہوتی ہے چین مین پیدا ہوتی ہے وہان سے بخارا اور سمرقند مین اور وہان سے عراق وغیرہ دوسرے ممالک مین لیجاتے ہین ہندستان مین اسکو گزرسوشان کہتے ہین اس کی نبات کے پتے اور ساق بھی گاجر کی طرح ہوتی ہے گیلانی وغیرہ نے یہ جو لکھا ہے کہ اسکو سونے کی زمین مین سے سونے کی سوئی سے نکالتے ہین ایک فسانے سے زیادہ نہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد۔ برضیق النفس۔ نزلہ۔ خناق۔ ذات الجنب۔ ذات الریہ۔ اور نزف الدم کو



نافع ہے سوا دو ماشہ سے ۴ ماشہ تک جم جم کو جلاب کے ساتھ کھانے سے خفقان فوراً جاتا رہتا ہے اس میں بہمن سفید کے قریب قریب قوت ہے چنانچہ بدن کو فربہ کرتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے اکثر اسکو بہمن سرخ و سفید کے ساتھ پیسکر کھانڈ ملاکر پھانکتے ہیں اور باہ کو قوت پہونچتی ہے اس کا مربا تمام افعال میں زیادہ قوی ہے **مضر** تلی **مصلح** ببول کا گوند **بدل** تلنی سکنجبین۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ ملا امین الدولہ کے تجربات سے خفقان کے لیے ۴ ماشہ تک ہے۔

جمبھیری یا جنبھیری (ہ)

بفتح جیم تازی و سکون میم یا نون و کسر بائے موحدہ مخلوط بہا و یائے معروف و کسر رائے مہملہ و یائے معروف اسکو شیرازی میں لیموے خارگی کہتے ہیں سنسکرت میں جمبھیرا اور دنت شٹھ اور جمبھ بولتے ہیں گجراتی میں اڈلیبو اور مرہٹی میں اڈلیمبو کہتے ہیں

صفات و شناخت۔ ایک قسم کا لیمو ہے زرد رنگ ترش مزہ اس کے پیڑ ہندوستان میں کہیں کہیں ہوتے ہیں اس پھل کے چھلکے کو دبانے سے ایک قسم کا تیل نکلتا ہے یا اسکا عرق کھینچنے سے عرق کے ساتھ تیل نکل جاتا ہے اس کے پتوں اور پھولوں کا عرق کھینچنے سے ان میں سے بھی الگ الگ تیل نکلتے ہیں۔

طبیعت۔ سرد و تر دوسرے درجے میں و بعد گرم بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ صفرا کا جوش دھیما کرتا ہے کھانے کی خواہش پیدا کرتا ہے بھوک خوب لاتا ہے پیٹ کے کیڑوں کو نکالتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے شراب کا خمار دور کرتا ہے۔ وید کہتے ہیں کہ جتنے فوائد کاغذی لیمو کے رس میں ہیں اُتنے ہی جمبھیری کے رس میں ہیں لگر اُس کے رس سے اس کے رس میں اتنا فرق ہے کہ کاغذی لیمو کا رس پڑا رہنے سے اُس کا اثر گھٹ جاتا ہے اور اس کے رس کا اثر کم نہیں ہوتا چیچک اور بواری اور لال بخار اور دوسری قسم کے بخاروں میں تسکین پہونچاتا ہے۔ بدن کے اندر کے کسی عضو میں سے جیسے پھیپھڑہ و متورہ بدن آنتوں وغیرہ میں سے جو خون نکلتا ہو اسکو روکنے کے لیے اس کا شربت بہت مفید ہے اس کے رس میں ایک تولہ سنکھ کی راکھ ملا کے پلانے سے تلی کا مرض دفع ہوتا ہے **مضر** بلغم زیادہ کرتا ہے **مصلح** سونف۔

جمست

بفتح جیم و میم مشدد مفتوح و سکون سین مہملہ و تائے فوقانی موقوف

صفات و شناخت۔ ایک قسم کا پتھر ہے نیلا سرخی مائل اسکو یاقوت اسکندری کہتے ہیں بعض نے کہا ہے کہ تین رنگ کا ہوتا ہے سفید اور سرخ اور نیلا اور ۲۸ تولہ ۴ ماشہ تک کا وزنی ہوتا ہے مدینہ منورہ سے تین منزل کے فاصلے پر ایک گاؤں ہے صفرا اس کا نام ہے وہاں پیدا ہوتا ہے وہاں سے اور ممالک میں لیجاتے ہیں دوسرے جواہرات کی طرح وہ بھی کاٹا اور جلا دیا جاتا ہے بہتر وہ ہے جو مائل بسرخی تھانی اور تھوڑا سا سفید اور نیلا اور شفاف ہو بعض نے لکھا ہے کہ سرخ ارغوانی اور شفاف بہتر ہے تذکرۃ اللغات ترکی میں ہے کہ اسکو ترکی میں جنگوم کہتے ہیں اور عربی میں الماس بحری بولتے ہیں انجمن آرائے ناصری سے معلوم ہوتا کہ



کہ ایک کم قیمت جوہر ہے رنگ سرخ ہوتا ہے اور میم کی تشدید جو کتب طبیہ مین لکھا ہے غلط معلوم ہوتا ہے یہ لفظ فارسی ہے بجیم اور میم کے فتحون سے حکیم اسدی طوسی کہتا ہے **شعر** دو و جز عش ز ود بہرز مان رشتہ بستہ بند گے برشبہہ ریخت کہ برجست **دلہ** بگفت این واز ہرو و بادام مست بہ بہ بیکان بہی سفت لعل و جمست بہ کہتے ہین مادہ اس کا تھوڑا سا خراب پارہ اور بہت سی عمدہ گندگ ہے اور اس سے بسبب کمی حرارت پورا نضج نہین پایا اگر خوب پک جاتا تو یاقوت بن جاتا کم پکنے کی وجہ سے جمست بن کر رہگیا ہے۔

طبیعت - تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد - اگر اس کے برتن مین شراب لیکر پی جاوے تو اُس سے نشہ نہ آئے گو کتنی ہی زیادہ پی جائے یہ اس کی ایک خاصیت ہے اسی کو تکیے کے تلے رکھکر سونے سے بری خوابین نہین دکھائی دیتین اور نہ سوتے مین نہانے کی حاجت ہوتی ہے اس کا نگینہ انگوٹھی مین رکھکر پہننے سے پہننے والے کی عزت افزائی ہوتی ہے اور مرض نقرس سے امن مین رہتا ہے اسکو پیسکر پینے سے ورم تحلیل ہوتا ہے خفقان اور غشی اور متلی اور سستی دفع ہوتی ہے آنکھ کے ورم اور پھوڑے کے ورم پر اس کا لیپ نافع ہے اور جو جو فوائد اس کو پیس کر کھانے مین ہین اُس کے قریب قریب اُس کے برتن مین کچھ رکھکر کھانے اور پینے سے بھی حاصل ہوتے ہین۔

قدر خوراک - ۱/۲ ماشہ تک۔

جمہوری

بفتح جیم و سکون میم و ضم ہا و سکون واو و کسر راے مہملہ و یاے معروف

صفات و شناخت - ایک قسم کی شراب ہے اسکو اس طرح بناتے ہین کہ شلث مین پانی ملاکر جوش دیتے ہین جب پانی جل جاتا ہے تو مدت تک رکھ چھوڑتے ہین پھر استعمال کرتے ہین اور صاحب صیدنہ نے کہا ہے کہ تین سال کی پُرانی شراب انگوری کا نام جمہوری ہے بعض کہتے ہین کہ جمہوری یہ ہے کہ انگورون کے رس کو اتنا جوش دیتے ہین کہ نصف رہجاتا ہے تو اسکو شیشے مین بھر کر شراب بنا لیتے ہین اگر ایسا کرین کہ انگورون کے رس کو اتنا جوش دین کہ تہائی رہجاوے اور پھر شراب بنائین تو اسے شلث کہین گے اور اگر اتنا جوش دیکر شراب بنائین کہ ایک چوتھائی باقی رہجاوے تو میفختج ہے۔

طبیعت - گرم و خشک۔

خواص و فوائد - مادے مین نضج پیدا کرتی ہے ورم کو اور مادے کو تحلیل کرتی ہے اشتہا اور قوت باہ پیدا کرتی ہے معدے سے جلد نکے اتر جاتی ہے بعض کہتے ہین کہ دیر مین ہضم ہوتی ہے اس سے خون تو اچھا پیدا ہوتا ہے گردہ گاڑھا ہوتا ہے آنتون مین گرمی پیدا کرتی ہے سردی کو دفع کرتی ہے پٹھون کو قوت دیتی ہے درد سر اور نفخ پیدا کرتی ہے نشہ اس سے کم ہوتا ہے سرد و تر مزاج والونکو اور اعتدال سے محنت کرنے والون کو مفید ہے

جنجیدیون (یونانی)

صفات و شناخت - ایک روئیدگی ہے کہ جنگلی گاجر سے مشابہت رکھتی ہے مگر اس کی شاخین جنگلی



گاجر کی شاخوں سے پتلی ہوتی ہیں اور جنگلی گاجر سے کڑوی زیادہ ہے اس کی جڑ کاٹنے سے اندر سے سفید نکلتی ہے مزہ کڑوا ہوتا ہے شام کے ملک میں بہت پیدا ہوتی ہے وہاں کے آدمی اسکو پکا کر اور کچا بھی کھاتے ہیں اور اس کا اچار بھی شلجم کے اچار کی طرح ڈالتے ہیں۔

طبیعت گرم پہلے درجے میں اور خشک تیسرے میں اور بعض کے نزدیک دوسرے درجے میں خشک ہے۔

خواص و فوائد جس معدے میں رطوبت کا غلبہ ہو اُسے نافع ہے کیونکہ اس میں گرمی اور خشکی اور قبض ہے اس کے کھانے سے پیشاب زیادہ آتا ہے اس کا اچار سرکے میں اس کام کے لیے بہت نافع ہے۔

جند بید ستر

بضم جیم تازی و سکون نون و دال مہملہ موقوف و بکسر بائے موحدہ و سکون یائے تحتانی مجہول و فتح دال مہملہ و سکون سین مہملہ و فتح تائے فوقانی و سکون رائے مہملہ اور یائے تحتانی کی جگہ الف سے یعنی جند بادستر بھی آیا ہے اور یہ معرب ہے گند بید ستر کا گند بضم کاف فارسی خصیے کے معنی میں ہے اور بید ستر بائے موحدہ کے کسرے اور یائے مجہول اور دال مہملہ مفتوح اور سین مہملہ ساکن اور تائے فوقانی مفتوح اور رائے مہملہ ساکن سے اُس حیوان کا نام ہے جس کے یہ خصیے ہیں جیسا کہ انجمن آرائے ناصری میں ہے خاقانی کہتا ہے ؎ بے نام ہمکنانش چو بید ستر خصی ۔ بعض نے لکھا ہے کہ دراصل گند بادستر ہے اور یہ لفظ مرکب ہے تین اجزا سے ایک گند بمعنی خصیہ سے دوسرے باد بمعنی ہوا ہے باد کو امالہ کرکے بید کہنے لگے ہیں تیسرے استر سے اور یہ مشتق ہے استردن بمعنی مونڈنے سے ترکیبی معنی یہ ہوئے کہ ایسا خصیہ جو ہوا کو مونڈتا ہے یعنے ریح کو زائل کرتا ہے چونکہ یہ ریح کو نہایت نافع ہے اور اُسے تحلیل کرتا ہے اس لیے گند بادستر نام پایا مگر یہ تکلف محض ہے پرانی فارسی میں خزسیان بفتح خائے نقطہ دار و کسر رائے نقطہ دار و فتح میم و فتح یائے تحتانی و سکون الف و نون کہتے تھے عوام میں آتش بگان کے نام سے مشہور و معروف ہے۔

صفات و شناخت ۔ یونانی اطبا نے لکھا ہے کہ ایک دریائی جانور کے جسے اود بلاؤ کہتے ہیں خصیے ہیں انجمن میں ہے کہ ایک حیوان ہے کتے سے مشابہت رکھتا ہے اُس کے خصیے شحمی ہوتے ہیں زیادہ تر پانی میں رہتا ہے کبھی خشکی میں نکلکر دھوپ میں سوجاتا ہے شکاری لوگ داؤں کرکے اسکو مار کر خصیے کاٹ لیتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ اسکے خصیوں کا چمڑا ایسا نازک ہوتا ہے کہ ذرا ملنے سے فوطے باہر نکل آتے ہیں اس پے شکاری اُس کے خصیے نکال کر چھوڑ دیتے ہیں اور زخم جلد بھر جاتا ہے اور وہ زندہ رہتا ہے بعض کہتے ہیں کہ اس کے چار خصیے ہوتے ہیں دو اندر دو باہر جب باہر کے خصیے کاٹکر چھوڑ دیتے ہیں تو باطنی خصیے بڑھکر ظاہری خصیوں کی جگہ آجاتے ہیں اور اسی وجہ سے وہ زندگانی کرتا ہے بعض نے یہاں تک لکھا ہے کہ جب شکاری اُس کا تعاقب کرتا ہے اور وہ اُس کے ہاتھ سے مجبور ہوجاتا ہے بھاگنا مشکل ہوجاتا ہے تو اپنے دانتوں سے خصیوں کی تھیلی کاٹ کر صیاد کی طرف



ڈالدیتا ہے کیونکہ سمجھتا ہے کہ شکاری کو اسی کی ضرورت ہے۔ صاحب جامع کہتا ہے کہ یہ بات سراپا غلط ہے اور اس کے خصیے دونوں ایسے پیوستہ ہوتے ہیں جیسے سور کے خصیے یہ حیوان دریائی کتے کی قسم سے نہیں ہے بس انجمن وغیرہ میں ایسا لکھنا تحقیق کے خلاف ہے اس کے خصیوں کے اندر ایک رطوبت ہوتی ہے خون کی طرح جس میں چربی کی سی بو آتی ہے سوکھ جانے کے بعد یہ جلد ٹوٹ سکتی ہے طب میں یہی مستعمل ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ اس کے دونوں خصیوں کو مع جھلی جھلی کے جس میں لپٹے ہوتے ہیں اور رطوبت کو جو جھلی کے اندر شہد کی طرح ہوتی ہے لیکر سکھا کر کام میں لاتے ہیں تحفۃ المومنین میں لکھا ہے کہ ایک شکاری نے تازہ خصیے کاٹے تھے ان میں کسی قسم کی بو اور رنگ نہ تھا اول بالکل پانی میں گھول کر اس میں ان کو جوش کیا پھر دھوئیں کی جگہ مدت تک رکھ چھوڑا یہاں تک کہ ان میں بو آگئی اور رنگ بھی بدل گیا۔ اس میں شبہ نہیں کہ اس میں ایک قسم کا تغیر واقع ہوتا ہے مخزن الادویہ کے مولف نے اس قول کی تصدیق کی ہے اور لکھا ہے کہ تازہ جندبیدستر نرم اور بدبودار ہوتا ہے ایک سال تک اور اس سے زیادہ رہکر سخت اور خوشبودار ہو جاتا ہے اور رنگ پیدا کر لیتا ہے۔ سینچری ڈکشنری میں لکھا ہے کہ جندبیدستر ایک رطوبت تیز بو کہ بود میں پائی جاتی ہے یہ شے چھوٹی تھیلیوں میں رہتی ہے جو جانور کے اس حصے میں ہوتی ہیں جو کہ شکم اور رانوں کے بیچ میں ہے۔ ڈاکٹر بھی کہتے ہیں کہ اس جانور کے پیٹ کے نیچے ذکر اور مقعد کے بیچ میں حشفے کے غلاف کے اندر دو کیسے ہوتے ہیں اور ان کے اندر ایک رطوبت ہوتی ہے جس کو جندبیدستر کہتے ہیں یہ کیسے تین انچ کے قریب طول میں انجیر کی شکل کے مضبوط اور وزنی رنگت میں خاکی سیاہ اور اندر ان کے ایک رالدار زرد یا سیاہ نارنجی رنگ کی شے ہوتی ہے بہت تیز بودار اتھر اور شراب مقطر میں شے مذکور کا بہت بڑا حصہ حل ہو جاتا ہے۔ بیور ایک جانور ہے گلہری کی طرح منہ سے کترتا ہے اس کے کٹیلے دانت بہت بڑے اور مضبوط ہیں اس کی ڈاڑھیں دونوں طرف نیچے اوپر چار چار ہیں جن کے اوپری سرے چپٹے اور سخت اور جلادار ہیں ہر ایک پاؤں کی انگلیاں پانچ پانچ اور پچھلوں کی وصلدار ہیں اور دوسری انگلی کا دوہرا ناخن ہے اس کی دم بڑی اور بیضاوی نیچے اوپر چپٹی اور چھلکوں سے ڈھکی ہے یہ پانی میں آگے بڑھنے کا ایک کارگر وسیلہ اور ایک ڈانڈ ہے جس سے وہ جانور جب لکڑی کا گٹھا پانی میں چلاتا ہے تو تیز دھار کا سامنا کرتا ہے بلکہ پانی میں تیرتے وقت اس کی دم بڑی کام آتی ہے کیونکہ اسکو دائیں بائیں نہیں مگر نیچے اوپر ہلا کر نہایت جلدی سے غوطہ مارتا ہے اور نیچے سے پانی کے اوپر آتا ہے بعضوں نے کہا ہے کہ وہ اپنی دم کو کرنی کے کام میں لا کر اپنی ماند میں اس سے کہگل لگاتا ہے اور لیپتا ہے مگر یہ بات درست نہیں جب جانور مذکور خشکی میں چلتا ہے تب اپنے پچھلے پیروں کا تمام تلوا اور اگلے پیروں کی صرف انگلیاں زمین پر دھرتا ہے اپنی دم کو زمین سے تھوڑا اٹھائے رکھتا ہے اس کی چال ڈگمگی اور بدنما ہے فی الحقیقت اس کا ڈول پانی ہی میں چلنے کے لائق ہے کیونکہ اس کے اعضا چھوٹے اور موٹے ہیں اس کی آنکھیں چھوٹی ہیں اور بدن کی جسامت کی نسبت سر شام کا تھوڑا اور زیادہ بھاتا ہے اس کے کان اور ناک کے باہری سرے ایسے ہیں کہ جب



وہ پانی مین غوطہ مارتا ہے آپ سے آپ بند ہوجاتے ہین جانور مذکور نہ صرف اپنے پوستین کے واسطے جو بہت قیمتی ہوتا ہے اور اُس کی تجارت ہوتی ہے بلکہ ایک کیشٹر نامی دوائی چیز کے سبب سے جو اُسکی چند گلٹیون مین پیدا ہوتی ہے بہت مشہور ہے یہ اپنا مکان نہایت ہنرمندی اور محنت سے بناتا ہے مگر یہ کام اکیلا بیور نہین کرتا اپنے ساتھیون کی شراکت سے کرتا ہے یہ شمالی امریکہ کے اترا طراف مین کثرت سے رہتے ہین اور شمالی ایشیا اور یورپ کے بعض اطراف مین بھی ان دنون یورپ ورامریکہ کے اُن اطراف مین جہان انسان کی بہت آبادی ہے بیور تنہا رہتا ہے اور پانی کے کنارے بلون مین سکونت کرتا ہے اور دیکھنے مین گھر بنانے کی وہ عقل جو اس کی ایک ذاتی خاصیت ہے کھو دیتا ہے مگر جہان وہ کثرت سے رہتے ہین مثلاً صوبہ کنیڈا کے اترا طراف مین وہ غول باندھکر ایسے مکان بنانے مین شریک ہوتے ہین جو کہ جنوبی امریکہ کے حبشی یا کافر لوگون کے جھونپڑون سے کہین بہتر سمجھے جاتے ہین اگر کسی بہتے پانی کا شمالی کنارہ جہان بہتے پانی کی گہرائی برابر ہے یا کسی جھیل یا جزیرے کا کنارہ زیادہ سلامتی کی اُمید پر پسند کرتے ہین جب وہ اپنے مکان بنا چکتے ہین تب خوراک کا ذخیرہ جمع کرنے لگتے ہین چنانچہ اپنے مکانون کے دروازون کے قریب آس پاس کے درختون کی ڈالیان جمع کرتے ہین جن کی چھال جاڑون کے موسم مین اکثر اُن کی خوراک ٹھہرتی ہے اور ایک ہی گھر مین دو خواہ چار بوڑھے اور اُن کے دو چند چھوٹے جانور رہا کرتے ہین اور اُن کے گاؤن مین دس گھرون سے تیس تک شامل ہین مگر یہ مکانات صرف جاڑے کے موسم کے لیے ہین کیونکہ گرمیون مین اور بعض اور موسمون مین بھی آس پاس کے کنارون کے بلون مین رہتے ہین پانی مین اُن کی جھونپڑیون کی شکل گنبد کے طور پر ہوتی ہے اور اُس کی بلندی پانی کے سطح سے حساب کرکے چار فٹ سے سات فٹ تک ہوتی ہے اس کا گوشت بہت لذت دار ہے اُن کے مکانو نکی جگہ اگر ندی کا پانی کم گہرا ہوتا ہو تو سو فٹ کی دوری تک جہان مناسب گہرائی ہووے ایک باندھ باندھتے ہین اگر دھار سست ہو تو باندھ کو سیدھے سوت پر اگر تیز ہو تو تیزی کے درجے کے مطابق آگے کم و بیش خمدار بناتے ہین اور بہت ٹھوس بناتے ہین اور اُس کی بنیاد دس بارہ فٹ کی چوڑی رکھتے ہین اس پختہ کام کے بنانے مین لکڑی اور پتھر اور چکنی مٹی یا سوار گاہ کام مین لاتے ہین - اس تمام بیان سے ثابت ہے کہ بیور اور چیز ہے اور اود بلاؤ جسے جل مانس بھی کہتے ہین اور ہے جل مانس کا انگریزی نام آٹر ہے اور ایسا معلوم ہوتا ہے کہ بیور جل مانس کی ایک قسم ہے مگر کوئی جل مانس لکڑی کی چھال نہین کھاتا چھوٹی مچھلیان اور کیکڑے وغیرہ کھاتا ہے اور جس طرح اود کے خصیون کی رطوبت مستعمل ہے بیور کی بھی مستعمل ہے بہتر وہ جند بیدستر ہے جو زرد ہو اُس کے بعد سُرخ ہے اور جلد ٹوٹ سکے خوشبو تیز ہو اور روغنی ہو۔ سیاہ سمی اور قاتل ہے خجندی کہتا ہے کہ اسکی قوت پندرہ سال تک قائم رہتی ہے پھر کمزور ہوجاتا ہے اندلسی کہتا ہے کہ اس مین شبہہ نہین بلکہ اس سے زیادہ رہ سکتا ہے مگر اعلےٰ درجے کا وہ ہے جو تین سال سے زیادہ پرانا نہو بعض لوگ اس مین جعل بھی کرتے ہین کہ اشق اور جاؤشیر اور خون اور ببول کے گوند اور تھوڑے سے جند بیدستر کے ساتھ پیسکر اور سب کو تر کرکے

وہ پانی مین غوطہ مارتا ہے آپ سے آپ بند ہوجاتے ہین جانور مذکور نہ صرف اپنے پوستین کے واسطے جو بہت قیمتی ہوتا ہے اور اُس کی تجارت ہوتی ہے بلکہ ایک کیشٹر نامی دوائی چیز کے سبب سے جو اسکی چند گلٹیون مین پیدا ہوتی ہے بہت مشہور ہے یہ اپنا مکان نہایت ہنرمندی اور محنت سے بناتا ہے اگرچہ کام اکیلا بیور نہین کرتا اپنے ساتھیون کی شراکت سے کرتا ہے یہ شمالی امریکہ کے اطراف مین کثرت سے رہتے ہین اور شمالی ایشیا اور یورپ کے بعض اطراف مین بھی اگرچہ ان یورپ و امریکہ کے اُن اطراف مین جہان انسان کی بہت آبادی ہے بیور تنہا رہتا ہے اور پانی کے کنارے بلون مین سکونت کرتا ہے اور دیکھنے مین گھر بنانے کی وہ عقل جو اس کی ایک ذاتی خاصیت ہے کھو دیتا ہے مگر جہان وہ کثرت سے رہتے ہین مثلاً صوبہ کنیڈا کے اطراف مین وہ غول باندھکر ایسے مکان بنانے مین شریک ہوتے ہین جو کہ جنوبی امریکہ کے حبشی یا کافر لوگون کے جھونپڑون سے کہین بہتر سمجھے جاتے ہین اکثر کسی بہتے پانی کا شمالی کنارہ جہان بہتے پانی کی گہرائی برابر ہے یا کسی جھیل یا جزیرے کا کنارہ زیادہ سلامتی کی اُمید پر پسند کرتے ہین جب وہ اپنے مکان بنا چکتے ہین تب خوراک کا ذخیرہ جمع کرنے لگتے ہین چنانچہ اپنے مکانون کے دروازون کے قریب آس پاس کے درختون کی ڈالیان جمع کرتے ہین جن کی چھال جاڑون کے موسم مین اکثر اُن کی خوراک ٹھہرتی ہے اور ایک ہی گھر مین دو خواہ چار بوڑھے اور اُن کے دو چند چھوٹے جانور رہا کرتے ہین اور اُن کے گانون مین دس گھرون سے تیس تک شامل ہین مگر یہ مکانات صرف جاڑے کے موسم کے لیے ہین کیونکہ گرمیون مین اور بعض اور موسمون مین بھی آس پاس کے کنارون کے بلون مین رہتے ہین پانی مین اُن کی جھونپڑیون کی شکل گنبد کے طور پر ہوتی ہے اور اُس کی بلندی پانی کے سطح سے حساب کرکے چار فٹ سے سات فٹ تک ہوتی ہے اس کا گوشت بہت لذت دار ہے اُن کے مکانو کی جگہ اگر ندی کا پانی کم گہرا ہوتا ہو تو سو فٹ کی دوری تک جہان مناسب گہرائی ہووے ایک باندھ باندھتے ہین اگر دھار سُست ہو تو باندھ کو سیدھے سوت پر اگر تیز ہو تو تیزی کے درجے کے مطابق آگے کم و بیش خمدار بناتے ہین اور بہت ٹھوس بناتے ہین اور اُس کی بنیاد دس بارہ فٹ کی چوڑی رکھتے ہین اس پختہ کام کے بنانے مین لکڑی اور پتھر اور چکنی مٹی یا سلارگا کام مین لاتے ہین - اس تمام بیان سے ثابت ہے کہ بیور اور چیز ہے اور اود بلاؤ جسے جل مانس بھی کہتے ہین اور ہے جل مانس کا انگریزی نام آٹر ہے اور ایسا معلوم ہوتا ہے کہ بیور جل مانس کی ایک قسم ہے مگر کوئی جل مانس لکڑی کی چھال نہین کھاتا چھوٹی مچھلیان اور کیکڑے وغیرہ کھاتا ہے اور جس طرح اود کے خصیون کی رطوبت مستعمل ہے بیور کی بھی مستعمل ہے - بہتر وہ جند بید ستر ہے جو زرد ہو اُس کے بعد سُرخ ہے اور جلد ٹوٹ سکے خوشبو تیز ہو اور روغنی ہو- سیاہ سمی اور قاتل ہے تجندی کہتا ہے کہ اسکی قوت پندرہ سال تک قائم رہتی ہے پھر کمزور ہو جاتا ہے اندلسی کہتا ہے کہ اس مین شبہہ نہین بلکہ اس سے زیادہ رہ سکتا ہے مگر اعلےٰ درجے کا وہ ہے جو تین سال سے زیادہ پُرانا نہو بعض لوگ اس مین جعل بھی کرتے ہین کہ اشق اور جاؤشیر اور خون اور ببول کے گوند اور تھوڑے سے جند بید ستر کے ساتھ پیسکر اور سب کو تر کرکے



ایک شانے میں بھر کر خشک کر لیتے ہیں۔

طبیعت - تیسرے درجے کے آخر میں گرم ہے اور دوسرے درجہ میں خشک ہے مسیح بن حکم کہتا ہے کہ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض نے دوسرے درجہ میں گرم و خشک لکھا ہے بعض نے کہا ہے کہ گرمی اس کی چوتھے درجے تک ہے اور خشکی تیسرے درجے تک۔

خواص و فوائد - اگرچہ جندبیدستر گرم و خشک ہے لیکن اعلےٰ درجے کا لطیف بھی ہے اسلیے دوسری گرمی و خشکی پیدا کرنے والی ادویہ سے بہت قوی ہے اور ہر اُس دوا سے نہایت لطیف و قوی ہے جو سرد و تر بدن میں گرمی و خشکی پیدا کرتی ہے یہاں تک کہ اس امر میں کوئی دوا اس کی برابری نہیں کر سکتی لیکن یہ دیکھ لینا چاہیے کہ اُس کے استعمال کرنے والے کو بخار نہ ہو خوبی اس میں یہ ہے کہ جتنا اسکو کھانے سے نفع حاصل ہوتا ہے اسی قدر پرانے روغن زیتون میں ملا کر اس کی مالش سے بھی حاصل ہوتا ہے پٹھوں کے امراض کو بہت مفید ہے حرارت عزیزی کو بہت برانگیختہ کرتا ہے جندبیدستر کے اندر ایک چیز جھلی نما شحمی ہوتی ہے وہ نہایت گرم اور لذع پیدا کرنے والی ہے اُسکو کھانا نہ چاہیے اس کے لیپ سے سرد امراض کو نفع ہوتا ہے اور مہلک پھوڑے جاتے رہتے ہیں پٹھوں کو بہت مفید ہے ان میں گرمی پیدا کرتا ہے ان کے درد کو مٹاتا ہے اس کے ملنے سے وہ رعشہ جاتا رہتا ہے جو امتلا کی وجہ سے پیدا ہوا ہو اس کا دھواں ناک میں سونگھنے سے اُس دماغ کو فائدہ پہونچتا ہے جو گرمی و خشکی کا محتاج ہے سرد و تر اور بلغمی امراض دماغی و عصبانی جیسے صرع شقیقہ اس سے جاتے رہتے ہیں سردی کی وجہ سے مالیخولیا مراقی اور لقوہ ہو تو اسے پلائیں اور ناک میں سعوط کرائیں۔ سفیان اندلسی کہتا ہے کہ جب اس کو کسی روغن میں حل کر کے سر پر لیپ کریں تو آنکھوں اور بینائی کو نفع پہونچے اور بیسکر سرمے کی طرح لگانے سے بھی آنکھ کی دھند جاتی رہتی ہے بینائی تیز ہوتی ہے۔ ۳ ماشہ روزانہ سات دن تک نہار کھانے سے رعشہ اور تشنج رطوبی امتلائی اور کزاز رطوبی اور خدر و فالج اور استرخا اور تمام عصبانی اعضا اور سرد اعضا کو نفع دیتا ہے سب کے اور روغن گل میں ملا کر سعوط کرانے سے نسیان اور لیثرغس کو نفع پہونچتا ہے سبات کو بھی اس سے بڑا فائدہ ملتا ہے اگر مریض سبات کو تپ ہو تو شہد اور فلفل سفید کے ساتھ دیں اور روغن گل میں حل کر کے سر و گردن پر ملیں بھی اس کے لگانے اور کھلانے سے دونوں طرح ہر قسم کا سردی اور ریح کا درد سر جاتا رہتا ہے اس کے سعوط سے چھینکیں آتی ہیں اور ریاح غلیظ دماغ سے تحلیل ہو جاتی ہیں رطوبات دماغ سے نکل جاتی ہیں اسکو کسی روغن میں حل کر کے کان میں ٹپکانے سے سردی کا درد دفع ہوتا ہے بہرہ پن جاتا رہتا ہے کان کی ریاح تحلیل ہو جاتی ہیں اس کا دھواں بطور تمباکو کے پینے سے پھیپھڑے کے سردی کے امراض کو بڑا نفع ہوتا ہے سردی کے خفقان کو بھی بہت نافع ہے سرکے میں پانی ملا کر اس میں جندبیدستر حل کر کے کھانے سے ہچکی اور ریحی ہچکیاں بند ہو جاتی ہیں دستوں کی دواؤں کے ساتھ اسکو ملا کر دینے سے کئی باتوں کا نفع ہوتا ہے (۱) مسہل دواؤں کا نقصان مٹ جاتا ہے (۲) اخلاط نکلنے کے لیے آمادہ [illegible] جاتے ہیں (۳) بلغم نکل جاتا ہے



(۴۲) کیلوس غلیظ کٹ جاتا ہے اور اس کے پینے اور لگانے اور اس کے ساتھ حقنہ کرنے سے قولنج ریحی اور بلغمی کو بڑا نفع پہونچتا ہے اس کے کھانے سے وہ غلیظ ابخرے جن سے مالیخولیا ہے سبات پیدا ہوتا ہے تحلیل ہوجاتے ہیں سرکے میں گھول کر پلانے سے تجیّش اور معدہ کا درد اور پیٹ کی سردی کی وجہ سے مروڑ مٹ جاتی ہے اعضائے باطنی کے سُدّے دور ہوجاتے ہیں نفخ جاتا رہتا ہے اور ایسی سلع جن کا تحلیل ہونا مشکل ہو تحلیل ہوجاتی ہیں سات ماشہ یا نو ماشہ جندبیدستر ہمراہ پودینے کے کھاویں تو قوت کے ساتھ خون حیض جاری ہوجائے اگر صافن کی فصد کھول کر اسکو کھلایا جائے گا تو فائدہ زیادہ مترتب ہوگا اس سے مرا ہوا بچہ اور مشیمہ بغیر ضرر کے نکل جائے گا اگر عورت جندبیدستر کو اون میں آلودہ کرکے رحم میں رکھے تو رحم کی سردی دور ہوجائے اور اس کی سلع تحلیل ہوجائیں اس کی اصلاح ہوجائے اس سے حمل گر جاتا ہے اس سے پیشاب کا ادرار بھی ہوتا ہے اگر رحم میں غلظ ہو تو سوا چار جو بھر جندبیدستر کھلائیں سردی سے نقرس کا مرض ہو تو صافن کی فصد کراکے سیاہ مرچ اور شہد کے ساتھ جندبیدستر سات ماشہ کھلائیں تمام سرد زہروں کے لیے حیوانی ہوں یا معدنی یا نباتی تریاق ہے جس قدر افیم کھائی ہو اگر اسی قدر جندبیدستر کھالیں تو افیم کا زہر اتر جائے بچھو یا کوئی دوسرا کیڑا کاٹے تو اسکو تنہا پانی میں حل کرکے لگانے سے فائدہ ہوتا ہے جو خربق سیاہ خناق پیدا کرتی ہے اس کے استعمال سے یہ خناق زائل ہوجاتا ہے۔ اطبائے فرنگ اسکو قوی الاثر نہیں سمجھتے **مضر** گرم مزاج والے کو **مصلح** شربت بنفشہ وید کہتے ہیں کہ چرپٹے کے نرم پتے اس کے مصلح ہیں **بدل** گرمی و خشکی پیدا کرنے کے لیے **سفید** مرچ اور شہد اور دوسرے کاموں کے لیے بچ اور نصف سیاہ مرچ اور بعض موقعوں پر ہم وزن مشک۔

مقدار خوراک چھ رتی تک بعض کہتے ہیں کہ ۲ رتی سے ۳ ماشہ تک بعض ۲ ماشہ سے ۷ ماشے تک اور بعض ۴ ماشہ سے ۹ ماشہ تک تجویز کرتے ہیں مگر بہتر ہے کہ ۳ ماشہ سے زیادہ نہ کھلایا جائے اور یہ بھی اُس حالت میں کہ دوسری دوائیں ساتھ ہوں اور تنہا کو تو کسی حالت میں ۲ رتی سے نہ بڑھائیں کیونکہ ۶ ماشہ نہایت مضر ہے خاص کر سیاہ قسم اور رغا کی قسم اور سڑی ہوئی قسم ۳ ماشہ کی مقدار میں قاتل ہے ایک رات دن میں ہلاک کر دیتی ہے۔ اسکو ہلاکت کی مقدار میں کھالینے سے طبیعت نہایت غمگین ہوجاتی ہے منہ خشک ہوجاتا ہے زبان پر دانے نکل آتے ہیں سینے میں الم ہوتا ہے دمہ اور خناق پیدا ہوجاتا ہے کبھی منافذ سے خون نکلنے لگتا ہے اور تمام اعراض سرسام گرم کے عارض ہوتے ہیں بے چینی ہوتی ہے عقل میں فتور پیدا ہوجاتا ہے اگر جلدی علاج نہ کیا جائے گا تو سرسام ہوجائے گا اگر ایسا اتفاق ہو تو تخم سویا اور پودینہ اور سپستان اور شہد کے جوشاندے کے ساتھ قے کرائیں اور بعد اس کے بھورے لیموں کی ترشی کھلائیں کہ وہ اس کی تریاق ہے یا ترش میوے کھلائیں یا سرکہ پلائیں یا گدھی کا دودھ نوش کرائیں۔

جنگنی (مارواڑی)

بکسر جیم تازی و نون غنہ و سکون کاف فارسی و کسر نون و یائے معروف ہندوستان میں اس طرح



بولتے ہین کہ کاف فارسی کو کسرہ معلوم ہوتا ہے گجراتی مین گوری کاف فارسی کے فتح اور یا سے معروف سے اور مرہٹی مین موٹی اور لوک اور پنجابی مین کالی سمبل بکسر سین مہملہ و فتح باے موحدہ سنسکرت مین جنگلی اور گرمنجری اور سودنی بولتے ہین۔

صفات وشناخت۔ جگنی کے درخت ہندوستان مین اکثر گرم ملکون مین ہوتے ہین اس کا درخت چالیس پچاس فٹ اونچا ہوتا ہے۔ اس کا تنہ سیدھا ہوتا ہے اس کی گولائی ۵ - ۶ فٹ ہوتی ہے اس کی ٹہنی اور پھیلی ہوئی تھوڑی ڈالیان ہوتی ہین اس کی چھال بھوری یا کچھ کالے رنگ کی اور چکنی ہوتی ہے پوس ماگھ یا بسنت کے موسم مین اس کے پرانے پتے گرکے جیٹھ تک نئے آجاتے ہین اس کی شاخون کے انتہا مین تھوڑے پتے لگے رہتے ہین ماگھ سے جیت تک اس کے پھول لگتے ہین اور جیٹھ سے پھل پکنے لگتے ہین پھل پکنے پر کچھ لال رنگ کے ہوجاتے ہین بسنت کے موسم مین اس کے کچھ پیلا اور سفید رنگ کا گوند لگتا ہے وہ پانی مین آدھا گلتا ہے اور آدھا نہین گلتا ہے اس کی چھال مین سے ایک قسم کا رنگ نکالا جاتا ہے۔

طبیعت۔ گرم۔

خواص وفوائد۔ یہ شیرین کڑوی اور کسیلی ہوتی ہے منھ کی بدبو پیاس اور باد و بلغم کے امراض دفع کرتی ہے اس کی چھال قابض ہے اس کی چھال کو جوش کرکے پیسکر پھوڑون اور ناصور پر لیپ کرنا نافع ہے اس کی چھال کے جوشاندے سے کلیان کرین تو سوڑھون کا ڈھیلا پن جاتا رہے اس کی چھال کو نیم کے تیل مین پیس کے لگانے سے پرانے پھوڑے اور ناصور جاتے رہتے ہین اس کے گوند کو ناریل کے دودھ مین پیس کے لیپ کرنے سے موچ اور چوٹ کا درد جاتا رہتا ہے اس کے پتون کا جوشاندہ پلانے سے دمہ جاتا رہتا ہے عورتون کے دل کو طاقت پہونچانے کے لیے اس کا جوشاندہ پلانا چاہیئے گٹھیا کا درد دفع کرنے کے لیے کئی قسم کے تیلون اور لیپون مین اسکو شامل کیا جاتا ہے افیم اور دوسرے زہرون سے جو غفلت پیدا ہو جاتی ہے اسکو مٹانے کے لیے اس کے تازہ پتون کے دس تولہ رس مین پانچ تولہ املی کو مسل کر چھان کر پلا کر قے کرانا چاہیئے۔

جو (ف)

اسکو عربی مین شعیر اور سنسکرت مین یوۃ بفتح یاے تحتانی و فتح واو و سکون ہا اور مید خفیفہ اور اور ست شوکۃ اور کنچوکی کہتے ہین

صفات وشناخت۔ یہ گیہون سے قبل کھیت مین تیار ہوتا ہے اور بہتر وہ ہے کہ سرخ زمین مین پیدا ہوا اور اُسکے کھیت پر مینھ برسا ہو سفید اور پکا ہوا دانہ اور بڑا دانہ اور بھاری بہت زیادہ پرانا ہو نہ زیادہ نیا بعض کہتے ہین کہ تازہ بہتر ہے اور جس پر ایک سال گذر چکا ہو خراب ہے اور وہ بھی خراب ہے جس مین بدبو آتی ہو سو تولہ جو مین سے ۳ - ۶ تولہ میدہ نکلتا ہے۔ جب جو کو نمی اور حرارت پہونچاتے مین تو وہ پھوٹ نکلتے ہین پھر خشک کرلیتے ہین اس ترکیب سے جو کا نشاستہ شکر مین تبدیل ہوجاتا ہے



اور پانی مین حل ہونے کے قابل اسکو مالٹ کہتے ہین۔

طبیعت - پہلے درجے کے آخری مرتبے مین سرد وخشک ہے بعض نے سرد دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین کہا ہے بعض نے پہلے درجے مین سرد و تر لکھا ہے۔ ولائتی جو کا فائدہ مانند دیسی جو کے ہے۔

خواص و فوائد - قلیل الغذا ہے گیہون سے اس مین غذائیت بہت کم ہے قابض ہے خشکی پیدا کرتا ہے مواد مین نضج پیدا کرتا ہے جوش خون کو تسکین دیتا ہے صفرا اور گرمی کے بخار کی تیزی کو بھی ساکن کرتا ہے سل و دق اور ذات الجنب اور کھانسی اور گرمی کو مفید ہے پیاس کو بجھاتا ہے۔ جو کی روٹی پکا کر یا گرم کے ٹکڑے کرکے مٹی کے برتن مین رکھکر پانی سے ترکرکے ایک ہفتہ تک زمین مین دفن رکھین پھر نکال کر اس کا صاف پانی لیکر شیشے مین بھر رکھین اور تپ کہنہ کے مریض کو اس مین سے دو تولہ سے ۵ تولہ تک ہم وزن عرق گاؤزبان کے ساتھ پلایا کرین نفع ہوگا اگر نشہ معلوم ہو تو ذرا سا نمک ملالیا کرین جو کا آٹا پکا کر گرم لیپ کرنے سے جھائین اور خارشت کو صحت ہوتی ہے خاص کر تیز سرکے کے ساتھ پکا کر اس خارشت پر لگائین جس مین پھنسیان ہون تو نفع دے اور جو چھاچھ اور تل کے تیل مین جو کا آٹا ملا کر لگائین تو خشک خارشت کو گو وہ کیسی ہی سخت ہو نفع ہوتا ہے اسی طرح سرکے کے ساتھ تخم خیارہ اور تپی اور اورام صفراوی اور سر کی بھوسی پر لگانا مفید ہے اس کے آٹے کو پانی مین بھگو کر بدن پر ملنے سے میل صاف ہوجاتا ہے اور مواد دوسری طرف لوٹ جاتا ہے اور ورم تحلیل ہوجاتے ہین گرم پھوڑے پر اسکو لگانے سے پھوٹ جاتا ہے جو پھوڑے ایسے ہون کہ اُن مین حرارت نہو تو تھوڑی سی ریوند چینی کے ساتھ لگائین اور دھنیے کے ہرے پتون کے پانی کے ساتھ جو کے آٹے کا لیپ کرنے سے خنازیر اور گرم اور سخت ورم اور گلے کا ورم تحلیل ہوجاتے ہین جو کا آٹا انجیر اور ماءالعسل کے ساتھ اورام بلغمی اور اورام کو تحلیل کرتا ہے اور اس باب مین نہایت موثر ہے اس کی قیروطی رائتیج اور زفت اور موم کے ساتھ بنا کر لگانے سے پھوڑوں مین پیپ ہوجاتا ہے اور سخت ورم تحلیل ہوجاتے ہین سرکے اور اسپغول کے ساتھ اس کے لیپ سے گرم اورام تحلیل ہوجاتے ہین خاص کر کان کے پیچھے کے ورم کو بہت نفع ہوتا ہے زفت اور رائتیج کے ساتھ پکا کر سخت ورمون پر لگانے سے تحلیل ہوجاتے ہین یا پک کر منھ اُن کے ہوجاتے ہین کبوتر کی بیٹ اور رائتیج کے ساتھ اسکو لیپ کرنے سے سخت ورم پک جاتے ہین اجوائن خراسانی کے ساتھ اس کے آٹے کو لیپ کرنے سے موچ آجانے ہڈی کے ٹوٹ جانے اور اُکھڑ جانے کو نفع ہوتا ہے عضو کو طاقت پہونچتی ہے سرکے کے ساتھ جو کے آٹے کا پیشانی پر لیپ کرنے سے گرمی کا درد سر دور ہوتا ہے اجوائن خراسانی اور افیم کے ساتھ لیپ کرنے سے بھی یہی نفع ہوتا ہے اگر جو کو مقشر کرکے اور بھون کر پیس کر دو حصہ یہ آٹا اور ایک حصہ خشخاش سفید لیکر خوب پکا کر کھلا کر اس کو پینے سے صفراوی درد بالکل جاتا رہتا ہے چپکتے ہوئے اخلاط کو قے کی راہ نکالتا ہے خاص کر معدے کے منھ سے ایسے اخلاط کو بالکل نکال ڈالتا ہے تیز و گرم مواد کی حدت کو کم کرتا ہے تیز و گرم دواؤن کی تیزی کو بھی کم کرتا ہے اور ان کے

فعل کو قوت دیتا ہے اور ... زائل کرتا ہے گردے اور ... کو صاف کرتا ہے
جن کے مزاج میں گرمی غالب ہو یا گرم مرضوں میں مبتلا ہوں اُن کے لیے نافع غذا ہے جن کے
معدے اور آنتوں میں ریاح کا غلبہ ہو اور پیٹ میں نفخ وثقل معلوم ہو اُن کے لیے بھی مناسب ہے
گرمی میں اسکو کھانے سے خون اور صفرا کی گرمی اور پیاس دبتی ہے مگر اس میں یہ عجیب بات ہے کہ آدمی کے
بدن کو دبلا اور چوپائے کے بدن کو موٹا کرتا ہے خاص کر ہمیشہ کھانے سے ایسا ہوتا ہے گیلانی کہتا ہے
کہ جو باقلا کے آٹے سے زیادہ خشکی پیدا کرتا ہے لیکن جب خارج سے استعمال کریں تو تمام خصائل میں اسکی
طرح عمل کرتا ہے اور پکے ہوے جو کا کھانا باقلا سے بہتر ہے کیونکہ باقلا پیٹ پھلاتا ہے اور جو نہیں پھلاتا
اور باقلا کا نفخ پکانے سے زائل نہیں ہو سکتا اور جو سے خون بہ نسبت باقلا کے کم بنتا ہے اگر ہرے
درختوں کے دودھ اسکے آٹے میں گوندھ لیے جائیں تو اُن کی تیزی اور فساد بہت کم ہو جاے اگر جو کو
جوش دے کر پیا جاے یا آشجو بنا لیا جاے تو معدے اور آنتوں سے جلد خارج ہو جاتا ہے جو کی روٹی
سرد وخشک ہے اور گیہوں کی روٹی کی بہ نسبت اس سے لہو کم بنتا ہے اور بہ نسبت اُس کے
ہضم بھی دیر سے ہوتی ہے ثقل اور نفخ وریاح پیدا کرتی ہے بدن میں خشکی بڑھاتی ہے اور ایسا خون
پیدا کرتی ہے جو سوداویت رکھتا ہو مگر ایسے آدمی کے لیے بہتر ہے جس کا مزاج گرم ہو اور یہ خواہش
رکھتا ہو کہ میری فربہی گھٹ جاے دُھلے ہوے جوون کا آٹا کاہو یا خرفہ یا مکوے کے ہرے پتوں کے پانی میں
ملا کر آنکھ کے ورم پر لیپ کریں تو درد اور سوزش بند ہو جاے رمد اور ورم تحلیل ہو جاے جو کے آٹے کو
اجوائن خراسانی کے ساتھ کنپٹیوں پر لیپ کرنے سے وہ مواد جو آنکھوں کی طرف آتا ہو اُس کا آنا بند ہو جاتا ہے
اور آنکھوں پر ورم نہیں آتا جو کو پانی میں بھگو کر اتنا ملیں کہ شیرہ نکل آئے اس شیرے سے غرغرہ کرنے
سے حلق کے اورام گرم وخشک کو نفع ہوتا ہے اور ابتدا میں اُن کے مواد دوسری جانب چلے جاتے ہیں
اور آخر میں غرغرہ کرنے سے پک کر پھوٹ جاتے ہیں جو کے آٹے کو اکلیل الملک اور پوست خشخاش کے
ساتھ ضماد کرنے سے ذات الجنب اور نقرس کو نفع ہوتا ہے اور تخم خیارین کے ساتھ ذات الجنب اور
اورام سینہ وپستان اور بغل اور کان کے تلے کے ورم کو نفع دیتا ہے جو کے گندھے ہوے آٹے کو
ترش چھاچھ میں ایک رات بھگو رکھیں صبح کو اس کا زلال پینے سے صفراوی قے کو نفع ہوتا ہے
پیاس اور معدے کی سوزش کو تپوں میں نفع دیتا ہے سوا دو تولہ سے اڑھائی تولہ تک پینا چاہیے
السی کے بیج اور میتھی کے بیج اور سداب اور جو کا آٹا پیسکر پانی میں ملا کر پیٹ پر لیپ کرنے سے نفخ شدید
زائل ہوتا ہے اس کے آٹے کو رائی کے سفوف کے ساتھ پانی میں گوندھ کر رکھ دیں تاکہ ترش ہو جاے پھر اسکو
بچوں کے پیٹ پر لیپ کریں تو نفخ زائل ہو جاے اگر نفخ دوبارہ ہو جاے تو دوبارہ لیپ کریں اسکی
بھوسی کو پوٹلی میں باندھ کر گرم کرکے سینکنے سے ریاحی درد دور ہو جاتا ہے اس کا گندھا ہوا آٹا ترش
چھاچھ میں حل کر پینے سے صفراوی دست بند ہوتے ہیں اس کا حریرہ قابض دواؤں کے ساتھ
دست روکتا ہے جو مقشر سفرجل لینے ہی کے ساتھ پیسکر سرکے میں ملا کر پھوڑوں کے گرم اورام



اور گرمی کے نقرس پر ضماد کریں تو نفع بہت دے مواد اُن کی طرف آنے سے رُک جائے۔
وید کہتے ہیں کہ جو کسیلا میٹھا سرد اور لیکھن یعنی رس دھاتو اور روات دھاتو کو خشک کرکے پتلا کرنے والا اور سلین ہے دپاک میں چرپرا ہضم ہونے میں بھاری اور خشک ہے۔ عقل۔ حرارت۔ باد طاقت اور رنگ بڑھاتا ہے۔ فربہ کو لاغر کرتا ہے۔ پیٹ کو گھٹاتا ہے بدن کو مضبوط کرتا ہے اس سے گوہ زیادہ ہوتا ہے صفرا اور خون کو درست کرتا ہے۔ یہ رگوں کو بند کرکے بدن کو ثقیل کرنے والا ہے آواز کے پڑ جانے کو اور حلق کے امراض کو نافع ہے جلد بدن کے امراض مٹاتا ہے۔ بلغم صفرا پینس دمہ کھانسی کزاز پیاس جریان اور گرمی کو مٹاتا ہے۔ زخم والے کے لیے پرہیزی غذا ہے دوا کی چرپراہٹ دور کرتا ہے یہ جلد ہضم ہو جانے کی وجہ سے مریض کے پرہیز میں بہت کام آتا ہے جس کے پیٹ میں بدہضمی سے درد رہتا ہو اسکو جوؤں کا لپٹا پلاتے ہیں ویدوں کے قول سے یہ بھی ثابت ہوتا ہے کہ بھوک کم کرتا ہے اور یہ بھی ثابت ہوتا ہے کہ بھوک بڑھاتا ہے پیٹ میں قبض اور ریاح پیدا کرتا ہے اور یہ بھی لکھتے ہیں کہ ملین شکم ہے اور باد کو شکم سے نکالتا ہے دیر ہضم بھی بتاتے ہیں اور جلد ہضم ہو جانے والا بھی لکھتے ہیں چربی کو دور کرتا ہے پیشاب کو روکتا ہے بہت خشک ہے منی بڑھاتا ہے اس کے پتوں کی راکھ کا بنایا ہوا شربت ٹھنڈا ہوتا ہے اس کے درخت کی راکھ کا پانی اجیرن میں پلاتے ہیں جوؤں کے آٹے کو پانی میں گھول کر پیشانی پر لگانے سے سر کا درد صفراوی جاتا رہتا ہے جوؤں کی اور گیہوں کی بھوسی اور شاکے کلیان کرنے سے دانتوں کا درد دفع ہوتا ہے ان کو کوٹ کر پانی میں بھگو دیں جب پانی تھہر جائے تب اس تھہرے ہوئے پانی کو نگلنا کرکے غرارہ کرنے سے حلق کی سوجن اُتر جاتی ہے ان کی پکی کھچڑی بنا کر اسمیں شہد ملاکر ٹھنڈی کرکے کھانے سے بخار اور قے اور صفراوی درد شکم اور گرمی اور پیاس میں بہت نفع ہوتا ہے **مضر و مصلح** سرد مزاج کو مضر ہے نفخ پیدا کرتا ہے گھی اور مکھن اور شکر اور مصری اور گوشت کے شوربے سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے اسکو ہمیشہ کھاتے رہنے سے پیٹ میں سوس اور مروڑ اور ریاح پیدا ہو جاتی ہیں گرم مصالح سے اس کی اصلاح ہوتی ہے آنتوں اور معدے کو کمزور کرتا ہے مصطگی اور شکر اس کے مصلح ہیں بدن کو دبلا کرتا ہے رطوبات کو خشک کرتا ہے مثانے کو نقصان پہونچاتا ہے مصلح گھی اور مکھن اور روغن بادام اور ایسوں ہے **بدل** مونگ۔

جو کا تیل

طریق اس کا وہی ہے جو گیہوں سے روغن نکالنے کا ہے جوؤں میں تیل بہت کم نکلتا ہے یہ روغن سر کے گنج اور داد کو مفید ہے ورموں کو نرم اور تحلیل کرتا ہے جلن اور گرمی کو دور کرتا ہے سخت اور گرم ورموں کو نافع ہے۔

جوکھار وجواکھار (ھ)

صفات وشناخت۔ ایک قسم کا مصنوعی نمک ہے سفید رنگ شور و تلخ مزہ ترکیب اس کے بنانے کی یہ ہے کہ جو کے ہرے پیڑوں کو مع بالوں کے کاٹ کر سکھالیں پھر ان کو جلا کر خوب راکھ کریں اور



اس راکھ کو ایک برتن مین رکھکر دو دن تک بھگو دین پھر تپائی مین کپڑا باندھکر اُس کپڑے مین وہ بھیگی ہوئی راکھ اور پانی ڈال دین جب تک اُس مین سے کھاری پانی نکلے تب تک اور پانی ڈالتے جائین بعض کہتے ہین کہ اُسی ٹپکے ہوے پانی کو کئی بار اس راکھ مین ڈالکر چھان لین یہان تک کہ نمکینی اُس راکھ مین ذرا نہ رہے پھر اُس پانی کو کسی برتن مین آگ پر چڑھا کر وہ پانی خشک کر ڈالین اُس برتن مین مثل نمک کے کھار جم جائے گا اور مامون صاحب نے رموز اعظم مین لکھا ہے کہ جوا کھار بورہ ارمنی کے قبیل سے ہے اور یہ اتباع تالیف شریفی اور دوسرے حذاق کی ہے جنھون نے جوا کھار نطرون کا نام لکھدیا ہے اور یہ غلطی ہے سنسکرت مین اسکو یوگشار کہتے ہین -

طبیعت - گرم و خشک -

خواص و فوائد - دردون اور ریاح اور بلغم کو تحلیل کرتا ہے قولنج کو نافع ہے - مناسب دواؤن کے ہمراہ بلغمی کھانسی کو مفید ہے - سدہ کھولتا ہے باشتہ طعام ہے مثانے کی پتھری کو دفع کرتا ہے - حلق کی بیماریون فساد معدہ - بواسیر - زیادتی اسہال - باے گولہ - ورم جگر و طحال کو نافع ہے - ڈاکٹر کہتے ہین جوا کھار تیزابون کے زہر کا فادزہر ہے اور مدر بول بھی پرلے سرے کا ہے - اسکو بدہضمی مین جب معدہ مین ترشی زیادہ ہو جاتی ہے تو دیا کرتے ہین اور سیرس ہمرین یعنے آبلہ ر جلد کی سوزش مین از حد فائدہ بخشتا ہے جیسا کہ ذات الجنب سوزش غلاف دل وغیرہ اور آتشک و گٹھیا کی بیماری مین اس کا استعمال کیا جاتا ہے امراض جلدی کو اس کے عرق سے جس کو لیکر پوٹاسی کہتے ہین دھویا کرتے ہین اور زہردار جانورون کی کاٹی ہوئی جگہ پر اس کو لگاتے ہین اور ۱۵ بوند تک کھلاتے ہین - وید یہ کہتے ہین کہ جوا کھار سرد چکنا ہضم مین ہلکا ظاہر بدن مین نفوذ کرنے والا مین چرپرا تیز اور ہاضمے کا بڑھانے والا ہے ہڑ کے سفوف مین جوا کھار ملا کر شہد کے ساتھ چٹانے سے صفرا سے ترشی دفع ہوتا ہے جوکھار اور مصری کو سونف کے عرق کے ساتھ کھانے سے پیشاب کثرت سے آتا ہے اس کی زیادہ مقدار کھانے سے زہر کے سے نقصانات پیدا ہوتے ہین تین ماشہ سونٹھ کے سفوف مین ڈیڑھ ماشہ جوکھار ملا کر گرم پانی کے ساتھ پھنکی دینے سے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے ہڑ کا دو ماشہ سفوف ایک ماشہ جوکھار گرم پانی کے ساتھ پھنکانے سے قبض دفع ہوتا ہے چھ چھ ماشہ ٹر اور روہیڑے کی چھال کا جوشاندہ تیار کرکے اس مین پانچ پیپلون کا سفوف اور تین ماشہ جوکھار ڈالکے پلانے سے تلی اور قولنج دفع ہوتا ہے تین ماشہ جوکھار اور ۲ ماشہ مصری کو پاؤ دودھ اور پاؤ پانی کی لسی کے ساتھ کھانے سے پیشاب کے راستے کی گرمی دفع ہوتی ہے جوکھار تین ہموزن مصری ملاکے کھانے سے سوزاک جاتا رہتا ہے تین سے ۶ ماشہ تک جوکھار دہی مین ملاکے کھانے سے بھی سوزاک جاتا رہتا ہے - جوکھار باد اور بلغم کو دفع کرتا ہے استسقا کو نفع دیتا ہے معدہ اور پیٹ کی جھجھن کو کھوتا ہے سنگ مثانہ اور تقطیر بول کو مفید ہے کھانا کھا چکنے کے بعد جو تے ہو جاتی ہے اس مرض کو دور کرتا ہے سنگرہنی اور یرقان اور زردی بدن کو نافع ہے خروج مقعد اور امراض ضیق و بلغم کو مفید ہے بواسیر کو نافع ہے شکم کو فضول سے



پاک کرتا ہے پان میں رکھکر کھانے سے کھانسی جاتی رہتی ہے۔

جوار (ھ)

بضم جیم تازی و فتح واو و سکون الف و رائے مہملہ موقوف۔ جاوَرس ہندی فارسی میں کہتے ہیں اور ذُرّہ عربی میں بولتے ہیں۔

صفات و شناخت۔ ایک قسم کا غلہ ہے اس کا پیڑ قد آدم سے بڑھ جاتا ہے نیولی گنے کیطرح ہوتا ہے سر پر اس کے بال آتی ہے اُس میں دانے بھرے ہوتے ہیں اس کی دو قسمیں ہیں (۱) سفید اس کا دانہ بڑا اور بھاری ہوتا ہے (۲) مائل بزردی و سُرخی پہلی قسم بہتر ہے۔

طبیعت۔ سرد و خشک بعض پہلے درجہ میں گرم اور دوسرے میں خشک جانتے ہیں۔

خواص۔ یہ کنگنی سے زیادہ غلیظ اور اُس سے زیادہ خشکی پیدا کرتی ہے اس لیے دستوں کو بند کرتی ہے اس کے کھانے سے بدن میں خشکی پیدا ہوتی ہے اور باوجود اس کے غذائیت بدن کو زیادہ پہونچاتی ہے ہاں اگر دودھ کے ساتھ کھاویں تو خشکی کم پیدا کرے اس کی ستو کھانے سے قبض پیدا ہوتا ہے دست رک جاتے ہیں سب افعال و خواص میں مکا کی طرح ہے اس کے کمادے پیٹ کی مروڑ بند ہوتی ہے اس کا لیپ سردی و خشکی پیدا کرتا ہے مادے کو عضو پر گرنے سے پھیر دیتا ہے یہی تاثیر اُس کے پیڑ کے تمام اجزا کی ہے مضر خشکی پیدا کرتی ہے ریاح پیدا کرتی ہے دیر ہضم ہے معدے پر ثقل لاتی ہے مصلح روغن شیرینی گلقند اور مربائے ادرک۔

وید کہتے ہیں کہ سفید جوار میٹھی مقوی منی زیادہ کرنے والی اور کھانا کھانے کی خواہش پیدا کرنے والی ہے بادو بلغم و صفرا کا فساد۔ قولنج۔ بواسیر اور زخم کو مٹاتی ہے۔ لال جوار کسیلی گرم قابض اور بہت گرمی کرنے والی ہوتی ہے یہ بادی کو مٹاتی ہے اور سوجن پیدا کرتی ہے۔ سردی کے موسم میں پیدا ہونے والی جوار ہضم ہونے میں بھاری۔ سرد۔ شیریں منی بڑھانے والی۔ مقوی اور بدن کو مضبوط کرنے والی ہے جوار کی گرم روٹی کو دہی میں چور کر ڈھک رکھیں جب بالکل ٹھنڈی ہو جائے تب کھلانے سے کئی کے دست رک جاتے ہیں۔ رات کے وقت اس کے آٹے کا دلیا پکا رکھیں صبح کے وقت اُس میں کچھ سفید زیرہ اور مٹھا ملا کر پینے سے پیٹ کی گرمی دفع ہوتی ہے اس کی کھیلیں ٹھنڈی اور بلغم بڑھانے والی ہیں۔ بعض ویدوں نے لکھا ہے کہ اسکو زیادہ کھانے سے بواسیر پیدا ہوتی ہے مضر دیر ہضم ہے زیادہ کھانے سے پیٹ میں درد پیدا کرتی ہے ہمیشہ کھانے سے بلغم بڑھتا ہے مصلح دار بلد۔

اگر جوار کو بھون کر پانی میں اتنا جوش دیں کہ پک جائے اس پانی کو صاف کر لیں تو ویدوں کے نزدیک یہ پانی سبک اور قابض ہے شکم کا درد کھوتا ہے پہلو کی چبھن کو دور کرتا ہے صفرا و بلغم و باد کے فساد کی اصلاح کرتا ہے اکثر چاول اور جاولوں کے ساتھ پکاتے ہیں اور تھوڑی سی کالی مرچیں ڈال کر تپ کے مریض کو دیتے ہیں یہ ترکیب سُبک مقوی قابض اور شتہی ہے پہلی ترکیب کا نام بادمند ہے اور دوسری ترکیب کا نام لاجامنڈ ہے۔

جاوَرس



جوار کی جڑ کو بجائے گانجے کے ہوشنگ آباد کے ضلع مین لوگ پیتے ہین۔ معلوم ہوتا ہے کہ ذلیل لوگ جوار کی جڑ کا استعمال اس وجہ سے کرتے ہین کہ بھنگ کے نشے مین ترقی ہواس سے ان کو کم صرف مین بہت زیادہ نشہ ہوجاتا ہے خالص جڑ کا استعمال بغیر گانجہ ملائے ہوے لوگ بہت کم کرتے ہین یہان جو لوگ جو دھیو راور جے پور جاتے ہین وہ صرف اس جڑ کا استعمال کرتے ہین اس کی وجہ یہ بیان کی گئی ہے کہ جوار کی جڑ مین تیز نشہ ہوتا ہے اور صرف وہی لوگ استعمال کرسکتے ہین جو سخت عادی ہین مثلاً جو لوگ دھتورہ اور اسی قسم کی چیزین استعمال کرتے ہین عوام اس کا استعمال گانجے مین ملاکر کرتے ہین تاکہ نشہ خوب تیز ہو۔

جواسا (دھ)

بفتح جیم و واو و سکون الف و فتح سین مہلہ و سکون الف آخر۔

صفات و شناخت - تذکرۃ الہند مین لکھا ہے کہ ایک پودا ہے جس کی درازی ایک ہاتھ تک ہوتی ہے اسکی شاخین پتلی اور پرخار ہوتی ہین پتے اس کے مہندی کے پتون کی طرح مگر ان سے بہت چھوٹے ہوتے ہین پھول ننھے ننھے اور پھلی باریک جس کے اندر ننھے ننھے بیج ہوتے ہین گھنٹ سنگرہ سے معلوم ہوتا ہے کہ جواسا اور دُھوان سا (بضم دال مہلہ مخلوط بہا و نون غنی و فتح واو و سکون الف و نون غنہ و فتح سین مہلہ و سکون الف آخر) ایک چیز ہے اسکو ہندی مین لولاہ دہتا سے تقیل مضموم و واو معروف کہتے ہین اور مرہٹی مین کانٹے چُنبگ (بضم جیم فارسی و ضم بائے فارسی و سکون کاف تازی) بولتے ہین اور سنسکرت مین دھماسہ دال مہلہ کے فتحہ سے نام ہے اور جواسا گجراتی کا لفظ ہے مشہور دھماسہ اور یہ ایک سا ہوتا ہے فرق یہ ہے کہ جواسے کے کانٹے اُس سے موٹے ہوتے ہین اور بہت ہوتے ہین اور پتے بھی اُس کے پتون سے بڑے ہوتے ہین گرمی کے موسم مین اسکی ٹٹیان بناکر پانی چھڑکتے ہین ۔ تو ید کہتے ہین کہ میٹھا اور کڑوا اور بکسا اور نمک ہے یونانی کتابون سے معلوم ہوتا ہے کہ خار شتر اور یہ ایک چیز ہے۔

طبیعت - سرد ہے۔

خواص و فوائد - دست آور ہے صفرا کا فساد دفع کرتا ہے خون کے جوش کو تسکین دیتا ہے سر مین چکر آتے ہون تو اس کے استعمال سے جاتے رہتے ہین اس کے استعمال سے پیشاب کھل کر ہوتا ہے اسکو پیکر پینا پارے کی مضرت کو دفع کرتا ہے اس کا عرق کھینچ کر پینا سبب سفوف اور شربتون کے ساتھ گردے اور مثانے کی پتھری کو توڑنے کے لیے استعمال کرتے ہین اور نفع پاتے ہین اگر پانی کی جگہ اس کا تنہا عرق پیتے رہین تو گردے اور مثانے کی پتھری ٹوٹ کر بہ جاے اور پھر پیدا نہو اس کی جڑ دو ماشہ کی مقدار مین پیسکر بچے کو پلانے سے ڈبے کے عارضے کو صحت ہوتی ہے اسکو جوش کرکے مریض کو اس جو شاندے مین بٹھائین تو بواسیر خونی و بادی کو نفع ہو اس کو پانی مین جوش دے کر اس پانی سے منھ دھو سے مہاسے جاتے رہتے ہین۔ اور دیہات مین عورتین دُھوان سا پرانے گڑ کے ساتھ جوش دے کر اسقاط حمل کے لیے پیتی ہین تین دن تک خون حیض جاری رہکر حمل گرجاتا ہے گرمی بہت معلوم ہوتی ہے

مگر تجربے سے اسکو کامیاب نہیں پایا کسی کا گر بھی جاتا ہو گا زیادہ مقدار میں دیا گیا تب بھی حمل نہ گرا۔

جَوتری (دھ)

لغات۔ نفائس میں تاے فوقانی کے سکون سے اور بعض دوسری کتب میں تاے فوقانی کی تشدید و فتحہ سے ہے اصل میں جاوتری لفظ ہو واو کے کسرے اور تاے فوقانی کے سکون اور راے مہملہ کے کسرے اور یاے معروف سے گجراتی میں جاوَنتریٔ واو کے فتحہ اور نون مخفی اور تاے فوقانی ساکن سے بولتے ہیں۔ بزباز (ف) بسباسہ (ع)

صفات۔ جاے فل کے پھل کے اندر کا چھلکا ہے اوپر کے چھلکے کے نیچے ہوتا ہے اور جاے فل کے آس پاس لپٹا ہوتا ہے رنگ اس کا سُرخی و زردی مائل ہوتا ہے جو تری کباب چینی کی طرح زبان پر سوزش پیدا کرتی ہے بلکہ اُس سے بھی زیادہ سوزش پیدا کرنے والی ہے اس میں خوشبو آتی ہے خوش مزہ ہوتی ہے اس کی قوت نارمشک کی طرح ہے مگر نارمشک سے لطیف ہے بہتر وہ ہے جو سُرخ زردی مائل ہو مزہ تیز ہو موٹی ہو تازہ ہو مزہ میں تھوڑا سا قبض ہو۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض پہلے درجے میں گرم و خشک کہتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ پہلے درجے میں گرم ہے اور دوسرے درجے میں خشک ہے بعض نے اس میں تھوڑی سی سردی مانی ہے بعض یہاں تک کہتے ہیں کہ مزاج سرد کے لیے ردی ہے مگر گرمی و خشکی میں کلام نہیں جو دوسرے درجے میں ہے بولس نے جو معتدل کہا ہے شاید مراد اُس کی یہ ہو کہ اس میں بہ نسبت جاے فل کے اعتدال ہے بعض کہتے ہیں کہ وہ مرکب ہے قواے مختلف الکیفیت سے اس طرح کہ اس میں ارضیت کثیر البرودت ہے اور لطافت و حرارت تھوڑی سی اور خشکی بھی کم ہے اور قبض و تجفیف ہے۔

خواص و فوائد مُنہ میں خوشبو پیدا کرتی ہے مفرح ہے ہاضم ہے سردی دفع کرتی ہے رطوبات کو خشک کرتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے اگر ریاح غلیظ کی وجہ سے درد سر ہو تو اسکو روغن بنفشہ میں پیسکر سعوط کرانا چاہیئے اسی طرح سعوط سے شقیقہ کو بھی نفع پہونچتا ہے اُس کے سعوط سے صرع بھی جاتا رہتا ہے سر پر لیپ کرنے سے بھی درد سر، صرع اور شقیقہ کو نفع پہونچتا ہے اس کا کھانا بھی ان امراض کو نافع ہے اسکو کھانے سے تھوک میں خون کا آنا رک جاتا ہے جگر و معدہ کو قوت دیتی ہے ان کی رطوبات کو خشک کرتی ہے اس کے کھانے سے معدہ ضعیف پر سوداوی نہیں گرتا۔ تلی کے درد کو دفع کرتی ہے پرانے دست بند کرتی ہے آنتوں کے زخم اور سحج کو نافع ہے اس کی بتی بنا کر ناف کے تلے لگانے سے سحج اور آنتوں کے زخم کو نفع پہونچتا ہے پھیپھڑے کے لیے نافع ہے اُسکو قوت دیتی ہے رطوبت اُس کی سکھاتی رہتی ہے اُسکو مدت تک استعمال میں رکھنے سے سلس البول کا عارضہ جاتا رہتا ہے اور سلس البول کو یہاں تک نافع ہے کہ تیز دیر اور پیٹھ کے تلے کی طرف کی گردوں پر لگانے سے بھی نفع ہوتا ہے اس مرض کے لیے بالخاصہ نافع ہے بلکہ کھانے سے لگانا زیادہ فائدہ مند ہے منی زیادہ

کرتی ہے باہ کو قوت دیتی اسکو چاب کر اس کا لعاب ذکر پر لگانے سے نعوظ خوب پیدا ہوتا ہے رحم کو قوت دیتی ہے رطوبت اُس کی خشک کرتی ہے اُس مین خوشبو پیدا کرتی ہے حمام مین زچہ کو لیجا کر اُس کی کمر پہ جوتری شہد کے ساتھ ملین تو اُس کی کمر کا درد اور نفاس کی ریاح مٹ جائین اگر عورت حیض سے پاک ہونے کے بعد اسکو پیسکر تے مین لت کرکے رحم مین رکھے تو حمل رہنے کے لیئے مددے زعفران کے ساتھ رکھنے سے رحم کا تنقیہ کرتی ہے اور رحم کی اصلاح بھی ہوجاتی ہے مثانے کی پتھری توڑتی ہے آس کے پتون کے ساتھ پیسکر پانی مین گھول کر بغل مین ضماد کرنے سے بدبو جاتی رہتی ہے **مضر** جگر کو نقصان پہونچاتی ہے بعض کہتے ہین کہ جگر کو ایسی حالت مین نقصان پہونچاتی ہے معجونون مین اسکو داخل کرنے سے جگر کو مضرت نہین پہونچتی ہے گرم مزاج مین دردسر پیدا کرتی ہے **مصلح** جگر کے لیے ببول کا گوند اور صندل دردسر کے لیے صندل اور گلاب **بدل** جاے فل اور یہ تمام افعال مین جوتری کے قریب ہے بلکہ اس سے لطیف ہے۔

مقدار خوراک ۔ ۱ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک۔

وید کہتے ہین کہ کڑوی تیز میٹھی گرم اور ہلکی ہے ۔ ہلکا بخار چھڑانے کے لیے جوتری دی جاتی ہے سل کے عارضے مین اس کا استعمال نہایت مفید ہے بلغم کی تری سے جو دمہ ہوتا ہے اُس مین جوتری کو پان مین رکھکر کھلانا چاہیئے آنتون کے پرانے مرض مین ۴ سے ۶ رتی اور طاقت ہو تو پندرہ رتی تک جوتری کی مقدار خوراک دینی چاہیئے اس کی زیادہ مقدار دینے مین بہت احتیاط رکھنی چاہیئے کیونکہ اس سے بے ہوشی اور بہت نشہ آجاتا ہے مکھن مین مصری ملاکے چٹانے سے جوتری کا نشہ اُتر جاتا ہے جوتری طاقت بڑھاتی ہے پیٹ کے بادی کے درد اور ضعف ہاضمہ کو مٹاتی ہے جوتری کو سینک کر کھلانے سے ہیضے کے دست بند ہوتے ہین سینکی ہوئی جوتری کالی مرچون کے ساتھ کھلانے سے جگر اور تلی کے امراض دفع ہوتے ہین پیٹ کے کیڑے مارتی ہے بلغم و زہر کے فساد کو دفع کرتی ہے قبض دور کرتی ہے منی بڑھاتی ہے اگر دہی مین اسکو ڈال دین تو اُسکا پارہ پارہ کردے۔

جوذر

بذال معجمہ بروزن جوہر

صفات وفوائد ۔ درخت اس کا چھوٹا اور خاردار ہے اور تھوڑا سا بلند ہوتا ہے شاخین اس کی سُرخ اور جڑ موٹی ہوتی ہے پتے جنگلی ناشپاتی کے پتون کی طرح ہوتے ہین پھل اس کا گول ہوتا ہے آدمی اسے کھاتے ہین اس روئیدگی کو قیروان اور بلاد بربر سے لاتے ہین قابض شکم ہے کبھی اس کے پھل سے ستو تیار کرتے ہین جس طرح بیرون سے تیار کرتے ہین یہ ستو دست روکتے ہین کہتے ہین کہ یہ مدی چیز ہے جسے عربی مین غبیرا اور فارسی مین سنجد بولتے ہین۔



جور جندم

بضم جیم و واو مجہول و سکون راے مہملہ و فتح جیم تازی دوم و سکون نون و ضم دال مہملہ و سکون میم گور گندم کا معرب ہے قانون مین گور گندم مین بیان کیا ہے کہ جور جندم اہل بغداد کا محاورہ ہے گور گندم مین اغفات مقلوبی ہے دراصل گندم گور تھا جس کے معنے قبر کا گیہون ہے وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اہل ایران نے اول اسکو قبرستان مین پایا تھا برہان قاطع مین جوجوز گوزا سے ترجمہ کے ساتھ لکھا ہے یہ غلطی ہے برہان سے وجہ تسمیہ یہ معلوم ہوتی ہے کہ یہ ایک جڑ ہے جو ایسی نظر آتی ہے کہ گویا چند دانے گیہون کے باہم چپکے ہوئے ہین شیرازی مین اس کا نام گل گندم ہے اہل برقہ خرا الحمام کہتے ہین اور عرب بنفسج الحبشہ اور شحم الارض نام رکھتے ہین اور اندلس کے مشرقی ممالک مین تربۃ العسل کہتے ہین وجہ اس کی یہ ہے کہ جب اسکو شہد مین ملاتے ہین تو وہ پھول جاتا ہے رازی اور بصری اور اسحاق بن عمران نے بہق الارض نام رکھا ہے اور عموماً مشہور بہق الحجر اور زہرۃ الحجر کے نامون سے ہے۔

صفات و شناخت۔ شیخ نے قانون مین جور جندم مین ماہیت نہین لکھی ہے صرف طبیعت اور منافع لکھدیے ہین البتہ گور گندم مین بیان کیا ہے کہ ایک چیز ہے ہلکی شل اشنہ کے ہوتی ہے اور خاکی ہے ابن جمیع کہتا ہے کہ یہان اشنہ شین نقطہ دار اور نون کے ساتھ نہ پڑھنا چاہیے جس کو ہندی مین چھڑیلہ اور چھیل چھبیلا کہتے ہین اور یہ معنی نہ سمجھنا چاہیے کہ یہ چیز چھیل چھبیلا کی طرح ہلکی ہوتی ہے کیونکہ جب شیخ نے یہ کہدیا ہے کہ وہ خاکی ہے تو اب اس بات کے سمجھنے کی گنجائش نہین رہی کیونکہ جو چیز خاکی ہوگی وہ کس طرح اشنہ کے مثل ہوسکتی ہے بلکہ یہان سین مہملہ سے اسنہ ہے جو مشتق ہے اسن سے اور وہ بقیہ چربی کے معنے مین ہے جیسا کہ جوہری نے صحاح مین لکھا ہے چونکہ یہ دوا چکنی چپکتی ہوئی گولی بندھی ہوئی سفید زردی مائل ہے پس چپکنے اور گولی کے بندھنے اور رنگ کے زرد ہونے کی وجہ سے بقیہ پرانی چربی کے ساتھ مشابہت ہے اس لیے کہ ایسی چربی کا رنگ بوجہ کہنگی کے زرد ہوتا ہے اور چپکتی بھی ہے اور اس کی گولی بھی بندھتی ہے اور دلالت اس معنے پر شحم الارض کا لفظ بھی کرتا ہے جو اس کا ایک نام ہے اور یون بھی کہہ سکتے ہین کہ یہان اشنہ شین معجمہ ہی کے ساتھ ہے اور شیخ کا مقصود اشنہ کے ساتھ تشبیہ دینے سے رنگ کی مشابہت ہے پس وجہ شبہ جور جندم کی تشبیہ مین اشنہ کے ساتھ رنگ ہوگا اور شیخ کے کلام سے علٰحدہ علٰحدہ تین باتین مستفاد ہونگی ایک سبکی دوسرے رنگ مین اشنے کی طرح ہونا تیسرے طینی یعنے خاکی ہونا۔ بہرصورت جور جندم کی ماہیت مین اختلاف ہے (۱) ابن بیطار کے نزدیک مٹی ہے پنیر کی طرح اس کی گولیان بندھی ہوتی ہین رنگ سفید زردی مائل ہوتا ہے اس سے شہد کی نبیذ تیار کرتے ہین اہلی اور بغدادی نے کہا ہے کہ یہ گولیان جنگل مین پتھرون پر پیدا ہوجاتی ہین (۲) بعض کہتے ہین کہ وہ ایک چیز ہے کہ جنگلون مین پتھرون کے درمیان سے زمین سے نکلتی ہے



ناخن سے زیادہ نہیں بڑھتی اس میں نہ پتے آتے ہیں نہ ساق ہوتی ہے کہتے ہیں کہ سوکھ جانے کے بعد اس کے رنگ میں تھوڑی سی سُرخی پیدا ہوجاتی ہے جو قسم ہریرے سے آتی ہے وہ بہت زرد ہوتی ہے (۳) بعض کہتے ہیں کہ وہ ایک طرح کا میل ہے کہ پہاڑوں کی چوٹیوں پر ظاہر ہوتا ہے اور بعض اُس کا بعض سے ملا ہوا رہتا ہے (۴) برہان قاطع میں لکھا ہے کہ وہ ایک گھانس کی جڑ ہے اور ایسی نظر آتی ہے جیسے گیہوں کے چند دانے باہم چپکے ہوئے ہوں (۵) انطاکی نے کہا ہے کہ میرا گمان یہ ہے کہ وہ رطوبت ہے جس میں لطیف مٹی مل گئی ہے۔ اسکو جب شہد میں ڈالتے ہیں تو جلد گھل جاتی ہے اور شہد کو اس قدر بڑھا دیتی ہے کہ تھوڑا سا شہد بہت سا معلوم ہونے لگتا ہے یہاں تک کہ ساڑھے دو تولہ شہد ۲ تولہ کے برابر معلوم ہوتا ہے۔ شیخ کہتا ہے کہ بربری جور جندم بہتر ہے اور رنگ کا گرد رہے بعض کہتے ہیں کہ بہتر وہ ہے جو خراسان کے ملکوں سے لاتے ہیں بربری قسم بہت زرد ہے یہ مناسب ہے کہ اسکو کھانے کے کام میں نہ لائیں کیونکہ زہر قاتل ہے تعجب ہے کہ مخزن الادویہ کے مؤلف نے جور جندم میں جو راے معلوم سے ہے اور جوز جندم میں جو ڑا ہے سمجھ کے ساتھ ہے فرق نہیں کیا حالانکہ دونوں الگ الگ ہیں۔

طبیعت۔ شیخ نے گوگند م میں لکھا ہے کہ پہلے درجے میں گرم و تر ہے گیلانی کہتا ہے کہ جبکہ وہ دوا خاکی ہے تو ضرور ہے کہ خاک کی سی طبیعت رکھتی ہوگی اور وہ سردی و خشکی ہے مگر عدم تحقیق سردی اس کی ثابت نہیں ہوتی متاخرین کہتے ہیں کہ اس کا مزاج تیسرے درجے کے پہلے رتبے میں گرم و خشک ہے اور رطوبت فضلیہ بھی ہے بعض نے پہلے درجے میں گرم کہا ہے اور گرمی کم بتائی ہے بعض نے گرمی زیادہ اور رطوبت فضلیہ اعتدال کے ساتھ بتائی ہے۔

خواص و فوائد۔ خشکی پیدا کرتا ہے سر کے گنج پر لگانے سے اُسے مٹاتا ہے جس داد سے رطوبت جاری ہو اُسے بھی نفع پہونچاتا ہے سیب یا ہی کو کچل کر اُس کا پانی نچوڑ کر سات ماشہ جور جندم کا سفوف اس پانی کے ساتھ پھانکنے سے خون کا نکلنا رک جاتا ہے اسکو لگانے سے بھی خون بند ہوجاتا ہے جس کو مٹی کھانے کی عادت ہو جور جندم کے کھانے سے اُس کی یہ عادت چھوٹ جاتی ہے اس سے بدن فربہ ہوتا ہے منی بڑھتی ہے اس سے شہد کی شراب تیار کرتے ہیں اس طرح کہ سوا حصہ جور جندم دس حصہ شہد اور تیس حصہ گرم پانی ان تینوں کو باہم خوب مخلوط کرکے برتن کا منھ بند کرکے رکھدیں تو ڈا ایک گھڑی میں شراب بن جائے گی یہ شراب نشہ لاتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے مگر منی کو خشک کرتی ہے بلکہ بغیر شراب کے بھی جور جندم منی کو خشک کرتا ہے اور قوت باہ بھی گھٹاتا ہے کیونکہ نہایت خشکی پیدا کرتا ہے اور اسی وجہ سے خون کو روکتا ہے نہ اس وجہ سے کہ حرارت کو بجھاتا ہے اس لیے کہ وہ خود گرم ہے پس حرارت کے بجھانے کا قول خلاف تحقیق ہوگا کہتے ہیں کہ اس کے استعمال سے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے پیشاب کی تنگی جاتی رہتی ہے مناسب یہ ہے کہ صرف اس کی شراب استعمال کریں مفرد بغیر شراب بنائے نہ استعمال کریں **مضر** بغیر عمل شراب کے متلی اور قے کثرت سے پیدا کرتا ہے اور سُدہ بھی پیدا کرتا ہے **مصلح** ریباس اور انار متلی اور قے کی اصلاح کرتے ہیں اور سکنجبین بزوری

سُدہ پیدا کرنے کی **بدل** شراب کا بدل گاجر کی شراب ہے۔
مقدار خوراک۔ ، ماشہ تک۔

جوڑ توڑ (دھ)

بضم جیم و واو مجہول و رائے ثقیل موقوف و ضم تائے فوقانی و واو مجہول و رائے ثقیل موقوف ایک ہندوستانی گھانس ہے اس کی بیل تالاب اور جھیل کے پاس اُگتی ہے اسکو اٹھ کٹھا بھی کہتے ہیں جوڑ توڑ کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اس کی شاخ کو توڑ کر ملادو تو جڑ جاتی ہے میں نے اسکو ایکبار دیکھا بھی تھا پورا حلیہ یاد نہیں سوا ایک شخص نے مجھ سے بیان کیا ہے کہ السی کی طرح ہوتی ہے مگر پتے اس میں نہیں ہوتے اور گانٹھیں بہت ہوتی ہیں اس بیل کو پونڈا بھی کہتے ہیں تلسی مشہور چیز ہے لمبی اور مجوف گھانس ہے پتے نہیں ہوتے تالابوں میں پیدا ہوتی ہے اسکو جاڑے کے موسم میں عوام چوپالوں اور مساجد میں بچھاتے ہیں ملائم ہوتی ہے گرمی رہتی ہے روہیلکھنڈ میں اس کے بچھانے کا بڑا دستور ہے۔

خواص و فوائد۔ نسخہ سعیدی میں لکھا ہے کہ اگر تین چار ماشہ جوڑ توڑ کا شیرہ نکال کر تین چار کالی مرچیں پیسکر اس میں ملا کر بچے کو اڑھائی سیپ بھر کر اس میں سے پلادیں اور اسی طرح تین روز تک پلاتے رہیں تو چیچک نہیں نکلے گی اور اگر نکلے گی تو اول تپ آئے گی اور ایک شب بے ہوش رہے گا اور دوسرے روز بڑے بڑے دانے نکلیں گے اور صحت پائے گا مجرب ہے اگر اس کے پتے ڈیڑھ تولہ یا کم و زیادہ شب کو پانی میں تر کر کے پلائیں تین چار روز کے استعمال سے یرقان جاتا رہے گا۔ رام پور میں ایک تجربہ کار شخص نے مجھ سے بیان کیا تھا کہ جوڑ توڑ کو اُبال کر پھر تا اُس کا ذکر پر باندھنے سے سوزاک جاتا رہتا ہے۔

جوزابہ

بفتح جیم و سکون واو و فتح زائے نقطہ دار و سکون الف و فتح بائے موحدہ و سکون ہا

صفات۔ ایک کھانا ہے جو گوشت اور روٹی اور دودھ اور کھانڈ سے بغیر گرم مصالح کے تیار کرتے ہیں اور بغیر گوشت کے بھی بناتے ہیں بعض نے کہا ہے کہ اس طرح تیار کرتے ہیں کہ چانول پکا کر یا گیہوں کے آٹے کا آش پکا کر یا گیہوں کی تھولی پکا کر اوپر کباب رکھکر کھاتے ہیں گرم مصالح شامل نہیں کرتے بعض نے کہا ہے کہ میدے کی خمیری روٹی پکا کر دودھ میں بھگو کر یا چپاتی کو کھانڈ کے جلاب میں بھگو کر دونوں کھانوں پر پکی ہوئی مرغی رکھکر کھاتے ہیں بعض نے کہا ہے کہ گیہوں کے آٹے اور سبز ترکاری سے ترتیب دیتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ صرف گیہوں کے آٹے کا آش یعنے لپٹا ہے جسے ترکی میں آماج الف کے فتحے اور آخر میں جیم تازی سے اور اوماج واو مجہول سے کہتے ہیں کبھی روٹی کو دودھ میں بھگو کر شکر اور کترا ہوا کھوپرا ملا کر پکی ہوئی مرغی یا بطخ کا گوشت اسپر رکھکر کھاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ اس سے بدن کو غذا خوب پہونچتی ہے خون عمدہ بنتا ہے سینے اور پھیپھڑے کے موافق ہے پھیپھڑے کی خشونت رفع کرتا ہے جس میں کھانڈ اور دودھ ہوتا ہے اُس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے جس میں کھوپرہ بھی شامل ہوتا ہے وہ باہ کو بہت قوت دیتا ہے جسے گیہوں سے تیار کرتے ہیں



وہ غلیظ و دیر ہضم ہوتا ہے گرمی کرتا ہے پیاس لگاتا ہے جیسے چاولون سے بناتے ہین وہ اتنی گرمی اور پیاس پیدا نہین کرتا ہے اس کی تمام قسمین معدے سے تلے دیر مین اترتی ہین اسلیے مناسب ہے کہ بہت بھوک کی حالت مین کھاوین اور کھاکر سوجاوین تاکہ خوب ہضم ہوجاے جس مین بقولات ڈالتے ہین اس سے تری پیدا ہوتی ہے اور جیسی ترکاری پڑتی ہے ویساہی اس کا حال ہے یہ بھی ملین شکم ہے اس سے بدن کو غذا کم پہونچتی ہے اور نفاخ ہے جن کے معدے مین رطوبات ہون یا ریاح کا غلبہ ہو انھین بقولات کا بنایا ہوا ناموافق ہے۔

جوز الخمس

بفتح جیم وسکون واو و زاے معجمہ مضموم و الف و لام ساکن و فتح خاے معجمہ و سکون میم و سین مہملہ موقوف

صفات وشناخت۔ ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے بڑا اور گول فندق کے برابر ہوتا ہے رنگ سیاہ ہوتا ہے اور سیاہی پر سفیدی مائل نقطے ہوتے ہین چھلکا ناہموار ہوتا ہے اندر تخم بینے کی طرح بیج ہوتے ہین جو تعداد مین پانچ سے زیادہ نہین ہوتے اس لیے جوز الخمس کہتے ہین کیونکہ خمس پانچ کے معنے مین ہے بعض کہتے ہین کہ ایک پیڑ مین پانچ پھلون سے زیادہ نہین ہوتے اس لیے جوز الخمس بولتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے بعض تیسرے درجے مین گرم بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ لزج بلغم کو دستون کی راہ نکالتا ہے سوداے محترقہ کو بھی نکالتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے سُدے دور کردیتا ہے۔

مقدار۔ ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک گرم پانی اور مصطگی کے ساتھ۔

جوز الزنج

بفتح زاے نقطہ دار و سکون نون و جیم تازی موقوف

صفات وشناخت۔ ایک درخت کا پھل ہے سیب کے برابر ہوتا ہے مگر یہ بالکل گول نہین ہوتا بلکہ طولانی ہوتا ہے مزہ کھٹ مٹھا ہوتا ہے اندر اس کے بیج ہوتا ہے سفید الائچی کے برابر مگر گول اور تیرہ رنگ اور خولنجان کی طرح تیز مزہ اور خوشبودار ہوتا ہے بربر کے جنگلون مین پیدا ہوتا ہے بعض کہتے ہین کہ تبریز کے جنگلون سے لاتے ہین۔

طبیعت۔ معتدل۔

خواص وفوائد۔ معدے کو طاقت دیتا ہے گرم جوارشون مین داخل کیا جاتا ہے اسکو پیکر ۲ رتی کی مقدار مین گرم پانی کے ساتھ پھانکنے سے قولنج ریحی کو نفع ہوتا ہے۔

جوز السرو

بفتح سین مہملہ و سکون راے مہملہ و واو موقوف۔

صفات وشناخت۔ سرو کا پھل ہے اور بعض کہتے ہین کہ ایک قسم کے سرو کا پھل ہے



صنوبری شکل ہوتا ہے کچا سبز ہوتا ہے پک کر اور سخت پڑ کر تھوڑا سا زرد ہو جاتا ہے مخض کاٹ کی طرح ہوتا ہے کیونکہ اس میں مغز نہیں ہوتا ہے بہتر تازہ نیا ہے اس کے مزے میں تھوڑا سا قبض اور بکساپن اور تلخی اور تھوڑی سی تیزی اور چرپرا پن ہے۔

طبیعت پہلے درجے میں سرد و خشک ہے بعض تیسرے درجے میں سرد و خشک بتاتے ہیں اور کہتے ہیں کہ صحیح یہی ہے بعض نے گرم پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں لکھا ہے اور اسی کی تصحیح کی ہے۔

خواص و فوائد ۔ نہایت خشکی پیدا کرتا ہے مگر اس سے کوئی تکلیف پیدا نہیں ہوتی یہ پھل سرد کے پتوں سے تمام فعلوں میں قوی ہے قابض ہے خون کو بند کرتا ہے رطوبات فاسدہ کو تحلیل کر کے بدبو کو مٹاتا ہے تازہ زخموں پر اس کا لیپ کرنے سے جلد بھر جاتے ہیں پھوڑوں پر اس کے لگانے سے خشکی آجاتی ہے پھچوں ۔ معدہ جگر تلی اور آنتوں کو قوت دیتا ہے اور اعضاء مسترخی کو قوت پہونچاتا ہے سردی کے درد سر کو نافع ہے اس کام کے لیے شہد میں ملا کر پیشانی پر لیپ کرنا چاہیئے اور شقیقہ کو بھی اس کا لیپ شہد کے ساتھ نافع ہے شہد کے ساتھ کھانے سے ذہن میں صفائی پیدا کرتا ہے نسیان اور سانس کی تنگی کو دور کرتا ہے اس سے سانس اور منھ میں خوشبو پیدا ہوتی ہے پرانی کھانسی کو مٹاتا ہے سینے میں سے بلغم کو صاف کر دیتا ہے اگر انجیر کے ساتھ پیس کر بتی بنا کر ناک میں رکھیں تو ناکڑے کو زائل کر دے اور وہ گوشت زائد ہے سدہ سے ہٹاتا ہے رگوں کی رطوبات کو سکھا دیتا ہے ممسک ہے خون کو صاف کرتا ہے سریش کے ساتھ فتق پر لگانے سے نفع حاصل ہوتا ہے اس کو جوش کر کے اس پانی میں بیٹھنے سے کانچ کا نکلنا بند ہوتا ہے رحم سے خون کا زائد آنا اور اس کی سردی اور ڈھیلا پن موقوف ہوتا ہے **مضر** تنہا کھانے سے کھانسی پیدا ہوتی ہے اور زردی رخسار کا باعث ہے **مصلح** کھانسی کے لیے شہد اور زردی رخسار کے لیے شہد و روغن بادام

بدل نصف وزن انزروت سرخ یا مازو اور سوم وزن پوست انار اور مائین اور ڈیوڑھا اہل۔

مقدار خوراک ۔ ۱ ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

جوز الشرک

بکسر شین معجمہ و سکون راے مہملہ و کاف تازی موقوف۔

صفات و شناخت ۔ ایک درخت کا پھل ہے اخروٹ کے برابر ہوتا ہے مگر اخروٹ بالکل گول ہوتا ہے یہ تھوڑا سا طولانی ہوتا ہے دونوں طرف کے سرے اس کے تیز ہوتے ہیں اس کا چھلکا اخروٹ کے چھلکے سے نازک ہوتا ہے رنگ چھلکے کا سرخ سیاہی مائل ہوتا ہے سوکھ کر چھلکے کے رنگ میں سبزی آجاتی ہے اور جھرس پڑ جاتے ہیں اس چھلکے کے تلے ایک دوسرا سخت چھلکا ہوتا ہے اس سخت چھلکے کے اندر بہت سے دانے ہوتے ہیں جن کی وضع انگور کے دانوں کی سی ہوتی ہے رنگ میں ان دانوں کے سرخی و تیرگی اور نیلاپن ہوتا ہے ان کا مزہ اتنا تیز ہوتا ہے کہ سوکھ بھی گیا ہوتی ہے

تھوڑی سی تلخی بھی ہوتی ہے اہل مصر ان دانوں کو فلفل السودان کہتے ہیں کیونکہ سوڈان کی طرف سے لاتے ہیں بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ ان دانوں کی تیزی کے سامنے سیاہ مرچ کی بھی کوئی حقیقت نہیں درخت اس کا کھانس اور شجر کے درمیان میں ہے پیدائش اس کی ممالک حبشہ اور بربر اور سوڈان میں ہے ان ممالک کے لوگ سیاہ مرچ کی جگہ ان دانوں کو کام میں لاتے ہیں اس پھل کو جوز الحبشہ اور تین الفیل بھی کہتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم اور خشک تیسرے درجے میں اور بعض دوسرے درجے میں کہتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ ریاح کو تحلیل کرتا ہے پیٹ میں کیسی ہی سخت مروڑ ہو اُسے مٹاتا ہے سُدہ کھولتا ہے درک سے درد کو نافع ہے عرق النساء کو بھی مفید ہے اگر سردی کی وجہ سے نیند جاتی رہے تو اس امر کو مفید ہے بھوک اور باہ بڑھاتا ہے ۴ ماشہ اس کا سفوف گرم پانی کے ساتھ پھلنکنے سے کثرت کے ساتھ پیشاب آتا ہے اور خون حیض بھی جاری ہوتا ہے حمل گرجاتا ہے مثانے کا درد موقوف ہوتا ہے اس سے مثانے کی پتھری بھی ٹوٹ کر نکل جاتی ہے۔

جوز العبہر

بفتح عین مہملہ وسکون باے موحدہ وفتح ہا وسکون راے مہملہ۔

صفات و شناخت۔ نرگس کا بیج ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ ایک دوسرا دانہ ہے گول ہوتا ہے آنولے کی سی وضع ہوتی ہے اُس کے اندر مینگ ہوتی ہے آلوبالو کے دانے کی طرح اس مینگ کا رنگ سُرخ ہوتا ہے اس کے مزے میں تھوڑی سی شیرینی ہوتی ہے اور قبض بھی مزے میں پایا جاتا ہے۔

طبیعت۔ تھوڑی گرمی و خشکی رکھتا ہے۔

خواص و فوائد۔ دست بند کرتا ہے قابض ہے ۳۔ ماشہ سے ۴۔ ماشہ تک اس کے کھانے سے پرانے دست رُک جاتے ہیں اس کے ساتھ رب آس سادہ بھی شامل کرلیں تو زیادہ نفع ہواس کے ضماد سے ورم کو فائدہ ہوتا ہے۔

جوز القطاۃ

بفتح قاف و فتح طاے حطی وسکون الف و تاے فوقانی موقوف اسکو جوز البر اور جوز الانہار بھی کہتے ہیں۔ بعض کہتے ہیں کہ جوز الانہار ایک علٰحدہ چیز ہے وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اسکو قطا جانور زیادہ کھاتا ہے اور اس کی تلاش میں رہتا ہے اس لیے جوز القطاۃ کہتے ہیں اس جانور کو سنگ خوارہ بھی کہتے ہیں اسکو لوا جاننا نادانی ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک دانہ ہے کا کنج کی سی وضع رکھتا ہے طولانی پھلی میں ہوتا ہے ہر پھلی میں دو دانے ہوتے ہیں بعض آدمی اسکو خلر کے ساتھ کھاتے ہیں اور خلر ایک قول کے مطابق مٹر کا بلی کا نام ہے اس کے پیڑ میں بہت سی شاخیں ایک جڑ سے نکل کر زمین پر بچھ جاتی ہیں گانٹھیں ان میں بھری ہوتی ہیں اور

یہ ڈالیاں نرم ہوتی ہین اور پتے اس کے خرفے کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین مگر خرفے کے پتون سے
زیادہ نرم اور زیادہ چوڑے ہوتے ہین ڈالیان پر روان اور غبار ہوتا ہے نہرون کے پاس پانی کے کنارے تالابون
کے متصل اور تر مقامون مین پیدا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ کسی قدر گرمی و خشکی رکھتا ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے پتے تنہا یا شراب کے ساتھ پینے سے تولنج ریحی اور بلغمی اور مرکب دفع
ہوتا ہے شراب کے ساتھ اس کے پتون کو پینے سے قطرہ قطرہ پیشاب آنے کا مرض بھی مٹتا ہے اگر پودین
کی جڑ کے ساتھ اس کے پتون کو جوش کرکے پیوین تو مثانے کی کھجلی جاتی رہے اور تنہا شراب کے ساتھ
پینا بھی اس کام کو نافع ہے۔

جوز الکوثل

بفتح کاف وسکون واو و فتح ثائے مثلثہ اور ثائے مثلثہ کی جگہ سین مہملہ بھی آئی ہے

صفات و شناخت۔ یہ اور مین پھل علیحدہ علیحدہ ہین اسکو بھی بعضے جوز القی کہتے ہین جیسا کہ مین پھل
کو کہتے ہین ہین جوز الکوثل ایک درخت کا دانہ ہے کہ ہندوستان اور ملک شام مین ہوتا ہے اور تموز یعنی
ماہ ساون مین پیدا ہوتا ہے اس درخت کے پتے عشق پیچہ کے پتون کی طرح ہوتے ہین پھول سفید ہوتا
ہے جب پھول گر جاتا ہے تو پھلی آتی ہے جو باقلا کی پھلی کی طرح ہوتی ہے اس کے اندر دانہ ہوتا ہے
جس کی وضع باقلا کے دانے کی سی ہوتی ہے گول اور کچھ چپٹا ہوتا ہے اوپر کا چھلکا باریک ہوتا ہے مزہ
اس کا دانۂ باقلا کا سا ہوتا ہے یہی دانہ مستعمل ہے بہتر وہ دانہ ہے جو تازہ اور روغنی ہو۔

طبیعت۔ تیسرے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے کھانے سے نہایت جی متلاتا ہے قے اور دست آتے ہین اخلاط ردی کو
بدن سے نکالتا ہے سدون کو دفع کرے اور سخت ورمون کو کھولنے کے لیے مفید ہے سرد قسم کے دردونکو
دور کرتا ہے پتھری توڑتا ہے اسکو ایک ماشہ کی مقدار مین کھانے سے قے ہوتی ہے یہان تک کہ اعضا
ڈھیلے پڑ جاتے ہین اور ایک ہفتے تک بمشکل حالت اصلی پر آتے ہین پھر آخر مین دست آنے لگتے ہین اگر ایسا
واقع ہو تو فواکہات اور ربوب کھلائین اگر ضرورت کھانے کی ہو تو چار رتی یا چھ رتی کھانا چاہیئے بعض نے
گیارہ رتی اور ایک جو تک اس کا کھانا تجویز کیا ہے اور ۳۔ ماشہ کھانا خطرناک ہے سمیت کی وجہ سے
اکثر اس سے آدمی مر جاتا ہے قے اور دست اس سے سختی سے ہوتے ہین جن کا بند کرنا مشکل ہو ایسی حالت
مین علاج یون کرین کہ بدن پر متواتر سرد پانی ڈالین ایسی سرد اور خوشبودار دوائین اور شربت پلائین جو
قوت بخشین اور امساک کرتے ہون سوح اور قلب اور نفس کی مدد کرین قوت پہونچائین۔

جوز المرج

بفتح میم و رائے مہملہ و سکون جیم

صفات و شناخت۔ مفردات قانون کی شرح مین گیلانی نے لکھا ہے ایک روئیدگی ہے اسکے



پتے جوڑی اور پتلے ہوتے ہیں اس کی ساق کا طول ہاتھ بھر کا اور اُس سے زیادہ کا ہوتا ہے اور یہ ساق گول ہوتی ہے اور اس کے ایک گول چھتر ہوتا ہے سوے کے چھتر کی طرح پھول اس کا سفید ہوتا ہے بعد اس کے بیج ظاہر ہوتے ہیں مزہ تیز ہوتا ہے جڑ اس کی گول ہوتی ہے اخروٹ کے برابر کوئی اخروٹ سے چھوٹی اور کوئی بڑی بھی ہوتی ہے رنگ جڑ کا سفید ہوتا ہے اور ٹھوس ہوتی ہے گر ملائم ہوتی ہے جب سوکھ جاتی ہے تو اُس پر ایک باریک سیاہ چھلکا ظاہر ہوجاتا ہے مزے میں اس کے شاہ بلوط کی سی شیرینی ہوتی ہے اور ساتھ اس کے تھوڑی سی تیزی بھی ہوتی ہے یہ چیز پہاڑوں اور کھیتوں میں پیدا ہوتی ہے اطراف شام میں بہت ہوتی ہے الفاظ الادویہ میں کا کنج کا نام بتایا ہے اور بعض نے کہا ہے کہ پہاڑی کا کنج ہے۔

طبیعت ۔ گرم و خشک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد ۔ یہ دوا سن کرتی ہے تسکین دیتی ہے اگر پنڈلیوں کے بلغمی ورم پر لیپ کریں تو ایک رات میں اسکو تحلیل کردے پیٹ کے کیڑے اسکے کھانے سے نکل جاتے ہیں کوکھرو کو جوش کرکے اُس کے پانی کے ساتھ ہم ماشہ جوز المرج کھانے سے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے۔

جوز جندم

بفتح جیم و سکون واو و زاے معجمہ موقوف و فتح جیم و سکون نون و ضم دال مہملہ و سکون میم

صفات و فوائد ۔ سید گاذرونی نے شرح مفردات قانون میں لکھا ہے کہ یہ غیر ہے اُس جوز جندم سے جو راے مہملہ کے ساتھ ہے اور معرب ہے گور گندم کا مگر مخزن الادویہ کے مؤلف نے دونوں میں فرق نہیں کیا اور جوز جندم کو جو جیم کے ضمے اور راے مہملہ سے ہے جوز جندم بفتح جیم و زاے معجمہ سے جانا ہے بہر صورت ابن بیطار نے محمد ابن احمد سے نقل کیا ہے کہ جوز جندم جیم مفتوح اور زاے معجمہ سے ایک قسم کا جوز یعنی اخروٹ ہے جو ہندوستان سے آتا ہے اور یہی چیز ہے کہ ایک ہندوستانی آدمی اُس سے کہتا تھا کہ اس کے درخت کے پتے ایسے ہیں کہ اُن کو عراق کے آدمی چھوارے وغیرہ کی نبیذ میں شامل کرتے ہیں اور نشہ لانے کی قوت اُنکی بڑھ جاتی ہے پھول کا رنگ آسمانی ہوتا ہے کبھی اس درخت کے پتے اور پھول اُس تالاب میں گر پڑتے ہیں جس کے کنارے یہ پیڑ موجود ہوتا ہے تو پانی میں الیسا نشہ پیدا ہوجاتا ہے کہ جو جانور اس میں سے پیتا ہے بے ہوش ہوجاتا ہے اسکو بارہ رتی کی مقدار میں کھانے سے نشہ بہت ہوتا ہے اس سے زیادہ کھانے سے آدمی مرجاتا ہے۔

جوشیصا (بنطی)

فتح یا ضم جیم اور واو کے سکون اور شین نقطہ دار کے کسرے اور یاے تحتانی کے سکون اور صاد مہملہ کے فتحہ اور الف کے سکون سے بحر الجواہر میں ہے کہ صاحب جامع نے شریف سے نقل کیا ہے کہ یہ نام فارسی کا ہے مگر یہ بات غلط ہے فارسی میں صاد نہیں آتا ہے یہ اعتراض بحر الجواہر کے مؤلف اور صاحب جامع کو بھی کرنا چاہیے تھا۔



صفات و شناخت۔ شمس الدرر وغیرہ مین لکھا ہے کہ ایک پیڑ ہے جو سرزمین باریا مین ہوتا ہے اہل جزیرہ اسکو جو شانی اور بقوے جو ستانی کہتے ہین اور تنگابن مین بلاخوار بولتے ہین یہ درخت بہت نہین بڑھتا آلو بالو کے درخت کے قدون مین ہوجاتا ہے شاخین اس کی موٹی ہوتی ہین اور پتے سیب کے پتون کی طرح ہوتے ہین یہ پتے ربیع کے موسم مین گر کر نئے نکل آتے ہین بعض ملکون مین اسکے پتے نہین بھی گرتے پھول سفید ہوتا ہے پھل خشخاش کے ڈوڈے کی طرح نکلتا ہے مگر قد مین چنے کے دانے کے برابر ہوتا ہے پک کر سُرخ و شیرین پڑجاتا ہے اور ساتھ اس کے مزے مین قبض بھی ہوتا ہے کنوار کے مہینے مین ان پھلون کو توڑتے ہین گرمی کی شدت مین خود بخود سوکھ جاتے ہین پیڑ پر جتنے زیادہ رہتے ہین سُرخی و شیرینی بڑھجاتی ہے مگر قبض کم نہین ہوتا سویز شیرینی کی طرح کھائے جاتے ہین۔

طبیعت۔ گرم وخشک دوسرے درجے مین۔

خواص و فوائد۔ ان پھلون کے کھانے سے بھوک بڑھتی ہے ڈکارین آتی ہین اور کسی قدر فربہی بھی آتی ہے ان سے معدے اور کمر اور بیٹھک کے مقام کا درد دفع ہوتا ہے کھانا بھی ہضم ہوتا ہے بدن مین تھوڑی سی گرمی آجاتی ہے کھانے کے ساتھ ان کو کھایا جائے تو معدے مین کھانا خراب نہو اور فساد و تعفن سے محفوظ رہے ان سے تھوڑا سا قبض بھی پیدا ہوتا ہے **مضر** گرم مزاج والے کو **مصلح** کھاکر اوپر سے کھٹ مٹھا انار کھانا۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ تک۔

جون و تخم جون (ھ)

بفتح جیم اول وسکون میم وضم جیم دوم و واو معروف و نون غنہ سپیش (ف) عربی مین جون کو قمل اور تخم جون کو صئبان کہتے ہین۔

صفات۔ کیڑے ہین کہ انسان اور غیر انسان کے بدن مین پیدا ہوتے ہین مگر مطلقاً جون سے بدن انسان کی جون مراد ہوتی ہے رطوبات ردی کی کثرت سے پیدا ہوتی ہے متعفن رطوبات بلغمی کی خرابی کی وجہ سے طبیعت اُن سے کراہیت کرکے تنقیح کے بعد بدن کے چمڑے اور بالون کی جڑون کی طرف جو قبول فضول کے لیے تیار رہتی ہین پھینک دیتی ہے اس سے یہ کیڑے پیدا ہوجاتے ہین کیونکہ رطوبت بُری ہو یا اچھی ہر ایک مین حیات اور نفس کے قبول کرنے کی صلاحیت ہے چونکہ صفرا تلخ ہے حرارت اس مین زیادہ ہے اور سودا سرد وخشک ہے اس لیے ان دونون سے جوئین نہین بنتین کیونکہ مزاج حیات کے مخالف ہین اور خون طبیعت کو مرغوب ہے اسلیے اسکو طبیعت جلد بدن اور بالون کی جڑون کی طرف نہین پھینکتی۔ ان وجوہات سے سوائے مادہ مذکور کے اور چیز سے جوئین پیدا نہین ہوسکتین جس قدر مادہ ان کا زیادہ ہوگا پیدائش ان کی زیادہ ہوتی ہے خصوصاً جاڑون مین بہت پیدا ہوتی ہین ان کی کثرت بدن کو دبلا کرتی ہے پاکیزہ کپڑے مین جون پیدا نہین ہوتی رنگ اس کا جس جگہ پیدا ہوتی ہے اسی کے موافق ہوتا ہے سیاہ بالون مین سیاہ بھورے بالون مین بھوری سفید مین



سفید اور جم جون صرف بالون کی جڑمین ہوتی ہے اس کا رنگ خاکی و سیاہ ہوتا ہے پاؤن اس کے
بہت ہوتے ہین اور جون کے چھ ہاتھ پاؤن ہوتے ہین سر دودم باریک ہوتے ہین مُنھ سے کاٹتی ہے
بعض طبیبون نے قمقام اور قمل مین فرق نہین کیا ہے بعض کے نزدیک قمقام وہ ہے کہ اُس کے
بہت سے پاؤن ہون فارسی اُس کی چارپایک ہے اور قمل وہ ہے کہ جس کے پاؤن زیادہ نہون
جو چھوٹی ہوتی ہے اور رنگ اُس کا سفید ہوتا ہے اور بالون کی جڑون مین پیدا ہوتی ہے اسے
عربی مین صئبان کہتے ہین اور بڑی بھوری اور سیاہ اور سُرخی مائل کو قمل و قمقام بولتے ہین اور جس کا
مادہ غلیظ اور زیادہ ہو اور پاؤن بہت ظاہر ہون اُسے قراد کہتے ہین جیسا کہ فصول الاغراض شرح
حدود الامراض مین مذکور ہے مولانا نفیس نے لکھا ہے کہ قمقام ایک قسم ہے قمل کی یہ مسامات مین
ایسی گھسی ہوتی ہے کہ جب آدمی اُسے دیکھتا ہے تو یہ سمجھتا ہے کہ یہ بال کی جڑ ہے جو ذرا پھول گئی ہے
اس قسم کا یہ خاصہ ہے کہ جب اُسکو گرمی پہونچاتے ہین یا اُس پر گرم پانی ڈالتے ہین تو سر نکالتی ہے مولانا
نفیس نے یہ جو کچھ بیان کیا ہے جم جون کی یہی حالت ہے یاد رکھو کہ قراد غراب کے وزن پر چچڑی کا
نام ہے اور وہ ایک علیحدہ چیز ہے جون مین داخل نہین اور صئبان صاد مہملہ کے کسرے اور سکون ہمزہ
اور یائے تحتانی سے جون کے انڈے کا نام ہے جسے ہندوستان مین لیکھ کہتے ہین۔

خواص و فوائد چھ عدد زندہ جوؤن کو تخم باقلا مین رکھکر نگلنا چوتھیا کے واسطے مجرب ہے حاملہ عورت
اپنے ہاتھ کی ہتھیلی پر رکھکر اُس پر اپنا دودھ دوہے اگر جون رینگے تو سمجھنا چاہیئے کہ بچہ اس کے پیٹ
مین لڑکا ہے اور جو نہ رینگے تو لڑکی ہے اور بعضون نے کہا ہے کہ اگر جون مرجاے تو لڑکا اس کے پیٹ
مین ہے نہ مرے تو سمجھو کہ لڑکی ہے جون کے زندہ پھینکنے سے نسیان غالب ہوتا ہے اگر پیدائش کے وقت
جون کو پانی مین پیس کر بچے کے بدن پر ملدین تو تمام عمر اُس کے بدن مین جون نہ پیدا ہوگی اور جس کے
بدن مین جوئین زیادہ ہون کپڑے کو پارے مین آلودہ کرکے پارے کو بدن پر ملے یا پارے کو مہندی مین ملا کر
ملے جوئین جاتی رہین گی شریفے کے بیجون کے پانی مین سر کو دھونا جوؤن کو دفع کرتا ہے مگر آنکھ کو بچانا
چاہیئے کیونکہ سوزش اور ورم پیدا کردیتا ہے جون کی خاصیت یہ ہے کہ آدمی کی موت کے قریب
اُس سے جُدا ہوجاتی ہے حکیم ابو العلا ابن زہر نے رسالہ خواص اشیا مین لکھا ہے کہ جس وقت کسی
آدمی کا پیشاب رُک جاے تو وہ اپنے بدن سے ایک جون پکڑے ذکر کے سوراخ مین رکھدے
فوراً نکل جائیگا اگر چقندر کے جوشاندے سے عورت اپنے بالون کی جڑون کو دھووے تو جوئین مر جائین
جو دوا خارشت کو نفع پہونچاتی ہے وہ جوؤن کو بھی دور کرتی ہے کیونکہ دونون کا مادہ ایک جنس کا ہے
پس جب مادہ جم جاتا ہے اور قوی ہوجاتا ہے تو جوئین بن جاتی ہین اور جب پتلا رہتا ہے اور زیادہ شرجاتا
ہے وہ مادہ خارشت ہوجاتا ہے۔

جونک (ہ)

بضم جیم و واو مجہول و نون غنہ و کاف تازی سو قوف علق (ع) زلو (ف) دیوچہ (ف) آثرپ (س)



بجرو بواو معروف (مرہٹی) جلکا اور جلوک اور جلو کا اور جل کا کیڑا (دھ)۔

صفات و شناخت ۔ ایک کیڑا ہے جبکہ نہروں اور گڑھوں اور جھیلوں میں پانی سڑ جاتا ہے تو پیدا ہو جاتا ہے مشہور اس کی تین قسمیں ہیں (۱) نہ زیادہ بڑی نہ زیادہ چھوٹی ہوتی ہے رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے سر کالا اور گول ہوتا ہے پیٹ کے تلے سُرخی ہوتی ہے اسے راے جونک بفتح راے مہملہ و سکون الف و کسرہ یاے تحتانی کہتے ہیں (۲) بڑی اور بہت کالی ہوتی ہے اسے بھینسیا جونک بفتح باے موحدہ مخلوط بہا و سکون یاے تحتانی و نون خفی و سین مہملہ موقوف و یاے تحتانی مفتوح و سکون الف کہتے ہیں (۳) بہت چھوٹی اور خالص سُرخ پہلی قسم عمدہ ہے اسی کو خون نکالنے کے لئے کام میں لاتے ہیں دوسری قسم خراب اور غیر مستعمل ہے اور تیسری قسم ضعیف ہے بعض نے لکھا ہے کہ عمدہ وہ ہے جس کا سر سیاہ اور گول اور پیٹ کے تلے شکن ہووے اور بعض کہتے ہیں کہ وہ بہتر ہے جس کے پیٹ کے تلے سُرخی ہو اور پشت پر دو سبز لکیریں ہوں اور سر سیاہ اور گول ہو۔

طبیعت ۔ سرد و خشک ۔

خواص و فوائد ۔ اسکو خشک کر کے پیس کر شہد میں ملا کر چاٹنا خناق کو تحلیل کرتا ہے پتھری کو زائل کرتا ہے اور جو پندرہ عدد بڑی بڑی زندہ جونکوں کو ساڑھے سات تولہ خشک پسے ہوے بچھوؤں کے ساتھ آدھ سیر تلوں کے خالص تیل میں خوب جوش دے کر صاف کر کے شیشے میں رکھیں اور حاجت کے وقت اعضاے تناسل پر اور اُس کے گرد ملیں بہت قوت بخشتا ہے اگر روغن زیتون میں جوش دے کر سرکے میں پیسیں کہ مرہم کی شکل ہو جاے اور تھوڑے سے ریشم میں لت کر کے مقعد میں رکھیں تو بواسیر اور علت آبنہ کو مٹا دے ۔ ایک سیر سرکے میں بارہ جونکیں ڈال کر شیشے یا بوتل میں کر کے گھوڑوں کی لید میں دفن کر دیں اور چالیس روز کے بعد نکالیں جس مقام کے بال اکھیڑ کر یہ سرکہ لگایا جائے گا تو پھر بال نہ پیدا ہوں گے جس عضو کا فاسد خون ہو جاے وہاں جونکیں لگائیں تو خون کو پی لیتی ہیں لیکن چاہیئے کہ بدن کا تنقیہ اخلاط فاسدہ سے اول کر لیا ہو اور ہر ایک قسم کی ترشی سے پرہیز رکھیں اور دوسرے روز بھی اس عضو پر جونکیں لگائیں تاکہ باقی فاسد خون کو جو رہ گیا ہو کھینچ لیں لیکن پہلے دن سے کم لگائیں مثلاً اگر پہلے دن دس لگائیں تو دوسرے دن پانچ یا تین لگائیں اور قوت کا ملاحظہ کرتے رہیں اور رگ پر نہ لگانا چاہیئے اور بہتر یہ ہے کہ جونک کو ایک ساعت قبل لگانے کے اُلٹا کر دیں کہ جو اُس نے کھایا ہو سب نکل جاے اور اُس عضو کو اس قدر ملیں کہ سُرخ ہو جاے اور پھر جونک لگائیں اور جبکہ خون سے بھر جاے تو بزور نہ چھڑائیں بلکہ توقف کریں کہ خون سے پر ہو کر خود بخود جُدا ہو جاے یا تھوڑی راکھ یا نمک اُس کے منھ پر ملیں یا تھوڑی پیاز اُس کے منھ پر رکھیں کہ ان ترکیبوں سے جُدا ہو جاتی ہے اور اس جگہ کو کہ جہاں لگائی ہو ساعت بساعت کپڑے سے صاف کریں تاکہ خون بند ہو اگر بند نہ ہو تو تھوڑی سی راکھ یا خون روکنے والی دواؤں سے بند کریں اگر اُس جگہ بسبب پانی یا ہوا کے درد یا ورم یا خارش ہو تو ہلدی کو کوٹ چھان کر تھیلی میں بھر کر آگ سے سینکیں یا ہلدی کو پانی میں گھس کر نیم گرم کئی دفعہ لیپ کریں پانی اور ہوا سے سرد سے محفوظ رکھیں اور



جو بعد جدا ہونے کے تھوڑا نمک جونک کے مُنھ پر چھڑکیں سارے پیئے ہوئے خون کو اگل کر مرجاتی ہے۔ اگر ایسا پانی کہ جس میں جونکیں ہوں پئیں اور جونک حلق میں رہ جائے تو اُس کے نکالنے کی ترکیب یہ ہے کہ سرکے اور نمک سے کلیاں کریں۔ ابن زہر کہتا ہے کہ اگر جونک کو سلگایا جائے اور دہان کا پیچ رکھا ہو تو اس کے دھوین کے لگنے سے کھل کر ٹکڑے ہو جائیگی۔

جونک (۵۵)

بضم جیم و واو مجہول و نون غنہ و کاف تازی موقوف

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے اس کا پودا برسات میں گھوروں۔ ویرانوں کھنڈروں اور دیواروں وغیرہ پر جمتا ہے لمبا ایک گز کے برابر اور اس سے کم و زیادہ بھی ہوتا ہے اس کی شاخیں لاکھی رنگ کی اور سبزی بھی ہوتی ہیں اور پتے جسٹر کی طرف سے چوڑے اور سر کی طرف سے پتلے نکے سے کھردرے اوپر سے چکنے اور رگوں کی کثرت کی وجہ سے چرس دار بیچ میں سے دو انگل اور اس سے کچھ زیادہ بھی چوڑے اور چار انگل تک لمبے اور جو زیادہ چوڑے ہوتے ہیں وہ کم لمبے ہوتے ہیں اور کنارے کٹوان ہوتے ہیں اس کی پھلی آدھ گرہ کے برابر لانبی اور ایسی ہوتی ہے جیسے جونک لٹک رہی ہے اس لیے اس درخت کا نام جونک ہے اس کا پھول زرد اور چھوٹا ہوتا ہے اُس میں چاول کی بھوسی کی پتیوں کے برابر لمبی لمبی تین پتیاں ہوتی ہیں اور پتیوں کے بیچ میں دو تین تار زرد ہوتے ہیں اور اس کی ساق وغیرہ پر رواں نہیں ہوتا پودا اسکا ایک ہاتھ تک بڑھ جاتا ہے بیج اس سے چھلتے ہیں مالوے میں اسکو جانں کی بھاجی کہتے ہیں اس کے پتوں میں لعاب بہت ہوتا ہے ان کو پکا کر روٹی سے کھاتے ہیں بعض لوگ اس کے بیج اسبند کی جگہ بیچتے ہیں اسبند کو عربی میں حرمل اور فارسی میں اسپند سوختنی کہتے ہیں۔ مامون صاحب محیط اعظم میں لکھتے ہیں کہ بعض عرب کے آدمیوں کی زبانی معلوم ہوا کہ ملوخیا یہی ہے ملوخیا کے معنے ملوکیا کے ہیں اور ملوخیہ اور ملوکیہ بھی آیا ہے جونک کا صحیح صحیح حال تو بیان ہو چکا ملوخیا میں اطبائے یونانی نے اختلاف کیا ہے (۱) بعض یونانی طبیبوں نے لکھا ہے کہ وہ بستانی خبازی ہے جسے باغوں میں اس کی زراعت کی جاتی ہے (۲) بعض کہتے ہیں کہ اس کو شیراز میں خطمی کوچک کہتے ہیں درخت اس کا خطمی کے درخت کی طرح ہوتا ہے مگر پھول چھوٹا اور سُرخ ہوتا ہے (۳) بعض کہتے ہیں کہ اس کے پھول کی شکل بقلہ یمانی کی سی ہوتی ہے پتوں کے کنارے کٹوان ہوتے ہیں ساق پر ایک چیز ہوتی ہے روئیں کی طرح پھول زرد اور چھوٹا ہوتا ہے بیجوں کا رنگ زردی و سیاہی مائل ہوتا ہے۔ بہتر وہ ہے جس کے پتے ہرے ہوں پودا بڑا ہو شاخیں سُرخی مائل ہوں۔

طبیعت جونک سرد ہے ملوخیا کو لکھا ہے کہ سرد پہلے درجے میں اور تر دوسرے درجے میں بعض تیسرے درجے میں سرد و تر بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ تالیف شریفی میں لکھا ہے کہ جونک شیریں اور گراں ہے سوزاک کو نافع ہے گرمی کو نفع دیتی ہے باداور بلغم اور صفرا کو دفع کرتی ہے اور دوسری کتابوں میں لکھا ہے کہ یہی ہے اگر اس کے پتوں اور



پھل کو بقدر ایک تولہ لیکر شیرہ نکال کر پیئیں تو منھ سے خون کے تھوکنے کو نفع پہونچے اور مرض سل کو بھی فائدہ ہو ملوخیا کے تازہ پتے پیسکر روغن گل میں ملاکر اورام پر ضماد کریں تو تحلیل کردے دردسر کو بھی اس کا لیپ مفید ہے اسکو پکاکر خشک کھانسی اور خشونت حلق کے لیے کھلانا مفید ہے اس کے بیج بھی نفع دیتے ہیں اسکے پتوں کا نو دس تولہ پانی پینا جگر اور پتے کا سدہ کھولتا ہے اگر سینے اور معدے پر ضماد کریں تو خون حیض کو روک دے اور اسہال الدم کو مفید ہے اس کا لیپ بھڑ کے کاٹے ہوئے مقام پر کرنا نافع ہے آنکھ میں درد ہو تو اس کے پتوں کو جو کے آٹے کے ساتھ پیسکر لیپ کریں اسکو گوشت کے ساتھ پکانے سے شوربا لعاب دار ہو جاتا ہے سینے اور پھیپھڑے کی خشونت کو نافع ہے ابن تلمیذ نے کہا ہے کہ ملوخیہ ملین سینہ ہے مثانے کو نافع ہے التہاب کو نفع کرتی ہے **مضر** بعض کہتے ہیں کہ مثانے کو نقصان پہونچاتی ہے اور معدہ تر اور سرد مزاج والوں کو مضر ہے **مصلح** گلاب کے پھول مثانے کے لیے مصلح ہیں اور انیسون معدہ وغیرہ کے لیے۔

جونی پر (ش)

(جونی پیرس د ل)

صفات وشناخت جونی پیرس کیونس ایک جھاڑی ہے بے خزان دو فٹ سے آٹھ تک اونچی اسکے پھل گول ہوتے ہیں مٹر کے دانے سے ذرا بڑے سیاہ رنگ کے نیلاپن لیے ہوئے خوشبو مثل تارپین کے ذائقہ شیریں اور چرپرا اور تارپین کے مانند۔

خواص وفوائد - مدبول ہاضم ودافع ریاح ہے پیشاب لانے کے لیے ایسے موقع پر جب کبھی کسی مقام پر پانی جمع ہو جائے عمدہ دوا ہے ایک اونس جونی پر کے پھلوں کو کچل کر دس اونس کھولتے ہوئے آب مقطر میں ایک گھنٹہ تک بھگو کر نچوڑ کر اس میں سے ایک اونس سے تین تین یا چار چار گھنٹے کے بعد پلاتے رہیں اس کا تیل بھی تیار کرتے ہیں۔

جوہی (ص)

بفتح جیم وواو معروف دکسرہا ویاے معروف ہندوستان اور مارواڑ اور پنجاب میں اسی نام کے ساتھ پکاری جاتی ہے گجراتی میں ہا کی جگہ ہمزہ کا تلفظ کرتے ہیں یعنی جوئی بولتے ہیں مرہٹی میں شوبت جوئی کہتے ہیں سنسکرت میں یوتھکا اور گنگا اور رام بنتا اور یوتھی نام رکھتے ہیں۔

صفات وشناخت - ایک پھول ہے خوشبودار اور چھوٹا اس کا پیڑ موتیا کے پیڑ کی طرح ہوتا ہے جیسا کہ محیط میں لکھا ہے اور میں کہتا ہوں کہ اس کا پیڑ بڑا جھاڑ کر لیتا ہے اگر پانی ملتا رہے اور سہارے کو کوئی دوسرا پیڑ یا ستون ہوں تو بہت پھیل جاتا ہے موتیا کے پیڑ کی حقیقت ہی کیا ہے ڈالیاں پتلی اور اس کے پتے موتیا کے پتوں سے لمبے اور نوکدار ہوتے ہیں دو قسم کا پھول ہوتا ہے سفید پشت اور ڈنڈی زردی مائل اور خالص زرد جس کو بیدوں کی اتباع سے علیحدہ لکھونگا تیسری قسم اور بھی ہے نیلے پھول کی جسے بعض نے مائل بسیاہی لکھدیا ہے - بعض کہتے ہیں کہ جاہی جوئی کے نام سے مشہور ہے گر صاحب اختیارات قاسمی وغیرہ نے دونوں کے فوائد علیحدہ علیحدہ لکھے ہیں مگر جاہی کی نسبت تحقیقی طور پر یہ نہیں بتا سکے کہ ہے کیا چیز اسلیے میں بتاتا ہوں

کہ جائی مرہٹی مین چنبیلی کا نام ہے جوئی اور چنبیلی سے علٰحدہ کوئی تیسری قسم جائی کی نہین ہے اور جائی جوئی جوملا کر کہدیتے ہین یہ ایسا ہے جیسے بیلا چنبیلی کہدیا جاتا ہے پھول اس کا بہت ہی نازک ہوتا ہے اور بھینی بھینی اچھی خوشبو آتی ہے۔ یاسمین دشتی اور یاسمین سفید اور یاسمین بری اور جنگلی چنبیلی بھی بعض نے اسی کے نام لکھے ہین بعض ظیان کے نام بتاتے ہین اور ظیان کو جوئی سے علٰحدہ قرار دیتے ہین۔

طبیعت ۔ سرد۔

خواص و فوائد۔ اس کا پھول درد سر کو دور کرتا ہے اسکے سونگھنے سے گلیکا صدد جاتا رہتا ہے باد اور بلغم کو صفرا کو بڑھاتا ہے حرارت کو دور کرتا ہے جوہی کے درخت کے پتون کے جوشاندے سے کلی کرنا منھ آنے کو مفید ہے جوہی کے پھول پیسکر فرج مین رکھنے سے تنگی آتی ہے۔ اسرار الاطبا مین لکھا ہے کہ چنبیلی کی طرح گرم و خشک ہے بلغم کو پگھلاتی ہے دماغ کو رطوبات سے پاک کرتی ہے اس کا تیل درد مفاصل کے لیے مفید ہے بعض کہتے ہین کہ تمام قسمین اس کی تلخ اور سرد ہین صفرا اور بلغم اور تپ کو دور کرتی ہین جوہی کا جوشاندہ پینے سے مثانہ کی پتھری دور ہوتی ہے وید جوہی کو شیرین اور سرد اور کڑوی اور وپاک مین چرپری اور ہضم ہونے مین ہلکی اور رسیلی بتاتے ہین دل کو طاقت دیتی ہے باد اور بلغم پیدا کرتی ہے۔ صفرا گرمی۔ پیاس اور کئی قسم کے جلد بدن کے امراض اور فساد خون کو مفید ہے منھ اور دانت کے مرضون کو دور کرتی ہے آنکھ اور سر کے مرضون کو مفید ہے زہر کو مٹاتی ہے۔ اور پیشاب مین شکر کا آنا موقوف کرتی ہے۔

پیلی جوہی

اسکو مارواڑی مین سون جوہی کہتے ہین سنسکرت مین ہیم پشپی اور منوہرا نام ہین۔

صفات۔ یہ ہمالیہ مین کشمیر سے نیپال تک اور دکن اور سیلون مین ہوتی ہے اور ہندوستان مین سب باغون مین بوئی جاتی ہے اس کی جڑ مین سے پیلا رنگ نکالا جاتا ہے اسکے پھولون سے خوشبودار تیل بنایا جاتا ہے۔

فوائد۔ اس کی جڑ کا لیپ کرنے سے داد مٹتے ہین اس کا دودھیا رس یا اس کی چھال مین چھید کرنے سے جو دودھ نکلتا ہے اُسکو پرانے ناصور اور بگڑی ہوئی بڈی یہ یا خراب زخمون کے کنارون پر لگانا چاہیئے اس کے پھولون کو پیس کے ملنے سے فرج کا ڈھیلا پن مٹتا ہے۔

جھاؤ (دھ)

بفتح جیم تازی مخلوط بہا وسکون الف و واو موقوف بعض کتابون مین واو ساکن کے قبل ہمزہ مضموم ہے گوہندی کی کتابون مین الف ساکن کے بعد صرف ہمزہ مضموم لکھی ہے واو نہین سنسکرت مین جھاؤ کہ اور پچک اور جھاؤ اور جھاوءہ بواو معروف اور ا کھلا کہتے ہین فارسی مین گز عربی مین طرفا کہتے ہین۔

صفات و شناخت۔ اطبائے یونانی نے لکھا ہے کہ درخت اس کا دریا کے کنارے پیدا ہوتا ہے اس کی چار قسمین ہین (۱) درخت لمبا ہوتا ہے پتے چھوٹے چھوٹے مثل درخت سرو کے ہوتے ہین اسکو اثل کہتے ہین اور پھل کو عذبہ اور نخی بائین اور چھوٹی بائین بولتے ہین (۲) دوسرا بھی پہلی قسم کی طرح ہوتا ہے مگر اس مین پھل نہین لگتا (۳) درخت چھوٹا اور کم برگ اور سفید پھول جس مین سُرخی کی بھی جھلک ہوتی ہے

اس کا پھل خوشون مین اور سازو کی طرح ہوتا ہے بڑی مائین اور کزمازج کہلاتا ہے مزہ اس کا کسیلا ہوتا ہے اور کچھ خوشبو بھی رکھتا ہے شہد کی مکھی اس کے پھول کو بہت پسند کرتی ہے (۴) چوتھی قسم مین پھل آتا ہے جو چرونجی اور کالی مرچ کے برابر ہوتا ہے رنگ سُرخ سبزی مائل ہوتا ہے گر پھول نہین آتا رنگریز اس کے پھل سے کپڑے رنگتے ہین یہ قسم بلاد عراق اور فارس مین نہین ہوتی بعضے صرف دو قسمین بیان کرتے ہین (۱) بڑا درخت اور بستانی اسے عربی مین اثل اور ہندوستان مین فراش بولتے ہین عذبہ اسی کا پھل ہے جسے اہل ہند چھوٹی مائین کہتے ہین ہندی کی کتابون مین اسے لال جھاؤ کے نام سے یاد کیا ہے سنسکرت مین رکت جھاؤ کہ بولتے ہین (۲) درخت چھوٹا اور جنگلی جس کا پھول سفید سُرخی مائل ہوتا ہے اسی کو عربی مین طرفا (بفتح طاے حطی و سکون راے مہملہ و فتح فا و سکون الف) اور فارسی مین گز اور ہندی مین جھاؤ کہتے ہین اور پھل کو کزمازج اور بڑی مائین بولتے ہین۔ اور جب جھاؤ کا لفظ بولا جاتا ہے تو یہی مراد ہوتا ہے نہ اثل جسے فراش کہتے ہین یہ درخت ہندوستان مین سب جگہ ندیون کے کنارے اور سمندر کے پاس باو ریت مین اور دلدل کی زمین مین ہوتا ہے یہ بیج اور قلم سے لگایا جاتا ہے اس کا درخت جب تک چھوٹا رہتا ہے جلدی سے بڑھتا ہے اور جلدی جوانی کو پہونچ کے جلدی ہی فنا ہوجاتا ہے اس کا درخت تیس فٹ اونچا ہوتا ہے اُس کے تنے کی گولائی تین فٹ کی ہوتی ہے اسکی ڈالیان مڑی ہوئی ہوتی ہین اور نئی چھوٹی ڈالیون کی چھال کچھ سُرخی لیے ہوے بھورے رنگ کی اور چکنی ہوتی ہے اس پر کچھ سفید چھوٹے داغ ہوتے ہین اس کے تنے کی اور بڑی ڈالیون کی چھال پتلی کچھ ہری بھورے رنگ کی اور کھردری ہوتی ہے اس کے اکثر سفید پھولون کے خوشے پتنے پچھے لگتے ہین اس کے پتے چھوٹے ہوتے ہین اس کے پھول نر و مادہ قسم کے الگ الگ نہین ہوتے ہین اس کے پھل رنگت کے کام مین آتے ہین یہی بڑی مائین کہلاتے ہین۔ بہتر وہ جھاؤ ہے جو میٹھے پانی کے کنارے پیدا ہو جھاؤ کا مزہ بکسا اور تلخ ہوتا ہے جھاؤ کی ایک قسم اور بھی ہے کہ خاردار ہوتا ہے جنوبی ہندوستان اور راجپوتانے مین بہت پایا جاتا ہے اس مین کانٹے بہت ہوتے ہین اس لیے کانٹی جھاؤ اور کانٹی شرنی کہلاتا ہے اور کشاندی کے کنارے بہت ملتا ہے

طبیعت پہلے درجے مین سرد و خشک ہے اور بعض دوسرے درجے مین خشک کہتے ہین شیخ نے دوسرے درجے مین سرد و خشک لکھا ہے چونکہ مزے مین اس کے تلخی ہے اس لیے گرم ہونا چاہیئے اور وہ گرمی تلخی کے مناسب ہوگی اور بعض محققین نے تو علانیہ اس کی گرمی و خشکی کا اعتراف کیا ہے۔

خواص و فوائد رادع ہے اس کے پتے نرم ورم اور ریاح کو تحلیل کرنے مین ماساریقا اور جگر کا سدہ کھولتے ہین جھاؤ تلی کے سخت سے سخت ورم کو مٹاتا ہے جگر کو قوت دیتا ہے اس کے تمام اجزا جذام کو نافع ہین اس کا خیسانده خون کو صاف کرتا ہے اور جوش خون کو تسکین دیتا ہے اس کے جوشاندے سے غرغرہ کرنا دانتون کے درد کو مفید ہے خون کو دانتون کی جڑون سے بند کرتا ہے اس کی چھال کی راکھ کو ملنے سے دانتون کی زردی جاتی رہتی ہے اور اعضا سے خون جاری ہو تو اس کی راکھ بُرکانے سے بند ہوجاتا ہے جھاؤ کی لکڑی کے پیالے مین پانی پینا بالخاصہ تلی کے ورم کو مفید ہے گر یہ چاہیئے کہ جب تک صحت نہ ہو ۲



سوا اس کے پھر دوسرے برتن میں پانی نہ ہو بین شیخ فرماتا ہے کہ جھاؤ میں قبض اور جلا اور تنقیہ بغیر تخفیف شدید کے ہے پانی اس کا جالی اور مخفف ہے جلا اس کی زیادہ تخفیف سے ہے اور تخفیف اُس کی قبض کے ساتھ ہے اور قبض اس میں تھوڑا اور لطیف ہے اور چونکہ اس میں سردی بھی ہے اس لیے قوت تحلیل ظاہر نہیں ہے اس لیے قوت تخفیف بھی اس کی قوی نہیں ہے کیونکہ تخفیف تحلیل سے حاصل ہوتی ہے اسلیے کہ تحلیل رطوبت کو فنا کرکے تجفیف کو مدد پہونچاتی ہے پس بوجہ اس بات کے کہ اس میں جلا تخفیف کے ساتھ ہے منقی ہے اور بوجہ اس بات کے کہ حرارت محللہ سے خالی ہے قوت تنقیح اُس کی قوی نہیں ہے اس کے پتے جوش کرکے اس جوشاندے سے سر کو دھونے سے جوئیں مرجاتی ہیں اس کی دھونی سے رطوبت والے پھوڑے خشک ہوجاتے ہیں اور چیچک کی رطوبت بھی سوکھ جاتی ہے یہی فائدہ اُس وقت ہوتا ہے کہ اس کے پتوں کو سکھا کر پیسا جائے اس کے لگانے اور بُرکنے سے بدگوشت دور ہوجاتا ہے اسکو جلا کر راکھ کے لگانے سے بھی پھوڑے خشک ہوجاتے ہیں آگ سے عضو جل جائے تو اس کی راکھ کے بُرکنے یا سوکھے ہوئے پتوں کے سفوف کو بُرکنے سے بڑا نفع ہوتا ہے جھاؤ کے پتوں اور لکڑی کی راکھ میں خشکی پیدا کرنے کی اور جلا کی قوت ہے اس کے پتوں کو پیس کر سرکے میں پکا کر گرم ورم پر لگانے سے تحلیل ہوجاتا ہے اگر تلی میں سدہ پیدا ہوکر ورم آجائے اور اس سے جذام پیدا ہوجائے تو جھاؤ کی جڑ کو پانی میں جوش کرکے صاف کرکے روغن زیتون ملا کر پیتے رہنے سے جاتا رہتا ہے ابن فاقد حکایت کرتا ہے کہ ایک عورت کو جذام ہوگیا تھا اُس نے ایسا کیا کہ ہمیشہ جھاؤ کی جڑ کو جوش کرکے پیتی رہتی ایک عرصے کے بعد بالکل صحت ہوگئی تحقیقات سے معلوم ہوا کہ اُس کی تلی میں سدہ پڑ گیا تھا اور ورم آگیا تھا اس سبب سے جذام ہوگیا تھا جب مرض کا سبب جاتا رہا تو مرض بھی جاتا رہا اگر مسوڑھوں کا گوشت ڈھیلا ہوجائے تو اس کے پتوں کو چبانا چاہیے اگر پتے میں ضعف پیدا ہوکر صفرا اُس میں رک جائے اور اس سے یرقان پیدا ہوجائے تو اس کی جڑ کو سرکے کے ساتھ جوش کرکے پینے سے نفع ہوتا ہے اس طرح پینے سے جگر کا بھی سخت ورم اور سدہ دفع ہوتا ہے تلی کے واسطے جو [illegible] نافع ہے کہ میں پہلے لکھ چکا ہوں کہ اس کے برتن میں پانی پینے سے بھی ورم تلی کا تحلیل ہوجاتا ہے اکثر لوگوں کو میں نے دیکھا ہے کہ وہ اس طرح علاج کرتے ہیں علاوہ اس کے اس کا ہر ایک جز جوش کرکے پینے سے بھی تلی کو نفع پہونچتا ہے اگر اس کے پتے سرکے میں پکا کر لیپ کیا کریں تب بھی تلی کا ورم گھٹ جاتا ہے اور اُس کے پتوں اور پھولوں وغیرہ کا رس نکال کر پینا بھی نافع ہے سرکہ اور انجیر اور ریوند چینی وغیرہ اس کے معاون ہیں اور اس کے پتوں سے سینکنے سے بھی تلی کو فائدہ ہوتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ جھاؤ تپ اور بلغم اور صفرا اور پھوڑے پھنسی کو مفید ہے اس کا جوشاندہ بہت سرد ہے تازہ پتوں کا رس نکال کر روزانہ چھ رتی کی مقدار میں اکیس روز تک پینے سے باہ میں بہت قوت آتی ہے خوطہ پیدا ہوتا ہے یہاں تک کہ نامرد شخص بھی جماع پر قادر ہوجاتا ہے کذا فی المحیط ایک ہندی کتاب میں لکھا ہے کہ جھاؤ کے پتے اور نرم ڈالیاں جوش دے کے پلانے سے دست اور آنو بند ہوتے ہیں اس کی چھال کی



ناکھ میں بہت ساہجی بکار اور گندک ہے اس کی چھال میں ایک قسم کا کیڑا پیدا کر دیتا ہے اس میں سے شہد کی طرح سے چھوٹی چھوٹی بوندیں نکلتی ہیں وہ ہوا لگنے پر سخت ہو جاتی ہیں تب انکو جمع کر رکھتے ہیں ان کا لیپ کرنے سے بگڑا ہوا پھوڑا صاف ہو جاتا ہے اس کے پتوں کے ساڑھے تین ماشہ سفوف میں ہم وزن کھانڈ ملا کے پھنکی دینے سے تلی کم ہو جاتی ہے اس کی ہری جڑ کو ... کر اس کے برابر تلوں کے تیل اور دو گنے پانی میں اسکو ڈال کر اوٹا دیں جب سب پانی اور آدھا تیل جل جائے تب اُس تیل کو چھان کے بالوں میں لگانے سے سفید بال کالے ہو جاتے ہیں اس کے بیج کا بھپارا لینے سے زکام نکلتا ہے اس کے درخت کی چھال اور انار کے چھلکے کو مہین پیسکر دودھ میں ملا کر دن اور رات میں دو بار لیپ کرنے سے عورت کی پستان سخت ہو جاتی ہیں اس کے پتوں کا عرق یا رس لیکر اُس میں شہد ملا کر پلانے سے تلی کا ورم بکھر جاتا ہے مضر ... مصلح شہد بدل فراش جسے اُتل بھی کہتے ہیں۔

مقدار خوراک۔ اطبائے لکھنؤ جو شاندے کے نسخوں میں چار ماشہ لکھتے تھے۔

جھانپل (دھ)

بفتح جیم تازی مخلوط بہا و سکون الف و نون غنہ و فتح بائے فارسی و سکون لام۔

صفات و فوائد۔ ایک پرند ہے سیاہ رنگ چڑیا سے بڑا ہوتا ہے کرم کھاتا ہے پچھلی رات کو بہت آواز کرتا ہے اگر اسکو مع پروں کے بھونرے کے ساتھ تل کے تیل میں جوش دے کر روغن مذکور بالخورے پر ملیں تو مرض جاتا رہے رموز اعظم میں لکھا ہے کہ جھانپل کو مرغ حق گو بھی کہتے ہیں اور محیط میں کہا ہے کہ مرغ حق گو فخری ہے مالوے میں اس جانور کو کلنجوا کہتے ہیں۔

جھربیری (دھ)

بفتح جیم مخلوط بہا و سکون رائے مہملہ اور ہندی کی کتاب میں رائے ثقیل ہے وکسر بائے موحدہ و یائے مجہول وکسر رائے مہملہ و یائے معروف ماڑواڑی زبان میں ... اور گجراتی میں چنیا بورا اور مرہٹی میں بھوکے کہتے ہیں اور بورہ واو مجہول سے ہے فارسی میں کنار صحرائی عربی میں ضال نام ہے۔

صفات و شناخت۔ یہ درخت جنگل میں بہت زمین میں ہوتا ہے اس کا جھاڑ چار سے آٹھ اور کبھی کبھی پندرہ فٹ اونچا بڑھ جاتا ہے اس کے سب کے سب پتے نہیں گرتے ہیں گرمی کے موسم کے شروع میں اس کے پرانے پتے اکثر گر جاتے ہیں اور گرنے کے پیچھے ہی نئے پتے نکل آتے ہیں اس کا پھل گول ہوتا ہے جو پکنے پر لال رنگ کا اور چکدار ہو جاتا ہے اس کی سخت گٹھلی میں دو دانے اور اُن میں دو مینگیں ہوتی ہیں اس کی چھوٹی ڈالیوں کے دو دو تیز کانٹے لگتے ہیں جن میں ایک سیدھا اور دوسرا ٹیڑھا ہوا ہوتا ہے اس کے پتے کچھ گول اور چھوٹے ہوتے ہیں اس کے دس سے بیس تک پھولوں کے بہت سے گچھے لگتے ہیں اور یہ پھول پھاگن سے چیت تک آتے ہیں اسوج سے پوس تک اس کے پھل پکتے ہیں۔

طبیعت۔ سرد و خشک دوسرے درجہ میں۔

خواص مفردات [illegible]



خواص وفوائد - وید کہتے ہیں کہ اس کا بیر کھٹا کسیلا کچھ میٹھا چکنا خواہش طعام پیدا کرنے والا تیز سرد اور قابض اور صفراوی امراض کا مٹانے والا ہے بادشکن اور مولد بلغم ہے اور زیادہ گرمی کو نافع ہے بعض وید کہتے ہیں کہ صفراہیت پیدا کرتا ہے بادکو دفع کرتا ہے پیشاب کی غلظت کو مفید ہے پرمیہ یعنی جریان کو نافع ہے تپ پیدا کرتا ہے اور اسکو کوٹ کر اُس کا سفوف بنانے سے زیادہ قابض ونفاخ ہوجاتا ہے بگڑے ہوئے زخموں پر اس کی جڑ کی چھال کا لیپ کرتے ہیں اس کی جڑ کی چھال کو جوش دے کر اُس پانی سے کلیان کرنے سے ہر قسم کا مسوڑھوں دفع ہوتا ہے میٹھے تیل کے ساتھ اس کے پتوں کو پیس کے آگ سے جلے ہوئے پر لگانا چاہیئے اس بیری راکھ پانی کے ساتھ بدن پر ملنے سے رنگ نکھرتا ہے ببول کی اور اس کی جڑ کی چھال کو اونٹا کے کلیان کرنے سے مسوڑھوں جاتا رہتا ہے اس کے درخت کی چھال کے جوشاندے سے غرارہ کریں تو دانتوں کا درد جاتا رہتا ہے دانتوں کی جڑوں سے لہو آنا بند ہوجاتا ہے اطباء یونانی جھربیری کے بیر کو مطرح بتاتے ہیں اور کہتے ہیں کہ بھوک بڑھاتا ہے گرم معدے اور دل کو قوت دیتا ہے صفرا کو دفع کرتا ہے قابض ہے اس کی کثرت استعمال سے بلغم پیدا ہوتا ہے اور سینے پر جم جاتا ہے کھانسی پیدا کرتا ہے صفراوی قے اور دستوں کو مفید ہے بہت سے آدمیوں کا یہ طریقہ ہے کہ دس پانچ من بیر اُبال کر اُن کو خشک کرکے اور گٹھلیاں نکال کر سفوف میں ہم وزن تنباکو کشیدنی اور شیرہ ملا کر زمین میں دفن کردیتے ہیں اور چالیس روز کے بعد خمیرہ عمدہ تنباکو کا تیار ہوجاتا ہے اور سیکڑوں روپے کا کلکتے اور بمبئی میں فوراً فروخت ہوتا ہے اس سے بہتر سیب۔ انناس اور املتاس کسی چیز کا خمیرہ نہیں ہے

جھگڑا دھری

بفتح اول است کلکاری بھی کاف تازی اول کے کسرے اور یائے معروف کہتے ہیں۔

صفات وشناخت - اس کی بیل چلتی ہے پتے بانس کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں رنگ سبز ہوتا ہے پھول کا رنگ زرد ہوتا ہے پھول کی پتیاں دبیز ہوتی ہیں آس پاس کنگرے سے کٹے ہوتے ہیں اور وضع کنول کی سی ہوتی ہے پہلے پھول کا رنگ زرد ہوتا ہے آخر کار سرخ پڑ جاتا ہے اور اوندھا ہوجاتا ہے اس میں پانچ چنگھڑیاں ہوتی ہیں اس کی جڑ اروی کی طرح اُنگلی کے برابر لگتی ہے اس کا نام جھگڑا اور کلکاری اس لیے ہے کہ مشہور ہے کہ جس گھر میں اسکو رکھتے ہیں لڑائی جھگڑا رہتا ہے یہ چیز بھوپال کے علاقے اور دتیا کے جنگل اور بندھیاچل پہاڑ پر ملتی ہے جڑ اکھیڑنے سے چھ چھ ماہ تک خشک نہیں ہوتی اور وہی پھوٹ نکلتی ہے اس کا مزہ خفیف سا تلخ ہے اور رطوبت فضلیہ غالب ہے اس لیے کیڑا لگ جاتا ہے جڑ ہی مستعمل ہے سوکھی جڑ اوپر سے کھردری ہوتی ہے اور رگوں کے نشان معلوم ہوتے ہیں اور تر جڑ صاف مثل اروی کے ہوتی ہے اور اروی ہی کا سا رنگ ہوتا ہے چٹکی سے ملنے سے اوپر کا چھلکا اُتر جاتا ہے اندر سفید بے ریشہ مغز نکلتا ہے۔

طبیعت - گرم وخشک۔

خواص وفوائد - کیڑوں کے اخراج کے لیے بے نظیر دوا ہے دو ماشہ پیس کر سفوف کرکے گڑ میں لپیٹ کر



کھلانے سے زخم اور پیٹ وغیرہ کے کیڑے مرجاتے ہیں ایک ہی دفع میں اثر ظاہر ہوجاتا ہے۔

جھن جھنا (ھ)

بضم جیم تازی مخلوط بہا وسکون نون وضم جیم تازی دوم مخلوط بہا و فتح نون و سکون الف اسکو جھجھنی آخر میں یائے تحتانی کسے بھی کہتے ہیں یہ لفظ سنسکرت کا ہے اور ایک نام اس کا ہندی میں گلے گیرتا بھی ہے کاف فارسی کے کسرے اور لام کے کسرے اور یاے تحتانی مجہول اور دوسرے کاف فارسی کے کسرے اور دوسری یاے تحتانی مجہول اور رائے مہملہ کے فتحہ اور نون کے سکون اور تاے فوقانی کے فتحہ اور آخر میں الف سے۔

صفات وشناخت۔ ایک پودا ہے کہ ایک گز بلند ہوجاتا ہے نمناک جگھوں اور باغ کے کناروں میں ہوتا ہے اس کے پتے کسی قدر چرچٹے کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور شاخیں اس کی پہلودار اور کھردری ہوتی ہیں اس کی تین قسمیں ہیں ایک قسم کا پھول سفید دوسری کا زرد تیسری کا نیلا ہوتا ہے پھول باقلا کے پھول کی طرح ہوتے ہیں اور پھل سن کے پھل کی طرح ہوتا ہے اور شکل اس کی ایسی ہوتی ہے جیسے مشانے یعنی پھکنے میں پھونک بھر کر پھلا دیا ہو اس کے اندر چھوٹے چھوٹے بیج ہوتے ہیں گردے کی شکل کے جب وہ بیج خشک ہوجاتے ہیں تو بجتے ہیں اکثر بچے پاؤں پر باندھ کر کودتے ہیں جس سے وہ گھنگروؤں کی طرح بجتے ہیں اسی کی ایک قسم ہے کہ اس کی بیل ہوتی ہے کھیتوں میں پیدا ہوتی ہے پھول کا رنگ نیلا ہوتا ہے اور ایسی شکل ہوتی ہے جیسے کبوتر اڑ رہا ہے مزہ تلخ وتیز وشیریں ہوتا ہے ماموں صاحب نے اس کی نسبت لکھا ہے کہ ظاہر میں سن کی ایک قسم ہے گر جہاں یہ پیدا ہوتا ہے وہاں کے لوگ اس کا تعلق سن سے نہیں سمجھتے۔

طبیعت۔ گرم وخشک۔

خواص وفوائد۔ برص کو نافع ہے جھائیں کو دور کرتا ہے ریاح اور بلغم کو تحلیل کرتا ہے اگر اسکے پتے پیسکر اس زخم پر لگائیں جہاں بدن میں گولی رہ گئی ہو تو وہ نکل آتی ہے اور نیز سے کا گہرا زخم بھی اس سے اچھا ہوتا ہے۔

جھول پتر (ھ)

بضم جیم تازی مخلوط بہا و واو مجہول و لام موقوف و باے فارسی مفتوح و تاے فوقانی مشدد مفتوح و رائے مہملہ ساکن۔

صفات وفوائد۔ تالیف شریف میں ہے کہ خس کی ایک قسم ہے سرد وسبک ہے دل کو قوت دیتا ہے فساد صفرا کا دفع کرتا ہے خون کو گھٹاتا ہے۔

جھینجھا (ھ)

بکسر جیم تازی مخلوط بہا و یاے معروف و نون غنہ و جیم تازی دوم مفتوح و الف ساکن۔

صفات وفوائد۔ ایک درخت ہے ببول کی طرح ہوتا ہے پتا شیشم کا سا اور پیڑ بھی شیشم کے پیڑ کے برابر کانٹے نہیں ہوتے اس کی چھال سے بندوق کا توڑا بناتے ہیں اس کی چھال کا مزہ میٹھا اور ذرا سا کسیلا



ہوتا ہے اس پیڑ کی چھال دو تین روپیہ بھر لیکر گیل کر بھگو کر مل کر چھان کر پیجیے اور دو تین بار ایسا کرنے سے آنوا اور لہو بند ہوجاتا ہے۔

جھینگا (ھ)

بکسر جیم مخلوط بہا و سکون یائے تحتانی معروف و نون غنہ و فتح کاف فارسی و سکون الف۔

صفات و شناخت۔ صاحب دستور الاطبا کہتا ہے کہ ماہی روبیان ہے حالانکہ دونوں میں فرق ہے جیسا کہ محیط اعظم میں ہے مگر مشہور یہ ہے کہ دونوں ایک ہیں بہرصورت جھینگے کے پاؤں لانبے ہوتے ہیں اور سرخ رنگ ہوتا ہے اور گوشت بھی اس کا سرخ و سخت ہوتا ہے دیر میں گلتا ہے چھوٹا جھینگا ٹیری کے برابر اور بڑا آدھ گز تک لمبا ہوتا ہے نمک لگا کر اور بغیر نمک کے سکھاتے ہیں لوگ اسے کھاتے ہیں۔

طبیعت۔ تازہ گرم و تر دوسرے درجے میں اور نمکین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ تازہ باہ کو قوت دیتا ہے عمدہ خون اور منی پیدا کرتا ہے گردہ اور رحم کو گرم کرتا ہے حمل رہنے پر اعانت کرتا ہے اس کے کھاتے رہنے سے اولاد زیادہ پیدا ہوتی ہے۔ شیر کے بال کو گلا دیتا ہے سکنجبین کے ساتھ دست آور ہے کدو دانے پیٹ سے نکالتا ہے اگر گھی اور پیاز کے ساتھ بھون کر نیم برشت انڈے کے ساتھ کھائیں تو قوت باہ کو خوب تحریک ہو اور رحم میں گرمی پیدا ہوجائے سوکھے جھینگے کو سیاہ مرچ کے ساتھ پیس کر آنکھ میں لگانے سے شب کوری جاتی رہتی ہے اسکو پیس کر ورم پر لیپ کرنے سے تحلیل ہوتا ہے اور روغن زیتون میں جوش دے کر وجع مفاصل اور نقرس پر لیپ کرنے سے صحت ہوتی ہے اس کے لیپ سے پیکان اور کانٹا بدن سے نکل آتا ہے نمک سود جھینگے کے کھانے سے سرد مزاج والے کی باہ کو قوت حاصل ہوتی ہے مگر زیادہ کھاتے رہنے سے سودا اور کھجلی اور دوسرے امراض سوداوی پیدا ہوجاتے ہیں خون اور صفرا میں جوش پیدا ہوجاتا ہے اصلاح اس کی کانجی۔ کھٹے انار اور سفرجلی مسہل سے ہوجاتی ہے۔

جھینگر (ھ)

بکسر جیم تازی مخلوط بہا و یائے معروف و نون غنہ و فتح کاف فارسی و رائے مہملہ ساکن جیرداشک (ف)

صرصر (ع)

صفات۔ ایک مشہور کیڑا ہے گھر اور باغ اور دیوار کے سوراخوں میں رہتا ہے رات کو ایک سانس بولے جاتا ہے خصوصاً گرمی کی فصل اور اندھیری راتوں میں اس کی دو قسمیں ہیں ایک تیرہ یعنی بھگ میلا دوسرا سیاہ۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اسکو بھون کر کھانا مثانے کے درد کے واسطے مجرب ہے سکھا کر پانچ سے دس عدد تک کو سیاہ مرچ کے ساتھ پیس کر ہم وزن شہد ملا کر شدت و ضعف مرض کے مطابق گرم پانی یا شہد کے جلاب یا کھانڈ کے جلاب کے ساتھ اس قولنج کے لیے جس کے علاج سے اطبا عاجز آگئے ہوں نافع ہے



فوراً آرام ہوجاتا ہے دو تین چھینگر روغن زیتون میں پکاکر صاف کرکے یہ روغن کان میں ڈالنے سے درد کو تسکین ہوتی ہے کان کی ٹیس بند ہوجاتی ہے بانس کی نلی میں اسکو رکھکر منھ بند کرکے سرہانے رکھدینے سے نیند نہیں آتی ہے جب تک رکھا رہتا ہے۔

جے بورینڈی (ش)

صفات وشناخت۔ ایک درخت کے پتے ہیں اکثر چار انچ کے قریب یا زیادہ طول میں بیضوی اور لمبا یا نتما اور کسی قدر نشتر کے مانند نیچے کا کنارہ کسی قدر غیر مساوی اوپر کا کنارہ پیچھے کو کسی قدر مڑا ہوا بلا نوک اور نوک کی جگہ کھندا نہ چمڑے کے مانند پچھوڑا اور کنارہ ثابت اوپر کی سطح صاف اور رنگت ہلکی سبز نیچے کی سطح کسی قدر زردی لیے ہوے اور اکثر روئے دار اور بیچ کی رگ موٹی روشنی کی جانب دیکھیں تو اس پر شفاف نقطے مختلف مقامات میں دکھائی دیتے ہیں ملنے سے کسی قدر خوشبو آتی ہے۔ ذائقہ چبانے سے اول خفیف تلخ اور خوشبودار اخیر میں بہت چرپرا اور منھ سے رال نکلتی ہے اور اس کے جوہر کا شورے کے تیزاب کے ساتھ نمک بناتے ہیں پائی لوکار پائن اُس جوہر کو کہتے ہیں اور جب نمک تیار ہوجاتا ہے تو نائٹریٹ آف پائی لوکار پائن کہلاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ نہایت معرّق ومولد رطوبت ہے اسکے یا اسکے جوہر کے دینے سے پانچ یا دس منٹ کے عرصے میں منھ سے رال جاری ہوجاتی ہے اور پھر پسینہ شروع ہوتا ہے اور اس کثرت سے شروع ہوتا ہے کہ تمام کپڑے تر ہوجاتے ہیں اور یہ حالت دو سے پانچ گھنٹے تک رہتی ہے بچوں پر بہ نسبت جوانوں کے اس دوا کا اثر کم ہوتا ہے پسینے کے ساتھ آنکھ اور ناک سے بھی رطوبت نکلتی ہے اور معدے میں بھی کسی قدر بےچینی معلوم ہوتی ہے آنکھ میں لگانے سے تل کو سکوڑتا ہے اثر اس کا بلاڈونا کے مخالف ہے جب اُس سے پسینہ اشد آئے تو اُس کے روکنے کے لیے ایک گرین ارسٹروپائن کا ۱/۱۰۰ حصہ جلد کے نیچے پہونچانے سے فوراً پسینہ رک جائے گا بلاڈونا سے زہر کی کیفیت ہو تو یہ عمدہ فادزہر ہے جب کسی مقام میں رطوبت جمع ہوجائے تو اُس کے لیے یہ دوا بہت مفید ہے خصوصاً جو گردے کی وجہ سے ہو صرف ایک خوراک کے استعمال سے زکام فی الفور رفع ہوجاتا ہے۔ دمے میں اس سے بعض اوقات بہت فائدہ ہوتا ہے۔

مقدار خوراک۔ ۵ گرین سے ۶۰ گرین تک۔

جیدار (ف)

بکسر جیم وسکون یائے تحتانی وفتح دال مہملہ وسکون الف وراے مہملہ موقوف۔

صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے جس کے پتے بلوط کے پتوں کی طرح اور سبز مائل بزردی ہوتے ہیں اس کا پھل بانہ کی طرح ہوتا ہے اس کے اوپر قرمزی کیڑے یا دانے پیدا ہوتے ہیں۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں سرد وخشک۔

خواص وفوائد۔ اس کے سوکھے ہوے پتے ساڑھے چار ماشہ پیسکر سرد پانی کے ساتھ پھانکنے سے پیٹ میں قبض ہوجاتا ہے نو ماشہ لیکر شہد اور روغن گل میں ملاکر کھانے سے بجشش کو نفع ہوتا ہے اس کے



پتوں کا سفوف برکنے سے زخم بھر جاتے ہیں تازہ پتوں کے لیپ سے گرم ورم تحلیل ہو جاتے ہیں درد کو تسکین ہوتی ہے اور عضلے کے صدمے کو نفع ہوتا ہے۔

مقدار خوراک ۔ ساڑھے چار ماشہ۔

جیکلک (ترکی)

بکسر جیم و سکون یائے تحتانی و کاف تازی موقوف و فتح لام و سکون کاف

صفات و شناخت ۔ ایک پھل ہے چڑیا کے دل سے مشابہت رکھتا ہے اندر اس کے دانے ہوتے ہیں ننھے ننھے وضع اُن کی اُن دانوں کی سی ہوتی ہے جو شاہ توت کے اندر ہوتے ہیں پکا ہوا پھل سرخ میلا اور کھٹ مٹھا ہوتا ہے خوشبو اس میں ایسے خربوزے کی سی آتی ہے جسے گرمک بفتح کاف فارسی و سکون رائے مہملہ و فتح میم و سکون کاف تازی کہتے ہیں اور وہ خربوزہ ہے جو پہلے یعنی صیف کے موسم میں پک جاتا ہے اسی کا نام ملونیا اور پلیون ہے یہ پھل مزہ دار ہوتا ہے اس کا پیڑ ایک بالشت کے برابر بڑھتا ہے اور کوئی اس سے زیادہ بھی اونچا ہو جاتا ہے پتے گلاب کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور تھوڑے سے پیڑ میں کانٹے بھی ہوتے ہیں اور پھول بنفشے کے پھول کی طرح اس کا پیڑ ہمیشہ سرسبز رہتا ہے تنگابن میں اسکو لیپاد اور دیلم میں جیل اور گیلان اور مازندران میں خربزہ گاؤ کہتے ہیں ابن تلمیذ نے تجو قونام لیا ہے ایک گھانس اور بھی ہے جھاڑی کی قسم سے وہ بھی ہمیشہ سرسبز رہتی ہے پتا اس کا ورم کے برابر اور کسی قدر ناقص ہوتا ہے اس کی انتہا میں لوک کی طرح نکلی ہوتی ہے دانہ اس کا سرخ اور شفاف اور چنے کے دانے کے برابر ہوتا ہے اور پتے کے درمیان سے ایک بال نما تار کے ذریعہ سے ملا رہتا ہے اسکو مجو من کہتے ہیں یہ دونوں قسمیں طبرستان میں میسر آتی ہیں پچھلی قسم کو تنگابن میں خیر بولتے ہیں کہتے ہیں کہ یہ جنگلی آس کا دانہ ہے۔

طبیعت ۔ سرد و تر۔

خواص و فوائد ۔ یہ پھل دل کو قوت دیتے ہیں صفرا کی حدت کو تسکین دیتے ہیں بدن میں تری پیدا کرتے ہیں سوداوی مزاج کو نافع ہیں خفقان کو دور کرتے ہیں خشکی سے کھانسی ہو تو ان کے کھانے سے جاتی رہتی ہے تر و خشک کھجلی کو مٹاتے ہیں بواسیر کو دور کرتے ہیں خون کو صاف کرتے ہیں چیچک اور سوریا کو مفید ہیں ان کے پیڑ کے اجزا افعال و خواص میں علیق کی طرح ہیں۔

جینگلک وجیل کو (ھ)

صفات ۔ ایک ہندوستانی درخت ہے جس کی لکڑی دراز اور سبک اور شیرین ہوتی ہے اور اس کی جڑیں تھوڑی سی سرخی ہوتی ہے پھول کا رنگ طلائی ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ سرد۔

خواص و فوائد ۔ اس کے اجزا منی زیادہ کرتے ہیں تپ دفع کرتے ہیں اور کان کی بیماریوں کو مفید ہیں صفرا پیدا کرتے ہیں دافع جذام ہیں۔



جینتی (س)

بفتح جیم و فتح یائے تحتانی و سکون نون و کسر تائے فوقانی و یائے معروف سنسکرت مین بلا موٹا اور بھرتا اور سو کشم مولا دو نون واو معروف سے) بھی کہتے ہین مرہٹی مین بھی جینتی بولتے ہین محیط مین جو بکسر جیم و سکون یائے تحتانی مجہول و خفائے نون و کسر تائے فوقانی و سکون یائے تحتانی لکھا ہے غلطی ہے

صفات و شناخت محیط مین اس کی تعریف صرف اس قدر لکھی ہے (ز نیتوعات ست اب مین تفصیل سے بیان کرتا ہون یہ ہندوستان مین سب جگہ ہوتی ہے اس کا درخت آٹھ سے بارہ فٹ تک اور ندیون کے کنارے پندرہ بیس فٹ تک اونچا ہوتا ہے یہ بہت برسون تک نہین رہتا ہے اسکی ایک سینک پردس سے بیس جوڑے پتون کے لگتے ہین اس کی پھلی چھ سے آٹھ انچ لمبی ہوتی ہے اُس مین بیس سے تیس تک بیج نکلتے ہین بسنت کے موسم مین اس مین پھول آتے ہین یہ کرٹوی اور چرپری ہے۔

طبیعت۔ گرم۔

خواص و فوائد۔ بادی کو دفع کرتی ہے اس کے بیج جوش پیدا کرنے والے ہین اور قابض ہین اس کے بیجون کے استعمال سے خون حیض کی رکاوٹ اور سختی مٹ جاتی ہے تلی کٹنے کے لیے اس کے بیجون کی پھنکی دینی چاہیئے اس کے بیجون کو دو رائیس کو پیسکر پھنکانے سے دست بند ہوتے ہین اسکے بیجون کو پیسکر پھنکا کر اوپر سے رسوت کا خیساندہ پلانے سے استحاضہ کا خون بند ہوجاتا ہے اسکو بنوا کے بیجون کے ساتھ پیسکر بدن پر مالش کرنے سے کھجلی اور جلد بدن کے کئی مرض دفع ہوتے ہین اس کی چھال کا رس پلانے سے بھی کھجلی دفع ہوتی ہے بدن کے پھوڑے پھنسی دفع کرنے کے لیے اس کی چھال کے رس مین شہد ملا کے پلانا چاہیئے پھوڑے کو جلدی پکانے کے لیے اس کے پتون کا ضماد کرنا چاہیئے عضو تناسل یا خصیون کا یا گٹھیا کا ورم تحلیل کرنے کے لیے اس کے پتون کا لیپ کرنا چاہیئے بدن کی کھجلی مٹانے کے لیے اس کے بیجون کے سفوف کو آٹے مین ملا کے اُبٹنے کی طرح ملنا چاہیئے اس کے بیجون کو دکھاتے رہنے سے کئی آدمیون کا بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے اس کے تازہ پتون کا پانچ تولہ رس پلانے سے پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہین اس کے پتے ہلدی اور پیاز یا لہسن کو پیس کے لیپ کرنے سے ورم تحلیل ہوجاتا ہے ان سب کو پیسکر ٹکیہ بنا کر باندھنے سے اُس مقام پر چھالا اُٹھ جاتا ہے اسی وجہ سے محیط مین لکھا ہے کہ نیتوعات مین سے ہے اس کی جڑ کی چھال کو پانی مین پیس کر سن بھری کے مقام پر لیپ کردین تو چھالا پیدا ہوکر خود پھوٹ جاتا ہے اور سن بھری دفع ہوجاتی ہے (انتہی) اس کے پھولون کو تل کے تیل مین اوٹا کر اُس تیل کو سر اور سینہ اور کنپٹیون پر لگانے سے بہتا ہوا زکام موقوف ہوجاتا ہے اس کی جڑ کو پیسکر بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لیپ کرنے سے بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے بیبر وا کے پھوڑے کو جلدی پکانے کے لیے اس کے پتون کا ضماد کرنا چاہیئے اس سے وہ پھوڑا جلدی پک کے اُس کی پیپ نکل ہوئی کھال کے پاس چلی آتی ہے جینتی کی جڑ کو ہاتھ مین لیکر جہان تک بچھو کا زہر چڑھا



جہان سے جہان کاٹا ہو وہان تک ہاتھ کو ایک انچ دور رکھکر ہاتھ کی انگلیون کو ٹیڑھی کرکے یا سانپ کے پھن کی طرح کرکے بار بار جھاڑنے سے بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے۔

جیوک (دھ)

بکسر جیم تازی جیسا کہ گھنٹ پرکاش اور گھنٹ سنگرہ مین لکھا ہے اور محیط اعظم مین جیم فارسی ہے وسکون یاے معروف و فتح واو و فتح کاف تازی محیط مین کاف تازی کو سکون ہے اسکو جیوکم اور جیوکا بھی کہتے ہین

صفات و فوائد ۔ اس کی ماہیت مین اختلاف ہے بعض کے نزدیک گھونگچی ہے اور بعض کے نزدیک ایک اور دوا ہے جس کا مزاج سرد ہے باہ کو قوت دیتی ہے منی بڑھاتی ہے بلغم کو بھی زیادہ کرتی ہے خون صفراوی اور خاص صفراے فساد کو مفید ہے اور باد کے فساد کو بھی دفع کرتی ہے معدے کی سوزش اور گرمی اور تپ اور لاغری بدن اور دق کو نافع ہے۔

جیونتی (دھ)

بکسر جیم وسکون یاے معروف و فتح واو وسکون نون وکسر تاے فوقانی و یاے معروف اسکو جیونتی اور جیوا بھی بولتے ہین۔

صفات و شناخت ۔ جیونتی کی نسبت یہ مشہور ہے کہ لال تھوے کا نام ہے چنانچہ اس کا بیان تھوے کے ضمن مین لکھا گیا ہے۔ جیونتی کی چھوٹی قسم کا ساگ عمدہ ہے جاڑون کے شروع مین جو اس کا ساگ چلتا ہے اسکو لوگ بہت پسند کرتے ہین۔ دکن کے بعض طبیب لکھتے ہین کہ یہ لفظ زبان سنسکرت کا ہے لفظی معنے اس کے یہ ہین کہ اگر بچہ پیٹ سے دو تین مہینے کے بعد گر پڑتا ہو تو اس کے استعمال سے یہ عارضہ جاتا رہتا ہے اس کی دو قسمین ہین چھوٹی اور بڑی۔ بڑی قسم کا درخت بوٹے کے طور پر ہوتا ہے اور چھوٹی قسم کی چھوٹی سی بیل ہوتی ہے جو دوسرے درختون پر چڑھتی ہے تازہ شاخ سے دودھ نکلتا ہے اور پتے تیزپات کے پتون کی طرح ہوتے ہین پھل چھوٹے سے کھیرے کی طرح ہوتا ہے بعض یہ لکھتے ہین کہ جیونتی کا پھل آدمی کی مونچھون کی طرح دو شاخہ ہوتا ہے اور نوکدار اور صنوبری شکل ہوتا ہے اندر اُس کے روئی اور بیج بھرے ہوتے ہین۔

طبیعت ۔ معتدل اور بعض سرد و تر کہتے ہین۔

خواص و فوائد ۔ شیرین اور سبک ہے اعضا کو قوت دیتی ہے بینائی زیادہ کرتی ہے قبض پیدا کرتی ہے باد اور بلغم اور صفراے کے فساد کو دفع کرتی ہے تپ کی حرارت زائل کرتی ہے رسائن مین شمار پائی ہے باہ کو قوت دیتی ہے آواز کو صاف کرتی ہے جس عورت کا بچہ پیٹ سے گر جاتا ہو یا پیدا ہو کر مریض ہو کے مر جاتا ہو تو اس کے بیج اور ساگ پکا کر اور گھی مین بھون کر کھلانے سے یہ مرض جاتا رہتا ہے خارشت دور کرتی ہے قوت گویائی بڑھاتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے طبیعت مین تفریح پیدا کرتی ہے رونق اور رنگ بڑھاتی ہے آنکھ کی بیماریون کو مفید ہے۔

Hakeem Shaukat Ali



جی پایوتا

بکسر جیم تازی ویائے معروف وفتح یائے تحتانی دوم وسکون الف وضم بائے فارسی وواو مجہول وفتح تائے فوقانی وسکون الف، ہندی محاورہ ہندی اور ماشواڑی زبان کا ہے پنجابی میں جیو پوتا بکسر جیم تازی ویائے تحتانی مضموم واو مجہول کہتے ہیں اور بنگالی میں بائے فارسی مضموم کے بعد واو نہیں کہتے مرہٹی میں پتر جیوک۔ بضم بائے فارسی وسکون تائے فوقانی ورائے مہملہ مفتوح وکسر جیم تازی ویائے معروف وفتح واو کہتے ہیں سنسکرت میں پترجیوہ بضم بائے فارسی وسکون تائے فوقانی وفتح رائے مہملہ وکسر جیم تازی ویائے معروف وواو مفتوح اور آخر میں ہائے ساکن اور بغیر ہائے صرف واو مفتوح سے بھی آیا ہے

صفات وشناخت ۔ محیط میں لکھا ہے پترا جیوا لغت ہندی ہے بمعنی برگ حیات بخش و آن اقرا بندہ بلغم الخ یہ بیان نہایت مجمل اور بے مصرف ہے تحقیق یہ ہے کہ یہ ایک درخت ہے چالیس پچاس فٹ کبھو نچا ہوتا ہے اس کا تنہ سیدھا اور کھڑا ہوتا ہے اس کی گولائی چہار سے پانچ کبھی کبھی نو فٹ کی ہوتی ہے اس کی چھال آدھ انچ موٹی بھورے رنگ کی اور چکنی ہوتی ہے چیت میں اس کے نئے پتے نکل آتے ہیں وہ گول اور کچھ لمبے ہوتے ہیں اس کے نر و مادہ قسم کے پھول چھوٹے اور پیلے رنگ کے ہوتے ہیں اس کا پھل اوپر سے چکنا سفید اکثر آدھ انچ لمبا اور بہت سخت ہوتا ہے اس میں ایک خانہ ہوتا ہے اس میں بیج نکلتا ہے پھاگن سے بیساکھ تک اس کے پھول لگتے ہیں پوس سے جیٹھ تک پھل پکتے ہیں پیدائش اس درخت کی ہمالیہ کے نیچے کے حصے کماؤں میں مشرق وجنوب کی جانب اور پیگو اور سیلون تک ہے اس کے بیجوں میں سے جو تیل نکلتا ہے اس میں سڑی ہوئی بو ہوتی ہے۔

طبیعت ۔ سرد وخشک۔

خواص وفوائد ۔ ہضم ہونے میں بھاری میٹھا چرپرا اور سلونا ہوتا ہے حمل رہنے کے لیے اس کا استعمال کیا جاتا ہے زن حاملہ اگر اسکو کھائے تو اس کا بچہ قوی اور جسیم ہوجائے اور حمل ساقط نہو یہ بلغم اور باد اور منی کو بڑھاتا ہے آنکھوں کو قوت دیتا ہے مقوی بصر ہے۔ تشنگی صفرا اور حرارت کو دفع کرتا ہے اس کے پتوں کا جوشاندہ پلانے سے بخار زائل ہوتا ہے اس کے جوشاندے سے بینس کا عارضہ جاتا رہتا ہے اس کے بیجوں کا ہار بناکے بچوں کو پہناتے ہیں اس کی چھال کو پانی سے پیس کے لیپ کرنے سے درد والے پھوڑے اور گانٹھیں دفع ہوتی ہیں اس کی چار ماشہ چھال پیس کے دودھ کے ساتھ پلانے سے بچھناگ کے زہر کو نفع ہوتا ہے اس کا رس سرسوں کے تیل میں ملاکر پینے سے مرض فیل پا کو آرام ہوتا ہے۔

باب جیم فارسی

چاب (دھ)

بفتح جیم فارسی وسکون الف وبائے موحدہ موقوف۔



صفات و فوائد ۔ پیلے رنگ کی لکڑی ہے تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے معدے اور جگر کو قوت دیتی ہے مقوی باہ ہے امساک پیدا کرتی ہے ہضم کرتی ہے پُرانی بخارون کو دفع کرتی ہے بواسیر اور درد شکم کو نافع ہے اسمین فوائد شل پیپلا مول کے ہین اس کے پھل کا نام بچ پیپل ہے جو کاف فارسی کے باب مین مذکور ہوگا۔

چاکسو (ھ)

بفتح جیم فارسی و سکون الف و کاف فارسی موقوف و ضم سین مہملہ و واو معروف ۔ چشمیزج و چشمیزک و چشمک و چشوم (ف) ہچشمیزج و تشمیزج و حبۃ السودا (ع)

صفات و شناخت ۔ ایک درخت کا بیج ہے ہیدانہ کے برابر اور مثلث شکل سیاہ رنگ چکنا براق ہندی کی کتابون سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ جنگلی کلتھی ہے اس کا پیڑ سخت زمین مین اُگتا ہے اور گز بھر تک زمین سے بلند ہوتا ہے پتے اس کے زیتون کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُن سے ذرا لمبے اور چوڑے اور ملائم ہوتے ہین شاخین پتلی اور کھڑی ہوتی ہین شاخون کے سرون کی طرف پتون کے پاس یہ بیج آتے ہین جو چاکسو کہلاتے ہین پک کر سیاہ اور چمکدار ہوجاتے ہین گرمی کے موسم مین لگتے ہین عمدہ چاکسو بڑا سیاہ براق دانہ ہے ابن بیطار نے لکھا ہے کہ سوڈان کے ممالک سے جو چاکسو آتا ہے وہ حجازی چاکسو سے ذرا بڑا ہوتا ہے اور اسکو حجازی سے عمدہ بھی جانتے ہین۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے بعض تیسرے درجے مین گرم و خشک بتاتے ہین۔

خواص و فوائد ۔ جلا کرتا ہے قابض ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے بینائی کو قوت دیتا ہے آنکھ کے درد اور دھند اور جالے اور آشوب چشم کو نافع ہے اسکو مدبر کرکے زعفران اور ممیرے اور کالی کی مصری کے ساتھ پیسکر آنکھ مین لگانے سے آنکھ کو بہت جلا دیتا ہے اس کا لیپ اور ذرور امراض چشم مین بہت کارآمد ہے اُس کا جالہ وغیرہ کاٹ ڈالتا ہے اسکو مقشر کرکے کالی کی مصری کے ساتھ پیسکر آنکھ دُکھنے کے وقت خاص کر آخر مین لگاوین تو بہت نفع دے اگر دوسری مناسب دواؤن کے ساتھ گلاب مین پیسکر بطور سرمے کے آنکھ مین لگاوین تو اُس کے امراض کو بہت نفع پہونچائے آنکھ کی دواؤن مین اسکو اس طرح استعمال کرتے ہین کہ گھڑی بھر تک پانی مین پکاتے ہین پھر سیاہ چھلکا اس کا دور کرکے خشک کرکے کام مین لاتے ہین بعض آدمی جوش نہین دیتے صرف بھگو کر آنکھ کی دواؤن مین ملاتے ہین اس مین بعض زیادہ ہے حدت کم ہے عضو تناسل کے زخم پر اس کا لیپ بہت مفید ہے اور دوسرے اعضا کے زخمون کو بھی نفع ہوتا ہے جذام کو بھی فائدہ مند ہے ۔ آنکھ کے اندر جو گوشت زائد ہوجاتا ہے اور پلک کے اندر جم جاتا ہے جس کو ہندی مین کوکرہ کہتے ہین اسکو کاٹتا ہے پیشاب اور خون حیض کو جاری کرتا ہے دمے کو مفید ہے ۱۲ دانے چاکسو کے کوٹ کر برادہ صندل کے پانی مین کورے مٹی کے برتن مین تر کرکے کھلائین تو گردون کی وجہ سے پیشاب کی راہ لہو آنے کو بہت فائدہ کرین ہم وزن رسوت کے ساتھ گل داؤدی کے شیرے مین پیسکر جھربیری کے بیر کے برابر گولیان باندھکر پرہیز خونی کے مریض کو صبح و



شام ایک ایک گولی کھلانے سے آرام ہوجاتا ہے مضر گرم مزاج والوں اور سکر کو مصلح بیلی مفرت کے لیے ہرا دھنیا اور دوسری کے لیے بنولوں کی مینگ بدل ارغوان کے بیج۔

قدر خوراک ۔ ۲ ماشہ

چال مُگرا (بنگالی)

بفتح جیم فارسی و سکون الف ولام موقوف و ضم میم و سکون کاف فارسی و فتح رائے مہملہ والف ساکن اسکو مخزن الادویہ میں **چاول منگری** بفتح جیم فارسی والف ساکن وضم واو و سکون لام وضم میم و سکون نون و کاف فارسی موقوف و کسر رائے مہملہ و یائے معروف لکھا ہے اور بنگالی **چاوُل مُگرا** واولی جگہ ہمزہ مضموم اور بغیر نون کے اور آخر میں الف سے بولتے ہیں اور **چامگری** بجیم فارسی مفتوح اور الف ساکن اور ضم میم اور سکون کاف فارسی و کسر رائے مہملہ و یائے معروف سے بھی آیا ہے اور یہ تینوں ایک چیز کے نام ہیں پچھلے دونوں ناموں کے ساتھ محیط میں اس دوا کو دو جگہ لکھا ہے اور اس طرح لکھا ہے کہ ذرا بھی نہیں بتایا کہ یہ ایک چیز ہے اسکو گشت بیری بھی کہتے ہیں۔

صفات و شناخت ۔ ایک ہندوستانی درخت کا بیج ہے غلاف میں ہوتا ہے یہ غلاف ذرا ناک اور سخت اور خاکی ہوتا ہے اس کا مغز باہر سے سیاہ اور اندر سے تازہ سفید زردی مائل نکلتا ہے مزہ کسی قسم کا معلوم نہیں ہوتا جتنا پرانا پڑتا جاتا ہے زردی اور سیاہی زیادہ ہوتی جاتی ہے تازہ بہتر ہے سو تولہ اس کے بیجوں میں سے ۲۵ سے تیس تولہ تک تیل نکلتا ہے چال مگرا کے پیڑ سلہٹ اور کھاسیا پہاڑ سے چٹ گاؤں اور رنگون تک ہوتے ہیں۔

طبیعت ۔ گرم و خشک تیسرے درجے میں۔

خواص و فوائد ۔ مخزن الادویہ میں لکھا ہے کہ تریاقیت رکھتا ہے مقیح اور جالی اور منضج خون کا ہے تر کھجلی کو مفید ہے داد کو اور اکثر امراض سوداوی کو نافع ہے گرم مزاج والوں کو مضر ہے اس کا روغن بھی تر کھجلی اور داد کو نافع ہے ۔ تریدہ کہتے ہیں کہ اس کے بیجوں کے لیپ کرنے سے کوڑھ دفع ہوتا ہے جلد بدن کے دوسرے امراض میں بھی اس کا لیپ کرتے ہیں اس کا تیل خون صاف کرنے کے لیے دیا جاتا ہے اسکے تیل کا روغن نہایت نافع ہے جو کوڑھ تھوڑا بڑھگیا ہو اور بہت دنوں کا نہ ہو تو اس کے استعمال سے بہت جلد نفع ہوتا ہے جب بہت بڑھ گیا ہو اور پرانا پڑ گیا ہو تب کئی مہینوں یا برسوں تک اس کے تیل کا استعمال کرنا چاہیے یہ تمام اقسام کے کوڑھوں میں نافع ہے جب اس کے تیل کو کھانے کے لیے کام میں لاویں تب بدن پر بھی اس تیل کی مالش کرنی چاہیے مگر خالص اس تیل کی مالش کرنے سے دوسرے نقصان ہوجاتے ہیں اس لیے ایک حصہ اس کے تیل میں دو یا تین حصہ نیم کے بیجوں کا تیل ملا کر ملنا چاہیے یہ ایک قسم کے کوڑھ میں جو خونی اور بادی ہوتا ہے اور آتشک کے زخموں میں مالش کیا جاتا ہے جب اس کے تیل کا استعمال کرایا جاے تب اس مریض کو مچھلی اور جھینگا اور بیگن اور دوسرے ہرے ساگ ترکاری کھٹائی لیموں کی کھٹائی اور تیز کھانوں کو نہیں

دینا چاہیئے اس کے تیل کو پانی یا دودھ مین ڈال کے دینا چاہیئے اس کی ۵ سے ۱۵ بوندین یا زیادہ آہستہ آہستہ بڑھاتے ہوے دن مین تین چار بار دینا چاہیئے جو اس سے جی متلانے لگے یا قے ہووے یا آنتین نرم ہوجاوین تو اسکو ایک دو دن چھوڑ کر پھر اُس کی کچھ کم خوراک دینا شروع کرنا چاہیئے اس کو پینے اور مالش کرنے سے کوڑھ اور گنڈمالا اور جلد بدن کے امراض اور پُرانی گٹھیا زائل ہوتی ہے آتشک اور جلد بدن کے معمولی امراض کو دفع کرنے کے لیے اس کے تیل کا تین ہفتے تک استعمال کھانے مین کرنا چاہیے اس تیل مین گھی ملا کر بھی مالش کرتے ہین سل کے مرض مین اس تیل کا استعمال بہت نافع ہے اس کے بیجون کی مینگون کی تین تین رتی کی گولیان بنا کر دن مین تین بار مریض کو دیوین بعدہ اگر ضرورت ہو بڑھاوین جبتک کہ قابل اُبکائی ہونے لگے بگڑے ہوے زخم اور بچون کے ایسے پھوڑے کہ جن مین گھونڈ آ جاے اور کھجلی چلتی رہے اس کے کھانے سے مٹ جاتے ہین۔

چاندی (دھ)

سیم (ف) فضہ (ع) عوام نقرہ کہتے ہین۔

صفات وشناخت۔ چاندی تیسرے درجے کا اصیل دھات ہے اول پلاٹینم دوسرے سونا تیسرے چاندی۔ اور چاندی سفید اور اُجلی تو ہے لیکن سونے کی صفات پائداری اور چمک دمک کو نہین پہونچتی کوٹنے سے بڑھ سکتی ہے اور دھاتون کی قلعی کھانون کے ساتھ مل کر آدمی کی صحت مین خلل ڈالتی ہے مگر چاندی کسی طرح مضر نہین اس کے علاوہ رانگ کی قلعی سے زیادہ اُجلی اور دیرپا ہوتی ہے اس کا وزن سونے سے بہت ہلکا ہے خالص پانی سے ساڑھے دس گنی ہوتی ہے خالص چاندی کی یہ پہچان ہے کہ دس گرین چاندی کو تھوڑے سے شورے کے تیزاب مین حل کرکے پانی مین ملا کر نمک کا ہلکا تیزاب ذرا زیادہ کرکے ڈالین تو سفید تہ نشین ہوگا اس کو خوب دھو کر حرارت دے کر خشک کرین تو وزن مین ۱۳٫۲۵ گرین ہو شورے کے تیزاب مین جب چاندی حل ہو تو اس مین ایمونیا کا سلیوشن زیادہ کرکے ڈالنے سے کسی طرح کا رنگ یا گدلاپن نہ ہونا چاہیئے دس حصہ عمدہ اور خالص پارہ اور ایک حصہ خالص گندک چاندی کی کان مین ملتے ہین تو سردی اُن کو جما کر چاندی بنا دیتی ہے اور دلیل ان اوزان پر یہ ہے کہ جب چاندی گندگ کے ذریعہ سے منکلس ہوجاتی ہے تو اپنے ہم وزن پارے کی گولی باندھ دیتی ہے جب ان دونون پر چاندکی نظر ہوتی ہے اور ستارہ مشتری بھی مدد کرتا ہے تو تین سال کے عرصے مین چاندی تیار ہوجاتی ہے چاندی کے باطن مین سوناپن ہے جیسا کہ سونے کے باطن مین چاندی پن ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے مین سرد و خشک ہے۔ اور صاحب منہج دوسرے درجے مین سرد و خشک بتاتا ہے ابن ماسویہ نے ایک جگہ لکھا ہے کہ چاندی کا برادہ اعتدال کے ساتھ سرد و خشک ہے بعض نے گرمی و سردی مین معتدل بتایا ہے اور بعض نے کہا ہے کہ معتدل تو نہین مگر اعتدال سے

قریب ہے شیخ نے قانون میں کہا ہے کہ چاندی سرد و مجفف ہے اور شیخ نے ادویہ قلبیہ کی کتاب میں چاندی کو سرد و خشک کہا ہے اور اس کی سردی و خشکی کو تھوڑا سا بتایا ہے وید بھی سرد جانتے ہیں۔
خواص و فوائد تفریح میں یاقوت کے قریب ہے دل اور معدہ اور جگر کو قوی کرتی ہے قوت حیوانی کی نگہبان ہے مالیخولیا اور جنون اور وسواس کو نافع ہے استسقا اور ورم طحال اور سنگ گردہ و مثانہ اور پیشاب کے رک جانے کو نافع ہے۔ چربی اور مغز اور ہڈی اور منی کو قوت دیتی ہے اس کی سلائی سے سرمہ لگانا بصارت کو قوی کرتا ہے پتلا جالا کاٹتا ہے۔ چاندی کے برتنوں میں کھانا پانی پینا تفریح کا باعث ہے کہتے ہیں کہ شراب چاندی کے برتن میں پینے سے بہت جلد نشہ ہوتا ہے اور ایسے نشے سے مزہ آتا ہے بخلاف سونے کے برتن کے کہ اس میں پینے سے دیر میں ہوتا ہے قبض پیدا کرتی ہے یہ بات بھی ذہن رکھنے کے قابل ہے کہ محلول چاندی کی بہ نسبت برادے میں خشکی اور قوت قابضہ زیادہ ہے ربو اور کھانسی اور خفقان سرد و گرم کو بھی نافع ہے طبیعت کی وحشت مٹاتی ہے گرم انجرے معدے سے سر کی طرف نہیں چڑھنے دیتی معدے کی رطوبات کو خشک کرتی ہے خالص چاندی کو منہ میں رکھنے سے پیاس بجھ جاتی ہے گندک کے پاس رہنے سے اور اس کی بو سے چاندی کالی ہو جاتی ہے اور ریگ کے ساتھ دھونے سے صاف ہو جاتی ہے سیاہی جاتی رہتی ہے وید کہتے ہیں کہ چاندی کا مزہ ترش اور کسیلا ہے جو ہضم کے بعد شیریں ہو جاتا ہے چاندی حد سے زیادہ فربہی کی اصلاح کرتی ہے باد اور صفرا کے فساد کو مٹاتی ہے اعصاب کی طاقت بڑھانے کے لیے دواؤں میں چاندی کے ورق ملائے جاتے ہیں گرمی کے موسم میں مربے کے ساتھ چاندی کے ورق کھلائے جاتے ہیں بدن کی معمولی کمزوری مٹانے کے لیے چاندی کے ورقوں کو مکھن اور مصری کے ساتھ کھلاتے ہیں **مضر** آنتوں اور مثانے کو **مصلح** آنتوں کے لیے کتیرا اور مثانے کے لیے گوگل
بدل فیروزہ و یاقوت۔
مقدار خوراک ۱/۲ ماشہ ابن زہر نے عسر البول کے لیے ۶ رتی لکھا ہے۔

چاندی کا کشتہ

اس کے کشتہ اور خاک کرنے کی بہت سی ترکیبیں اوپر لکھ چکا ہوں یہاں ایک جدید ترکیب لکھتا ہوں ایک تولہ صاف ہرتال کو لیموں کے رس یا اور کسی کھٹائی میں ایک پہر تک کھرل کرکے اسکو صاف شدہ چاندی کے تین تولہ پتروں پر لیپ کر دو پھر دو کورے چراغوں میں بند کرکے گل حکمت کرکے تیس جنگلی اپلوں کی آگ دو پھر جب وہ بالکل ٹھنڈی ہو جائے تب اسکو نکال کر پھر اسی قاعدے سے چودہ بار آنچ دینے سے چاندی کی عمدہ خاک ہو جاتی ہے اسکو **روپ رس** کہتے ہیں۔
خواص و فوائد بغیر صاف کی ہوئی چاندی کی خاک کھانے سے یرقان کھجلی گلگنڈ قبض اور درد سر وغیرہ کئی مرض پیدا ہوتے ہیں طاقت اور منی کا ستیاناس ہو جاتا ہے اگر یہ کشتہ کچا رہ جائے تو اس کے کھانے سے گرمی پیٹ میں سدے اور جریان منی وغیرہ کئی قسم کے مرض پیدا ہو جاتے ہیں طاقت



اور منی کا ناس ہوجاتا ہے عمدہ کشتہ کسیلا اور میٹھا ہوتا ہے ضعف ہاضمہ یرقان سل صفرا اور بلغم کے مرض زہر جریان آنکھ کے امراض شراب کے پینے سے جو مرض ہوتا ہے وہ مرگی شکم کی مروڑ تلی کا ورم بخار جگر کے امراض اعضا کی سوجن صفرا و بلغم و باد کا فساد وغیرہ کئی مرض مناسب بدرقون کے ساتھ مٹاتا ہے مصری کے ساتھ روپ رس کا استعمال کرنے سے گرمی دفع ہوتی ہے ترپھلے کے ساتھ استعمال کرنے سے وات پت کے نقصان دفع ہوتے ہین۔

مقدار خوراک ۴ رتی تک۔

چاندی کا میل

صفات وشناخت ۔اس کی دو قسمین ہین (۱) چاندی اول کان سے نکال کر گلاتے ہین اور جو میل اُس سے جُدا ہوکر تلے اوپر جم جاتا ہے اس کا رنگ سفید ہوتا ہے اور سبزی کی ہلکی سی جھلک بھی ہوتی ہے اور چاندی کی سی چمک ہوتی ہے عربی مین اس کا نام اقلیمیائے **فضی** ہے اس مین سے جو میل اوپر جمتا ہے وہ لطیف ہوتا ہے اور جو تلے جمتا ہے وہ غلیظ ہوتا ہے اول کا نام عنقودی ہے اور دوسرے صفائی کی یہ سفیدی مائل ہوتا ہے اور یہ ایسا لطیف نہین ہوتا جیسا کہ اقلیمیا الذہب ہوتا ہے مستعمل جلایا ہوا اور دھویا ہوا ہے دھونے سے لطافت آجاتی ہے آنکھ مین تو کبھی بغیر جلائے اور دھوئے استعمال نہ کرنا چاہیئے کیونکہ اس کا لذع جاتا رہتا ہے اور قوی ہوجاتا ہے بہتر وہ ہے جو رقیق مرداسنگ کی طرح (۲) دوبارہ گلانے کے بعد گھریا مین جمع ہوجاتا ہے اس کا رنگ تیرہ ہوتا ہے اور اول سے ادنےٰ درجے کا ہے اس مین سے وہ بہتر ہے جس کا رنگ سبز ہو اور نازک ہو اس کو عربی مین **خبث الفضہ** بولتے ہین۔

طبیعت۔پہلی قسم گرمی وسردی مین معتدل ہے اور تھوڑی سی خشکی رکھتی ہے دوسری قسم سردی و خشکی کی طرف مائل ہے اور بعض کہتے ہین کہ سرد و خشک ہے۔

خواص وفوائد۔پہلی قسم اقلیمیا الذہب کے قریب ہے مگر اُس سے سرد زیادہ ہے یہ خشکی اور جلا اعتدال کے ساتھ پیدا کرتا ہے کسی قسم کی تکلیف نہین پہونچاتا آنکھ مین جلا پیدا کرتا ہے قوت باصرہ کو نافع ہے اس سے جلا اور خشکی کا فائدہ معتدل جسمون مین حاصل ہوتا ہے مگر ایسے جسمون مین جن کے گوشت سخت ہین کیونکہ کمزور ہے پس سخت گوشت والے جسم مین اثر ظاہر کرنے سے عاجز رہتا ہے اسکو پیسکر آنکھ مین لگانے سے جلا آتی ہے آنکھ کی کھجلی جاتی رہتی ہے اس کے لگانے سے بدن کے داغ اور جھائین جاتی رہتی ہے جن زخمون کا بھرنا مشکل ہو اُن کے لیے مرہمون مین اسکو ضرور شامل کرنا چاہیے بہت نفع ہوگا دوسری قسم جاذب اور قابض اور ملطف ہے مگر اس کی لطافت سونے کے میل سے کم ہے اگر اسکو پیسکر اور پانی مین حل کرکے بیس بار دھو ڈالین اور ایک برتن مین ڈالکر اور روغن زیتون اس قدر بھر کر کہ تین انگل اوپر کھڑا رہے جوش دیدین یہان تک کہ ایک انگل تیل کم ہوجائے پھر اس مین شہد حاجت کے مطابق ملا کر حوق بنالین اور روز صبح کو اس مین سے بقدر ایک انگلی کے

بر داشت طبیعت کے مطابق چاٹ لیا کریں تو بدن میں طاقت آجاے رنگ نکھر جائے صفرا کا جوش دب جاے آواز صاف ہوجاے خارشت اور گنج اور بواسیر کے مسون اور ناصور پر لگانا اس کا نافع ہے اس کا سفوف بواسیر کے مسون پر بُرکنے سے خون بند ہوجاتا ہے اسکو مرہمون مین ملانے سے زخم بھر جاتے ہین خشکی آجاتی ہے اسکو جلا کر دھو کر آنکھ مین لگانے سے حرارت سے پانی کا نکلنا اور جلن جاتی رہتی ہے بدل مرہمون کے لیے مرداسنگ آنکھ کے علاج کے لیے سنگ بصری۔

چاندی پتّر (دھ)

بفتح باے فارسی و تاے فوقانی مشدد مفتوح و سکون راے مہملہ۔

صفات و شناخت۔ ایک ہندوستانی گھانس ہے پہاڑی کہ پہاڑون کے تلے اکثر اُگتی ہے اس کے پتون کا اوپر کا حصہ سبز اور تلے کا سفید ہوتا ہے پتا اس کا ہنسراج کے پتے کے مشابہ ہوتا ہے اس کے پتے کی شاخ کا رنگ بیجنی ہوتا ہے اور براق ہوتی ہے جیسے ہنسراج کی شاخ ہوتی ہے گرانس سے کسی قدر موٹی ہوتی ہے مزہ اس کا نہایت تلخ ہوتا ہے۔

خواص و فوائد۔ احتراق مواد سوداوی اور فساد خون کے لیے مفید ہے اس کے پتے اور شاخین ساڑھے تین تولہ لیکر تین چار کالی مرچون کے ساتھ پانی مین پیسکر صاف کرکے پینے سے جذام کو بہت نفع ہوتا ہے رانگ کو پگھلا کر اس کے پتون کا سفوف اوپر سے ڈالین تو تمام پانی رانگ کا جذب کرے۔

چانگیری

بفتح جیم فارسی و سکون الف و نون غنہ و کسر کاف فارسی و یاے مجہول و کسر راے مہملہ و یاے معروف یہ نام سنسکرت کا ہے مگر ہندی مین بھی یہی بولا جاتا ہے اور ہندی مین اصل چانگیری بفتح الف و سکون میم و لام و فوقانی بھی کہتے ہین دکن مین اصل چونگر بضم جیم فارسی و سکون واو و نون غنہ و کاف فارسی مفتوح و راے مہملہ ساکن سے مشہور ہے مرہٹی مین اس کا نام آنبوتی الف ممدودہ سے ہے پنجابی مین کھٹ کل دو نون کاف تازی کے فتحون سے کہتے مین پیدائش اس کی ہندوستان اور سیلون کے گرم حصون مین ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک ہندوستانی رو ئیدگی کا پھل ہے گوہ کے دانے کے برابر ہوتا ہے مزہ ترش اس کا درخت ایک بالشت کے برابر ہوتا ہے بعضے کہتے ہین کہ اس کے پتے بنفشے کے پتون سے چھوٹے اور شاخین پتلی پھول سفید ہوتے ہین پھل فالسے کے دانے کے برابر ہوتا ہے رنگ زرد ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم ہے بعض نے سرد و خشک لکھا ہے۔

خواص و فوائد۔ یونانی طبیبون نے اپنی کتابون مین لکھا ہے کہ چانگیری کا پھل بھوک پیدا کرتا ہے ہاضم ہے سنگرہنی اور جذام اور بواسیر کو دفع کرتا ہے دست روکتا ہے بلغم باد اور صفرا کے فساد کو دفع کرتا ہے بعض کہتے ہین کہ فساد خون کو نافع ہے مگر صفرا پیدا کرتا ہے ہندی کی کتابون مین لکھا ہے کہ چانگیری کے پتے ٹھنڈے تسکین پیدا کرنے والے پیٹ کے مروڑ کو مٹانے والے ہین بخار اور آنو آنے اور مسوڑھون

درد کے لیے اس کے پتون کو استعمال کرنا چاہیے جانگیری کے پتون کو جوش کرین جب تمام اثر آجاے تو صاف کرکے اُس پانی کو گھی مین ٹکھالین اور یہ گھی مقعد پر لگانے سے کانچ کا نکلنا بند ہوجاتا ہے اس کے پتون کا تازہ رس پلانے سے دھتورے کا نشہ اُترجاتا ہے اس کے ہرے پتون کی چٹنی بناکر کھلانے سے بھوک کھلتی ہے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے جس ورم مین گرمی زیادہ ہو اور درد ہوتا ہو اُسکو دفع کرنے کے لیے اس کے صرف پتون کو بغیر پانی مین پیسے یا پانی مین بھیگ باندھنا چاہیے اس کے پتون کو کوٹ کر پانی مین اوٹنا کر اُس جوشاندے کو چھان کر اُس مین سفید پیاز کا رس ملاکر لیپ کرنے سے صفراوی دردسر دفع ہوتا ہے پیٹ بڑھ جاے اور میدہ کی گانٹھ پیدا ہوجاے تو اس کے پتون کے رس کو لگانا چاہیے اس کے رس کو آنکھون مین لگانے سے آنکھ کا جالا کٹتا ہے بچون کو اگر آنی ہو تو اس کے پتون کا رس پلانا چاہیے مسوڑھون مین ورم آجاے تو اس کے پتون کے خیساندے یا جوشاندے سے کلیان کرین اس کے پتون کو جوش کرکے صاف کرکے ہینگ سینک کر ملاکر پٹک کر پلانے سے پیٹ کی بادی مروڑ دفع ہوتی ہے اس کے پتون کے رس کا شربت بناکے پلانے سے تشنگی دفع ہوتی ہے صفراوی مرض دفع کرنے کے لیے اس کے پتون کا شربت پلانا چاہیے اس کے پتون کو بھنگ کی طرح گھونٹ کر چھان کر اُس مین کھانڈ ڈال کر پلانے سے پیٹ کی گرمی دفع ہوتی ہے اس کے سوکھے ہوئے پتون کو پیس کر منجن مین ملانا چاہیے اور تنہا سے بھی دانت رگڑنا چاہیے اس کے پتون کو پان کی طرح منھ مین رکھنے سے منھ کی بدبو دفع ہوتی ہے۔

چَاوَلْ (ھ)

بواو مفتوح بعض آدمی واو کے پہلے نون غنہ بھی بولتے ہین شالہ بکسر لام (سنسکرت) برنج (ف) اُرز (ع) چوکھا بواو مجہول (گجراتی) سال (مرہٹی)

صفات وشناخت۔ ہندوستان کا چاول عمدہ ہوتا ہے خاص کر پشاور اور بیلی بھیت اور بندر سورت اور ملک عظیم آباد مین جو پیدا ہوتا ہے وہ بہت ہی خوب ہوتا ہے ایران مین بھی اس کی پیدائش ہے ہندوستانی باریک چاول خوشبودار اور خوش ذائقہ اور بے لزوجت ہوتا ہے اور جتنا پرانا ہو اس کی لزوجت (چیپ) کم ہوجاتی ہے موٹا چاول ثقیل اور لزوجت دار ہوتا ہے۔ ملک یونان کے اگلے طبیبون نے اس کی بہت مذمت کی ہے اور اسکو خفیف الغذا اور گیہون اور جو اور جوار باجرے سے غذائیت مین کمتر بتاتا ہے یہان تک کہ کنگنی کا بدل چاول کو قرار دیا ہے وجہ اس کی یہ معلوم ہوتی ہے کہ یونان مین چاول کثرت سے اور عمدہ نہین ہوتا ہے اکثر موٹا اور ثقیل چیپ دار اور نفاخ اور دیر ہضم ہوتا ہے ایرانی اور ہندوستانی باریک اور بڑا چاول تو ہر قسم کے اناج سے عمدہ ہے خاص کر گرم مزاج والون کے لیے عمدہ غذا ہے۔ ہندوستان مین چاول باڑے کا ساٹھ پشاور کے ضلع مین ہے کہین نہین ہوتا پلاؤ بہت مزہ دار اور خوشبودار بنتا ہے سیر بھر چاول سیر بھر گھی سوکھتا ہے اور پھول کر چار سیر کے برابر ہوجاتا ہے چاول کا پیڑ گیہون اور جو کے پیڑ کی طرح سیدھا کھڑا ہوتا ہے پتے اور ساق اُن کی دراز ہوتی ہے



جس زمین مین پانی کی تری زیادہ ہو اور کیچڑ ہو اور زیادہ پانی ٹھہرتا ہو وہان چاول پیدا ہوتا ہے اس کا کھیت پانی زیادہ چاہتا ہے اس کا پیڑ بڑھکر قد آدم تک پہونچ جاتا ہے اور بنگالے مین دو قد آدم تک ہو جاتا ہے جتنا باریک چاول ہوتا ہے اتنا ہی زیادہ اسکا کھیت پانی چاہتا ہے اور زیادہ دنون مین تیار ہوتا ہے اس کے کھیتون کے آس پاس مٹی کی مینڈھ باندھ دیتے ہین پیڑ پانی مین ڈوبا رہتا ہے سر کھلا رہتا ہے حتے کہ اُس مین مچھلیان پیدا ہو جاتی ہین جب پانی تازہ برستا ہے تو اگلا پانی جو دھوپ سے گرم ہو جاتا ہے مینڈ کاٹ کر نکال دیتے ہین اگر دریا وغیرہ کی طغیانی سے پیڑ ڈوب جاے اور زیادہ عرصے تک ڈوبا رہے اور جلد اُس کا سر کھول دیا جاے تو خراب نہین ہوتا غرضکہ جتنا عمدہ چاول ہوگا پانی زیادہ چاہے گا جن ممالک میں پانی کم ہے وہان یہ نہین ہوتا چھلکے سمیت چانول کو شالی اور دھان کہتے ہین دھان کی دو قسمین ہین سرخ و سیاہ اور ان دونون کی پھر بہت سی قسمین ہین بمبئی کے پاس زمینون مین پانی بہت بھرا رہتا ہے وہان کی تر زمینون مین خودرو چانول پیدا ہوتے ہین اُن کو دیب بھات دال مہملہ کے کسرے اور یاے مجہول اور باے موحدہ موقوف سے کہتے ہین وہ دواؤن کے کام مین آتے ہین چانولون سے پرمل بناتے ہین کہ ان کو جوش دے کر خشک کر کے بھاڑ مین بھون لیتے ہین۔

طبیعت - بعضے گرم درجۂ اول مین بعض گرم درجے دوسرے مین بعض سرد درجۂ اول مین جانتے ہین اور اسکو دوسرے درجے مین خشک بتاتے ہین بعض اسکو گیہون سے زیادہ گرم مانتے ہین اور خشکی کی وجہ سے قابض شکم بتاتے ہین ابن جزلہ کہتا ہے کہ دوسرے درجے مین سرد خشک ہے بعض مرکب القوے کہتے ہین بعض کی راے یہ ہے کہ وہ گرمی و سردی مین معتدل ہے اور اپنے اعتدال کی وجہ سے بعض مزاجون کے موافق ہے بعض کے مخالف اور اس سے مختلف آثار ظاہر ہوتے ہین جن کے ساتھ مختلف مخفی قرینے موجود ہوتے ہین کیونکہ خارج از اعتدال شے کے آثار جلد ظاہر ہو جاتے ہین اور معتدل چیز بعض مزاجون کے موافق واقع ہوتی ہے بعض کے مخالف مزے مین اُس کے تھوڑی سی شیرینی اور کچھ قبض بھی ہے اس لیے شکم مین قبض اعتدال کے ساتھ پیدا کرتا ہے لال چاول مین خشکی زیادہ ہے اگر چانولون کو جوش دے کر پانی جسے پیچ کہتے ہین نکال کر دم کیا جاے تو چانولون کا جرم پہلے درجے مین سرد اور وہ پانی پہلے درجے مین گرم ہوگا اور اگر پانی مین بغیر جوش دیے پکائین تو گرمی کی طرف مائل ہوگا بہتر یہ کہ پکانے سے قبل چانولون کو تھوڑی دیر تک پانی مین بھگو کر خوب مل کر چند بار دھو کر پکائین - اگر چیپدار چانولون کو جوش دے کر اُن کا گاڑھا اور چلیپدار پانی (پیچ) پھینک نہ دیا جاے تو نقصان کرتے ہین ایسے چانولون کا استعمال جہان تک ممکن ہو نہ کرین کیونکہ نہایت قبض اور کبھی قولنج پیدا کر دیتے ہین -

خواص و فوائد - چونکہ فاضل گیلانی کا مختار چانولون کی خشکی ہے اس لیے آپ نے کہا ہے کہ چانول تر مزاج والون کے زیادہ موافق ہے اس لیے ہندوستانیون کو زیادہ موافق آتا ہے اس لیے کہ ملک ہند نہایت مرطوب سرزمین ہے کیونکہ اس مین دریا زیادہ واقع ہین اسی لیے ہندوستانی آدمی یہ



خیال کرتے ہین کہ وہ بہ نسبت دوسری غذاؤن کے زیادہ موافق ہے اور یہ خیال انکا صحیح بھی ہے کیونکہ سودامزاج تر کو جانکے بدلون کے
متعفن ہونے مین معاون ہے اعتدال پر لاتا ہے اس لیے اہل ہند اور انکی طرح کے دوسرے ملکون کے آدمی چانول زیادہ
کھاتے ہین جب چانولون کو کسی تر چیز کے ساتھ پکایا جاتا ہے تو اوسکی تعدیل ہوجاتی ہے اور ایسی
حالت مین ان سے بدن کو غذائیت زیادہ حاصل ہوتی ہے اور معتدل مزاج والے کے موافق واقع ہوتے
ہین اور بڑا سبب یہ ہے کہ چانول مین کوئی مضر اور سخت کیفیت نہین ہے بعض کہتے ہین کہ چانول
بالخاصیت گرم مزاج والون مین گرمی وتری پیدا کرتا ہے اور سرد وتر مزاج والون مین اُس سے خشکی
کم ظاہر ہوتی ہے اور وجہ اس کی یہ ہے کہ سرد وتر مزاج مین پہونچنے کے بعد وہ اُن سے سردی وتری
حاصل کر لیتا ہے پس لامحالہ ایسے آدمیون کے بدنون مین وہ سردی پیدا کرتا ہے اس لیے یہ واجب
ہے کہ اسکو ایسے وقت مین کہ ہوا مین رطوبت یا گرمی ہو یا شدت سے بھوک لگی ہو نکھائین شاید
یہی باعث ہے کہ عموماً متقدمین اور اکثر متاخرین نے مریض کو چانول پکا کر دینا تجویز نہین کیا ہے بلکہ کہا ہے کہ تندرست
آدمی کھایا کرے اس لیے کہ مریض کے لیے یہ ضرور ہے کہ اسکی حالت کے خلاف کیفیت پیدا کرنے والی چیز دی جاوے اور
تندرستون کے مزاج کے موافق کیفیت کا پیدا ہونا ضرور ہے لیکن یہ تمام حالت خراب و موٹے چانولونکی نسبت ثابت ہوسکتی ہے ورنہ
عمدہ چانول اور باریک چانول تو اکثر ایسا دیکھا گیا کہ بہ نسبت گیہون کی روٹی کے مریض کے زیادہ موافق آتا ہے البتہ بعض مریضون مین
یا کسی خاص مرض مین گیہونکی روٹی زیادہ موافق واقع ہوتی ہے اور بعض علاقون مین چانول کی بہ نسبت گیہون کی پھولی اور روغن
کے لیے بلکہ صحیح مزاج کے لیے بھی بہتر سمجھا گیا ہے ہر صورت چانول گیہون سے عمدہ غذا بدن کو پہنچاتا ہے جس غذا مین تھوڑی سی
خشکی پائی جاتی ہے اگر دودھ اور کھانڈ اور گھی یا مکھن یا بادامون کے شیرے کے ساتھ کھاوین تو خشکی وقبض نہ کرے یا کم کرے
اس سے خون صالح پیدا ہوتا ہے بدن کو تیار کرتا ہے منی پیدا کرتا ہے بعض نے یہ تصریح کی ہے
کہ چانولون کا منی کو بڑھانا گرم وتر مزاج مین ہے گیلانی کہتا ہے کہ چانول چونکہ منی زیادہ پیدا کرتا ہے
اور نفخ ونعوظ بھی بڑھاتا ہے اس لیے اسکو باہ کی ادویہ مین داخل کرنا مناسب ہے اور کھانڈ کے ساتھ
کھانے سے ہضم بھی جلدی ہوجاتا ہے سفید چانول بدن مین تازگی اور رونق پیدا کرتا ہے اسکو
بکری کے دودھ کے ساتھ کھانے سے لطافت بڑھ جاتی ہے بھیڑ اور گاے کے دودھ اور بھینس
کے دودھ کے ساتھ کھانے سے غلیظ ہوجاتا ہے معدے مین دیر تک ٹھہر جاتا ہے قرشی نے کتاب
شامل مین لکھا ہے کہ سوداوی ابخرات کے اُٹھنے سے جو وحشتناک اور پریشان خواب سوتے
مین دکھائی دیتے ہین وہ چانولون کے کھانے سے بند ہوجاتے ہین کیونکہ ان سے جو بخارات اُٹھتے ہین وہ سوداوی بخارات
کے خلاف ہوتے ہین اس لیے چانول کھانے کے بعد عمدہ عمدہ خواب دکھائی دیتے ہین چانول سل کے
مریض کو بہت موافق ہے اگر مسلول کو گدھی کے دودھ یا حلوان کے پایون کے شوربے کے ساتھ
دیا جاے تو خصوصیت سے فائدہ پہونچائے۔ مگر یہ دیکھ لینا چاہیے کہ مسلول کو عفونت کی وجہ سے تپ
نہو چانول پھیپھڑے کے زخم کو پاک کرتا ہے اور بھرتا بھی ہے دہی کے ساتھ چانولون کو کھانے سے گرمی
اور پیاس کو تسکین پہونچتی ہے بھوک بڑھتی ہے مگر ہضم دیر مین ہوتے ہین اور اچھا چھ کے ساتھ



کھانے سے بھی گرمی اور پیاس مٹتی ہے متلی بند ہوتی ہے اور صفراوی دست رُک جاتے ہین چانول پیچش کی عمدہ غذا ہے اس سے آنتون کا زخم اور خراش جاتی رہتی ہے خون کے دستون کو امراض گردہ ومثانہ اور اختناق رحم کو مفید ہے چانولون کو خاص کر اُس کی سُرخ قسم کو جوش کرکے اس جوشاندے مین دوسری بھی قابض دوائین ملاکر پیچش اور آنتون کے زخم مین حقنہ کرتے ہین سُرخ چانول زیادہ قابض ہین۔ اگر انڈہون کے کھانے کے بعد زیادہ پیاس لگے تو چاہیئے کہ چانولون کو پانی مین بھگو کر وہ پانی پی لین اور چانول چھوڑ دین۔ سفید چانولون کو پانی مین بھگو کر ان کا پانی پینا پیاس کو کہ ہیضہ وغیرہ مین ہوتی ہے بند کرتا ہے اور دست بھی روکتا ہے اگر چانولون کو اتنا بھونین کہ خوب لال ہوجائین مگر جلین نہین پھر ۵ تولہ یہ چانول لیکر ۱۵ تولہ یا کچھ زیادہ پانی مین بھگو دین اور رات بھر بھیگا رہنے دین صبح کو پانی چھانکر پی لین تو اس سے معدے کے کیڑے دفع ہوجائین اور متلی بھی جس کا سبب گرمی در طوبت ہو بند ہوجائے اگر ایسا کرین کہ چانولون کو رات بھر گیہون کی بھوسی کے بھیگے ہوئے پانی یا تازہ دودھ یا گڑھ کے شیرے مین بھیگا رکھین اور پھر پکائین یا صرف گڑھ کو بجل کر پوٹلی مین باندھ کر پتیلے مین ڈال دین تو قبض نہ کرین اور نہ خشکی اور سدہ پیدا کرین پکنے کے بعد گلاب ملادینے سے بھی قبض نہین کرتے کیونکہ ان کی خشکی جاتی رہتی ہے ان کے قبض پیدا کرنے کی وجہ سے پیشاب پاخانہ اور ریاح رُک کر بڑی تکلیف ہوتی ہے کبھی کبھی قولنج پیدا ہوجاتا ہے اگر سماق کے ساتھ پکایا جائے تو اگرچہ گرمی اور پیاس اور متلی دور کردین مگر بڑا قبض پیدا کردین اور سماق کے ساتھ پکاکر کھانے سے صفراوی دست بھی بند ہوجاتے ہین تنہا چانولون کو پکانے سے زیادہ قبض پیدا کرتے ہین جالینوس کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ چانول قابض نہین مگر اُس وقت قبض کرتے ہین کہ ان کو چھلکون مین سے نکالنے کے بعد زیادہ ملا اور صاف کیا جاسے اور دھونے مین بھی خوب مبالغہ کیا جاکر بہت مل کر دھویا جائے جس کے گردے مین غلظ یا سُدہ یا پتھری ہو یا مثانے مین پتھری ہو اُسے دودھ اور چانول ناموافق ہین نسخہ سعیدی مین مرمرہ مین لکھا ہے کہ بھنے ہوئے چانول تلی کو مضر ہین اس لیے ہندوستان کے آدمی تپ مین مریض کو مرمرے یعنے پرمل اور چیوڑے اور کھیلین نہین دیتے خاص کر بچون کو نہین کھلاتے۔

چانول کی روٹی دیر مین ہضم ہوتی ہے اور بہ نسبت گیہون کی روٹی کے اس سے بدن کو غذائیت بھی کم پہونچتی ہے ہان اگر کسی ہاضم چیز یا نمک یا زیادہ گھی کے ساتھ کھائی جائے تو یہ نقصان جاتا رہے مگر بہتر یہ کہ چانول کی روٹی نہ کھائین کیونکہ قولنج ریحی اور جگر و طحال مین سُدہ پیدا کردیتی ہے یہان تک کہ اسکی کثرت سے پیشاب اور پاخانہ رُک جاتا ہے ریح خارج نہین ہوتی آنتون مین سُدے پڑجاتے ہین اور پتھری پیدا ہوجاتی ہے۔ چانول پھٹک کر چھلکے اتارنے کے بعد جو گرد اُن پر رہ جاتی ہے اور اُسے کا مود یا وا معروف کہتے ہین اُسکے سونگھنے سے نکسیر کا خون بند ہوجاتا ہے سفید چانولون کو پانی مین بھگو کر چہرے کو اُس سے دھونے سے چھائین جاتی رہتی ہے رنگ چہرے کا صاف ہوجاتا ہے چانولون کو پیسکر تر و تازہ زخمون پر بُرکنے سے نفع ہوتا ہے اگر خربوزے کے رس مین چانول پیسکر چھائین پر لگائین تو جاتی



رہے ترس کے ساتھ پیسکر لگانے سے بھی چھائین جاتی رہتی ہے موتی وغیرہ جواہرات کو چانول کے جوشاندے کے پانی مین دھونے سے میل صاف ہوجاتا ہے اگر اس کے آٹے کو پانی مین لت کرکے موتیون کو لگا کر سکھا دین اور دھوڈالین اور کئی بار ایسا کرین تو چمک دمک آجائے اور صاف ہوجائین — دھان پینے چھلکے سمیت چانولون کے پانی مین زہر ہے دھانون کی بھوسی کو دزدرا کوٹ کر اور بعض قول کے مطابق باریک پیس کر ۳، ماشہ یا ۴، ماشہ کھانے سے منھ اور زبان مین ورم اور ورم پیدا ہوجاتا ہے کبھی کبھی مری اور معدہ اور آنتون تک ورم پہونچ جاتا ہے خشکی بیحد پیدا ہوجاتی ہے پیشاب رک جاتا ہے تمام بدن مین التہاب پیدا ہوجاتا ہے اور آخر کار کھانے والا مرجاتا ہے اس کا علاج یون کرین کہ قے کرائین تری پیدا کرنے والی چیزین کھلائین بگرم تل کا تیل پلائین حمام کرائین۔ بفشے کا جوشاندہ دین اور وہ علاج کرین جو فراسیج کے لیے کیا جاتا ہے۔

وید کہتے ہین کہ سرخ دھان کا چانول باد اور پیشاب کے مرض اور تپ اور پیاس اور بدن کی جلن کو دور کرتا ہے اسکو جوش کرکے پینے سے پیشاب کھل کر آتا ہے عقل بڑھتی ہے اور سیاہ دھان کا چانول تپ کو دفع کرتا ہے شبک ہے بدن مین تپھری پیدا کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے اس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے قوت بینائی بڑھاتا ہے صفرا کو دور کرتا ہے شیرین اور ہلکا ہے اس کو پکا کر کھانے سے سرسام دفع ہوتا ہے آنکھ کے امراض جاتے رہتے ہین بھوک پیدا کرتا ہے بدن اور باہ کو قوت دیتا ہے پیاس بجھاتا ہے پیشاب کو صاف کرتا ہے اور تپھری نکال ڈالتا ہے ایک سال کے پرانے دھان کے چانول باد اور کف اور تپ کو دور کرتے ہین اور تین سال کے پرانے دھان کے چانول پیٹ کے کیڑے دفع کرتے ہین بدن مین رونق پیدا کرتے ہین اور نفاس کی حالت مین عورتون کے لیے بہت نافع ہین بھوک بڑھاتے ہین ایسے چانولون بعد وایمت بڑھ جاتی ہے سر کا درد اور سر کا چکر دفع کرتے ہین خواہ دہی کے ساتھ کھادین یا دودھ کے ساتھ تمام امراض کو فائدہ پہونچاتے ہین کان کے درد کو بھی مٹاتے ہین۔ سفید چانولون سے پیشاب زیادہ آتا ہے آنکھ کی صحت کی حفاظت کرتے ہین امراض سینہ اور منھ کی بے مزگی کو نافع ہین بھوک بڑھاتے ہین چانول پکا کر رات بھر رکھکر باسی کھانے سے صفرا دور ہوتا ہے قوت آتی ہے مگر نیند اور سستی اور گرانی اور باد اور بلغم اور زہر پیدا کرتے ہین دکھن اور بنگال کے بعض شہرون مین ایسا کرتے ہین کہ کانجی مین چانول پکا کر شب کو مٹی کے کورے برتن مین رکھد یتے ہین اور صبح کو باسی کھاتے ہین ایسے چانول بہت بادی پیدا کرتے ہین سرد ہوتے ہین ان کو کھانے سے صفرا دفع ہوتا ہے بھوک بڑھتی ہے پیاس بجھتی ہے سیاہ دھان کا چانول تمام قسمون مین بہتر ہے جس زمین مین آگ لگا کر چانول بوے جاتے ہین وہ سبک ہوتے ہین بلغم کا فساد دفع کرتے ہین اور جو کھیتون مین بوے جاتے ہین گران ہوتے ہین صفرا کا فساد مٹاتے ہین اور جو دوسری جگہ پیدا ہوتے ہین ہلکے ہوتے ہین ان سے پیشاب زیادہ آتا ہے چانولون کے دھلے ہوئے پانی کی اصلاح املی کرتی ہے زیادہ گرمی پڑنے پر بغیر موسم مین پکے ہوئے نئے چانول

کھانے سے ضعف باضمہ ہو کر ہیضہ ہونے کا بڑا بھاری خوف ہے چنانچہ نئے چانولون کے کھانے سے سنہ ۱۸۸۰ء مین راجپوتانے کی طرف بڑا بھاری ہیضہ پھیلا تھا یون تو اس سے پہلے بھی ہیضہ آتا تھا مگر اس سال کے بعد سے اکثر برسون مین یہ مرض آنے لگا نئے چانول مرض پیدا کرتے ہین اس لیے پرانے چانول کھانے کے کام مین لانا چاہیئے مریض اور کمزور آدمی کو چانول پکا کر دیے جاتے ہین۔ بھوسی سمیت چانولون کو بھگو کے سینک لیوین پھر اُن کے چھلکے یعنی بھوسی دور کر دیوین اور دہی کے ساتھ یہ چانول کھاوین تو آنون بند ہو جاتی ہے چانولون کا پلش لسی کے پلش کے برابر کام دیتا ہے چانولون کو تربوز مین بھر کر اُس کا مُنھ بند کر کے سات دن تک پڑا رکھ کر اُس مین سے چانول نکال کر گھا کر پیس کر مُنھ پر ملنے سے جھائین دفع ہوتی ہے چانولون کو گھی کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے پھیلنے والی پھنسیان مٹ جاتی ہین مضر جن کو پتھری یا قولنج یا سُدون کا عارضہ ہو اُنھین چانول نقصان پہونچاتے ہین مؤلف تذکرہ کہتا ہے کہ کرب اور درد سر پیدا کرتے ہین خدا جانے یہ بات اُس نے کیسے کہی ہے مصلح دودھ گھی کھانڈ اور شہد اور صاحب تقویم کے نزدیک شکر سُرخ بھی مصلح ہے اور اس سے بھی اصلاح ہو جاتی ہے کہ اول گیہون کی بھوسی کو پانی مین بھگو دین پھر اُس پانی مین چانولون کو بھگو کر یا جوش کر کے استعمال کرین گڑھ کے شیرے مین بھی جوش کر لینے سے سُدے پیدا نہین ہوتے بدل جو کے ستو یا جوار و مکا کریہ قول خاص ملک یونان کے اطبا کا نہایت قابل مضحکہ ہے کہ چانولون کا بدل ایسا قرار دیا ہے شاید اُنھون نے ہنسراج اور باسمتی وغیرہ چانولون کی اعلےٰ قسمین ہی نہین دیکھین ورنہ ایسی بات مُنھ سے نہ نکالتے۔

چاے

صفات و شناخت۔ اسکو انگریزی مین ٹی تاے تھیل کے کسرے اور یاے معروف سے کہتے ہین۔ ایک درخت کی پتی ہے اس کا درخت بڑی حفاظت اور کوشش سے پرورش پاتا ہے اول ایک قطعہ مین بیج بو کر پودے تیار کرتے ہین پھر اُن کو اُکھیڑ کر بڑے وسیع قطعون مین برابر فاصلے پر قطار در قطار جما دیتے ہین جب اس کا درخت تین سال کا ہو جاتا ہے تو پتے چننے شروع کرتے ہین سال مین تین بار پتے چُنے جاتے ہین پھر ہرے پتے کڑھاؤ مین ڈال کر بھونتے ہین ایک آنچ دے کر میزون پر پھیلا دیتے ہین اور اس کے گولے بنا کر مٹھیون سے خوب نچوڑنے کے بعد اسکو ہوا مین پھیلا کے دوسری بار پھر کڑھاؤ مین بھونتے ہین اب پتیان چُر مُر ہو کر ایسی ہو جاتی ہین جیسے تم دیکھتے ہو چاے کا پھول نہایت خوشبودار اور سفید جنگلی گلاب کا سا ہوتا ہے جب پھول کھلتے ہین تو دور دور تک جنگل معطر ہو جاتا ہے چاے کی تین قسمین ہین ایک سیاہ دوسری سبز تیسری سفید۔ سفید قسم سبز سے قوی ہے بعد اسکے سبز ہے لیکن خشکی اس مین زیادہ ہے۔ سیاہ قسم کمزور ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے اور عمدہ قسم تیسرے درجے مین گرم ہے اور دوسرے مین خشک ہے۔ بعض کہتے ہین کہ سرد ہے کیونکہ پیاس کو کھاتی ہے اور شراب کا ضرر دفع کرتی ہے مگر یہ راے غلط ہے اس لیے کہ بلغم اور اخلاط

لزج میں لطافت پیدا کرنے اور ان کو کاٹ دینے کی وجہ سے پیاس بجھ جاتی ہے جو تشنگی کا باعث ہوتے ہیں اور شراب کا خمار اس وجہ سے دفع ہو جاتا ہے کہ شراب سے جو رطوبت پیدا ہوتی ہیں انھیں جذب فنا کر دیتی ہے۔

خواص و فوائد۔ ارواح اور قوتوں کو قوی کرتی ہے معدے کو بھی قوت دیتی ہے طبیعت میں فرحت و نشاط پیدا کرتی ہے سرد مزاج میں مقوی باہ ہے ذکر کی استادگی زیادہ کرتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے لطیف ہے اور کثیف اخلاط کو چھانٹتی ہے عطش کاذب کو بجھاتی ہے سدہ کھولتی ہے مادے کو پکاتی ہے پسینہ لاتی ہے درد سر کو دفع کرتی ہے معدے کی سوزش کو دور کرتی ہے مصفی خون ہے بدن اور رخساروں کے رنگ کو صاف کرتی ہے جوش خون کو نافع ہے دماغ اور معدہ کا تنقیہ کرتی ہے ریاح اور ورم کو تحلیل کرتی ہے طبیعت میں گرمی پیدا کرتی ہے۔ ہاضم ہے۔ منہ کی بدبو اور شراب اور پیاز اور لہسن کی بو کو دور کرتی ہے منہ میں خوشبو پیدا کرتی ہے قطرہ قطرہ پیشاب آنے کو کہ سردی یا ضعف گردہ سے ہو تنہا یا ادویہ مناسبہ کے ساتھ مفید ہے باوجودیکہ مدر بول ہے چائے کو جوش دے کر ضماد کرنا اورام سخت کو تحلیل کرتا ہے بواسیر کے درد کو ساکن کرتی ہے نطول اس کا معرق اور منوم ہے امراض قلب کو مفید ہے بھوک پیدا کرتی ہے نہار پینا اس کا مضر ہے امراض گرم پیدا کرتا ہے خصوصاً گرم مزاج میں اسی لیے اس کے ساتھ بسکٹ کھا لیتے ہیں لیکن جس کے معدے میں اخلاط فاسد ردی چیپ دار کثرت سے ہوں اسکو نہار پینا فائدہ کرتا ہے بہت گرم پینا مضر ہے خصوصاً گرم موسم اور گرم مزاج والے کو بلکہ نیم گرم نافع ہے۔ لیکن زیادہ گرم مزہ دار ہوتی ہے کھانا کھانے کے پیچھے پینے سے کھانے کو ہضم و تحلیل کرتی ہے جیسی دوا کے ساتھ پی جائے گی اسی قسم کے اس کے فعل کو قوت دے گی۔ مثلاً اگر شیرہ آملہ اور ریوند چینی کے ساتھ جوش کر کے پئیں صفرا اور بلغم لزج نکالتی ہے اور جو بنفشہ اور بہفسراج اور ملٹھی اور گل خطمی اور بابونہ اور سنائے مکی کے ساتھ جوش کر کے نمک اور کچھ کھانڈ اور روغن گل ملا کر حقنہ کر لیا کرو آنتوں کو سدد اور لزج فضول سے پاک کر دے۔ اگر عود ہندی۔ عنبر زعفران اور دارچینی کے ساتھ استعمال کریں تو حرارت غریزی کو طاقت ہو جائے گی۔ اگر ثعلب مصری۔ دارچینی۔ عنبر اور دودھ کے ساتھ پیویں تو قوت باہ بڑھائے گی کثرت جماع کی مضرت دفع کرے گی۔ اگر پودینے اور گل بابونہ کے ساتھ پیویں تو قولنج ریحی جاتا رہتا ہے۔ بنفشہ اور ملٹھی کے ساتھ پینے سے نزلہ اور زکام کو نفع ہوتا ہے زعفران کے ساتھ پینے سے بچہ آسانی سے پیدا ہو جاتا ہے بعض سونف اور چوب چینی بھی ملا کر جوش دیتے ہیں بعض تھوڑی سی مصطگی یا اسگندہ ناگوری یا کباب چینی شامل کرتے ہیں بعض عرق بید مشک اور گلاب بھی ڈالتے ہیں اور کبھی کھانڈ کی جگہ شربت انار شیریں یا گلقند آفتابی یا گلقند سیوتی یا شربت سیب ملاتے ہیں جتنی چائے ڈالیں اس سے چوتھا حصہ بادیان خطائی ڈالیں اور اگر سفید الائچی ملانا چاہیں تو ۲۔ ماشہ چائے کے مقابلے میں ۷ الائچیاں ہونا چاہئیں مضر گرم مزاجوں کو خصوصاً



نہار اور خشکی و کھجلی و دمہ اور سل پیدا کرتی ہے مصلح گرم مزاج کے واسطے دودھ خاص کر بکری اور شیاری اور سرد مزاج کے لیے لونگ اور مشک اور بادیان خطائی اور سونٹھ اور دار چینی ۔

چینی ہڈی (ھ)
غضروف (ع)

صفات و منافع ۔ نرم ہڈی ہوتی ہے سرد ہے اعضاے مفردہ کی بہ نسبت جلد ہضم ہو جاتی ہے سرد مزاجوں میں اس کا مصلح گاڑھی شراب ہے اعضاے مفردہ میں یہ بھی داخل ہے اور وہ تحت ہڈی پٹھے رگیں جھلی سرخ گوشت چربی چرا اور ناخن وغیرہ ہیں ۔

چنپے (ھ)

بفتح جیم فارسی و سکون باے موحدہ و یاے تحتانی مفتوح اور بغیر یاے تحتانی کے یعنی چنپ بھی آیا ہے مرہٹی ۔ گجراتی اور پنجابی میں چوک بفتح جیم فارسی و فتح واو و کاف تازی کہتے ہیں سنسکرت میں کول ولی اور چوکم اور چوکا کہتے ہیں پچھلے لفظ میں جیم فارسی مفتوح کے بعد واو مکسور ہے اور واو کے بعد یاے تحتانی ساکن نہیں اور محیط میں چویکا غلط لکھا ہے ۔

صفات و شناخت ۔ ہندی کتابوں میں اس کا حلیہ نہیں دیا ہے صرف اتنا بتایا ہے کہ نباتات کی قسم سے ہے بعض دوسری کتابوں سے محیط میں نقل کیا ہے کہ یہ ایک روئیدگی ہے جس کے درخت کی ساق نہیں ہوتی کریلے کی طرح بیل ہوتی ہے اس کی شاخوں کی لکڑی جستہ پتوں کی طرح ہوتی ہے آگے چل کر زیادہ تحقیق کو کام فرما کر لکھا ہے کہ تالیف شریف میں ہے کہ تانگلی نولی کا نام ہے اور نولی سالپرنی کو کہتے ہیں اور ان شہروں میں جو مروج ہے وہ یہ ہے لکڑی پرت دار مثل ابرک کے ہوتی ہے اور اس میں ریشے اور گرہیں ہوتی ہیں انتہی کلامہ میرے پاس جو تالیف شریف کا نسخہ ہے اس میں یہ بات نہیں ہر صورت تانگلی اور سالپرنی بھی علیحدہ علیحدہ چیزیں ہیں آپ نے چوکا کو سالپرنی ثابت کرنا چاہا ہے تمام تقریر کا یہی مطلب ہے ۔ اب میں کتب ہندیہ سے اس کے افعال و خواص لکھتا ہوں ۔

طبیعت ۔ گرم ہے ۔

خواص و فوائد ۔ اس کا پھل جوش پیدا کرنے والا ہے ۔ اس کے پھل کے استعمال سے زکام اور پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے اس کے پھولوں کے استعمال سے کھانسی دمہ اور سل کا مرض دفع ہوتا ہے یہ خواہش طعام پیدا کرتی ہے اور ہاضم ہے ۔ پیٹ کے کیڑے ۔ پیٹ کی ریاحی مروڑ ۔ کھانسی دمہ ۔ بلغم وات ۔ بخار اور بواسیر کا دور کرنا ئی ہے اس کی لکڑی اور جڑ رنگنے کے کام میں آتی ہے مزہ اسکا چرپرا ہے

چھوٹا (ھ)

بفتح جیم فارسی و ضم باے فارسی مشددو سکون واو و فتح تاے ثقیل مشدد و سکون الف

صفات و شناخت ۔ ایک ہندوستانی روئیدگی ہے اس کا درخت زمین پر بچھا ہوا ہوتا ہے جس طرح گوکھرو کا پیڑ اور اس کے اجزا پر سفید اور خاکی رواں ہوتا ہے اس کا پتہ گول اور طولانی اور چھوٹا اور دم کی

طرف سے بیٹھا اور سری کی طرف سے چوڑا اور بے لنگو اور موٹا اور ملائم ہوتا ہے اور اس پر خط ہوتے ہیں جیسے اطلس کے کپڑے پر آنو کے خط کرتے ہیں یا جیسے چاندی کے برتن پر سادہ کار نقاشی کا کام کرتے ہیں پھول اس کا باریک ہوتا ہے اور شاخوں کے سر پر آتا ہے اس کے پھلوں کے گچھے لگتے ہیں ہر پھل گھنڈی کی طرح ہوتا ہے ہر پھل کے اندر چار بیج پنبہ دانہ یعنی بنولے کی طرح ہوتے ہیں یہ درخت برسات میں پانی کی کثرت کی وجہ سے گل سڑ جاتا ہے جاڑوں اور گرمی میں تر و تازہ رہتا ہے مزہ اسکا تیز و شیرین ہے

طبیعت ۔ تیسرے درجے تک گرمی و خشکی رکھتا ہے۔

خواص و فوائد ۔ صفرا بڑھاتا ہے ملطف اور مسہل بلغم ہے قے لاتا ہے اس کا پینا اور لگانا پھوڑے پھنسیوں کو نفع دیتا ہے **مضر** گرم مزاج والے کو نقصان کرتا ہے درد سر پیدا کرتا ہے **مصلح** کھٹے اور میٹھے انار کا پانی اور سکنجبین سادہ اور زیرہ سبز اور کھانڈ سے عمدہ طور پر اصلاح ہو جاتی ہے۔

قدر خوراک ۔ پتوں کا رس دس تولہ تک۔

چتراچھی (ھ)

بکسر جیم فارسی و سکون تاے فوقانی و فتح راے مہملہ و سکون الف و کسر جیم فارسی دوم مشدد مخلوط بہا و سکون یاے تحتانی

صفات و شناخت ۔ ایک روئیدگی ہے بہت چھوٹی ہوتی ہے پتے املی کے پتوں کی طرح اور ان سے چھوٹے ہوتے ہیں پھول گول اور سانپ کی آنکھ کے برابر اور سرخ رنگ بعض کہتے ہیں کہ یہ سرپالشی کی ایک چھوٹی قسم ہے اور بعض علیحدہ جانتے ہیں مزہ تیز ہے۔

طبیعت ۔ گرم و خشک۔

خواص و فوائد ۔ کیسی ہی سخت کھجلی ہو اسے دفع کرتی ہے بادکی قوت اور زور کو توڑتی ہے آنکھ کے دردوں کو نافع ہے۔

چٹمٹ (ھ)

بکسر جیم فارسی و سکون تاے ثقیل و کسر میم و سکون تاے ثقیل یہ چٹمٹ پنڈو کے نام سے مشہور ہے کیونکہ ہندی زبان میں پنڈ میوہ کا نام ہے

صفات و شناخت ۔ ایک جنگلی درخت کا پھل ہے اس کا درخت بڑا اور سیب کے درخت کی طرح ہوتا ہے کانٹے اس میں نہیں ہوتے اسکے پتے موتیا کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں لیکن سری طرف سے کسی قدر زیادہ چوڑے اور دوسری طرف چوڑائی کم ہوتی ہے ان پتوں میں ڈنڈیاں نہیں ہوتیں شاخوں سے چپٹے ہوتے ہیں اس کے پرانے پتے کھردرے ہو جاتے ہیں برسات کے موسم میں اس کے نئے پتے آنے لگتے ہیں اس کی چھوٹی ڈالیاں کھردری اور کچھ لال ہوتی ہیں اس کی لکڑی سفید اور سخت ہوتی ہے اس کا پھول سفید اور چھوٹا ہوتا ہے اور پھل ہڑ بہیڑے کی شکل پر ہوتا ہے اور ایک یا ڈیڑھ انچ لمبا ہوتا ہے اس کے اوپر اٹھی ہوئی بہت سی دھاریاں ہوتی ہیں اور



ایک چیز پسی ہوئی مہندی کی طرح لگی ہوتی ہے جو پکنے کے بعد آسانی سے جُدا ہوجاتی ہے اور خامی
مین خوب چپٹی ہوتی ہے اس چیز کے تلے جو چھلکا ہوتا ہے وہ زرد رنگ اور پیلا ہوتا ہے اور اس مین
قاشین یعنے پھانکین ہوتی ہین ان پھانکون کے اندر حلواے بادام کی طرح سفید مغز ہوتا ہے اس مغز
مین باریک دانے رائی کے دانون کی طرح اور اُن سے کسی قدر بڑے اور چپٹے ہوتے ہین خامی مین
اس مغز کا مزہ کسی قدر بکسا ہوتا ہے اور پک کر شیرین ترشی مائل ہوجاتا ہے پھاگن چیت مین اس کے
پھول لگتے ہین اس کی شاخون پر رطوبت زرد رنگ سبزی مائل مصطگی کے دانون کی طرح جمع ہوتی ہے
کہ اس کو چھیل کر لیتے ہین یہ اس کا گوند ہے بدبودار ہوتا ہے اسکو ڈیکا مالی کہتے ہین پیدایش
اس درخت کی ممالک متوسط اور دکھن اور ست پوڑا پہاڑ سے دکھن کی طرف کے ملکون
مین ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے تک گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ صفراوی مزاج کے موافق ہے کھانسی کو نافع ہے ہندی کی کتابون مین لکھا ہے
کہ اس کے پتے صفرا پیدا کرتے ہین اس کی چھال سرد ہے گرمی پیشاب کی جلن۔ اور پیشاب کے فساد
کے دوسرے امراض کو نافع ہے پرانی تپ کے لیے اس کا جوشاندہ نافع ہے اس کی جڑ قے دفع
کرتی ہے۔

چچینڈا (سنسکرت)

بفتح جیم فارسی اول وکسر جیم فارسی دوم ویاے تحتانی مجہول ونون غنہ وفتح دال ثقیل وسکون الف
مارواڑی زبان مین چچینڈا بفتح جیم فارسی اول وسکون نون خفی وکسر نون دوم ویاے مجہول ونون غنہ
بولتے ہین ہندی زبان مین پہلے جیم کو کسرہ دے کر چچینڈا کہتے ہین گجرات مین پنڈولا باے فارسی کے
فتحہ اور نون خفی اور واو مجہول سے تلفظ کرتے ہین مرہٹے واو مجہول سے پڑوول بولتے ہین اس کے نام
چچلانڈا اور چچونڈا اور پٹلاکاے اور پڑولا بھی کہتے ہین اس پر پانڈوپھل کا اطلاق بھی ہوتا ہے۔ سانپ پرور
بھی کہلاتا ہے۔

صفات وشناخت۔ مشہور ترکاری ہے برسات کے دنون مین پیدا ہوتی ہے پتے اس کے
تُرئی کی طرح ہوتے ہین اور وہ پھٹے ہوتے ہین اور اُن پر رُوان ہوتا ہے اور کھردرے ہوتے ہین۔
محیط مین لکھا ہے کہ اس مین چھوٹے چھوٹے سفید پھول لگتے ہین اور ان بہوت چلتا سا گرین پہلے
پھول بتاتے ہین اور اول صحیح ہے مین نے ننگا کر اپنی آنکھون سے دیکھا تو سفید پایا ہر پھول مین پانچ پانچ
پتیان پھیلی ہوئی ہوتی ہین جن کے سرون پر باریک تارون کے گچھے ہوتے ہین قد مین جوہی کے
پھول کے برابر ہوتا ہے چچینڈا اپنے پیڑ کا پھل ہے گول اور لمبا سانپ کی طرح ہوتا ہے جب یہ پک
جاتا ہے تب ایک سے تین فٹ تک لمبا چکلا اور نارنجی رنگ کا ہوجاتا ہے جب تک کچا رہتا ہے
تب تک لمبائی مین اس پر سفید دھاریان بنی رہتی ہین اور رنگ سبز ہوتا ہے اس کے بیج کریلے

کے بیج کی طرح ہوتے ہین مگر چھوٹے چھوٹے اور زرد ویسے سخت اس کی دو قسمین ہین ایک تلخ دوسری غیر تلخ
دوسری قسم کو پکا کر کھاتے ہین مگر مزہ جب تک ہے کہ جا بجا تلخ سے زیادہ نہ بڑھنے پائین۔

طبیعت۔ غیر تلخ دوسرے درجے مین سرد و تر ہے اور تلخ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے
وید پہلی قسم کو بھی گرم بتاتے ہین۔

خواص و فوائد۔ ہندی کی کتابون مین ویدون نے لکھا ہے کہ شیرین قسم کے بیج سرد ہوتے ہین
اس کے پھل وات پت کو مٹاتے ہین طاقت اور اشتہائے طعام کو بڑھاتے ہین ورم کے مریض کو بہت
نافع ہین فارسی کی کتابون مین ویدون وغیرہ سے یون نقل کیا ہے کہ شیرین چھینڈا بدن کی خشکی اور لاغری کو دور
کرتا ہے سُبک اور ہاضم ہے بھوک بڑھاتا ہے صفرا اور بلغم دور کرتا ہے صفراوی مزاج والون کو نافع ہے
قبض کو مٹاتا ہے لیکن ذہن کو بگاڑتا ہے حواس کو مکدر کرتا ہے اگر چند روز متواتر کھائین تو نسیان
پیدا ہو جائے حافظے کو ضعیف کرتا ہے بدن کی سستی اور جریان منی کو نافع ہے تپ کو اور بخار کی
گرمی کو مفید ہے پھوڑے پھنسیون کو نافع ہے طبیعت کو خوش رکھتا ہے کھانسی کو زائل کرتا ہے
امراض جلد بدن اور پھوڑے پھنسی کو دور کرتا ہے اس کے پتے صفرا اور بلغم لزج کو دور کرتے ہین
اس کی جڑ دست آور ہے فساد خون اور دمہ اور جو شخص نشہ کرتا ہے اسکو مفید ہے آتشک اور
تُرش بادہ کو نافع ہے ویدون نے جو شیرین قسم کو تلخ بتایا ہے تو یہ ان کی جُداگانہ تحقیق کے مطابق ہے
جس کا حال دیباچہ کتاب مین لکھ چکا ہون تلخ چھینڈا بلغم و صفرا کو دستون کی راہ نکالتا ہے خون
فاسد کو دفع کرتا ہے باوجودیکہ تیز ہے مگر خشکی کی حرارت کو مٹاتا ہے اس کے بیج قے لاتے ہین پیٹ
کے کیڑے مار کر نکالتے ہین **مضر** غیر تلخ سرد مزاج کے معدے کو مضر ہے نفاخ ہے باہ کو ضعیف
کرتا ہے **مصلح** سونٹھ دھنیے کو اس کا مصلح بتایا ہے اور یہ بات قابل پذیرائی نہین گوشت
اور گرم مصالحہ مصلح ہونا چاہیے تلخ قسم کا مصلح بجور الیمو اور رعی ہے۔

چرایتا (۵)

بکسر جیم فارسی و فتح رائے مہملہ و سکون الف و کسر یائے تحتانی و فتح تائے فوقانی و سکون الف
اور الف کی جگہ ہائے بھی لکھتے ہین قصب الزریرہ (ع) کریات (گجراتی) کرایٹ (مرہٹی)
چرتا (بنگالی)

صفات و شناخت۔ یہ چیز ایران و ہندوستان وغیرہ مین پیدا ہوتی ہے ہندوستان مین ہمالیہ
مین کشمیر سے بھوٹان تک اور کھاسیا پہاڑ پر اور بنگال وغیرہ مین بہت ہوتی ہے مشہور و معروف ہے
کل پیڑ اس کا دوا کے کام آتا ہے جب پھل آنے شروع ہوتے ہین اسوقت توڑتے ہین جڑ دو تین انچ
لمبی ہوتی ہے تنہ تین فٹ یا زیادہ طول مین نیچے سے گول اور اوپر سے خفیف چو پہلو شاخین دو حصون
مین منقسم اور سطح صاف رنگت نارنجی بھوری اوداہٹ لیے ہوئے پتے بیضوی اور نعناع کے پتون کی
طرح جن مین پانچ سے سات تک رگین ہوتی ہین پھول چھوٹے اور پھولون مین بو کچھ نہین اور وضع کسی قدر



بنفشے کے پھولوں کی سی اس کا تنہ توڑتے ہیں تو ٹوٹی ہوئی جگہ پر ریشے لگے ہوتے ہیں اندر سے سفید نظر آتا ہے اور اُس میں ایک چیز دھنی ہوئی روئی اور مکڑی کے جالے کی طرح ہوتی ہے باعتبار شکل کے دو قسمیں ہوتی ہیں۔ **ایک** بڑی قسم اس کے چابنے سے زبان پر قبض اور تھوڑی سی تیزی اور چرپراپن معلوم ہوتا ہے اس کی ساق اور شاخوں کا رنگ اوپر سے سُرخ زردی و تیرگی مائل ہوتا ہے **دوسری** قسم کی شاخیں بہت پتلی سوت کے ڈورے کی طرح ہوتے ہیں اوپر سے رنگ خاکی ہوتا ہے مزے میں چرپراپن ہوتا ہے یہ قسم ہندی ہے اور اول سے بہتر ہے۔ باعتبار مزے کے دو قسم ہے (۱) ایک قسم کا ذائقہ بہت تلخ ہوتا ہے اور تھوڑی سی حدت اور تیزی بھی ہوتی ہے (۲) دوسری قسم میں حدت اور تلخی نہیں ہوتی یہ قسم خاص ہندوستان میں پیدا ہوتی ہے۔ تالیف شریف میں لکھا ہے کہ چرایتا قصب الذریرہ است قسم دیگر آن نیپالی است کہتے ہیں کہ اس میں بیج چنے کے دانے کی طرح اور غلاف میں ہوتا ہے چرایتے کے ساتھ شیریں و تلخ لکھتے ہیں تو یہی دونوں قسمیں مراد ہوتی ہیں اگر چرایتہ کو مصطگی کے ساتھ پیسیں تو تلخ جاتی رہتی ہے۔ اکثر اطبا کا مختار یہ ہے کہ بہتر وہ چرایتہ ہے کہ جس کا رنگ یاقوتی ہو اور تمام صفات مذکورہ اُس میں موجود ہوں اور تازہ ہو گو میں نزدیک نزدیک ہوں سفوف سے اُس کے خوشبو آتی ہو سفوف کا رنگ زرد سفیدی مائل ہو گیلانی کی شرح قانون میں مذکور ہے کہ جس کو ذریرہ ذال معجمہ سے بروزن حریرہ کہتے ہیں وہ یہی چرایتہ ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے بعض گرمی کو اور بعض خشکی کو غالب جانتے ہیں۔ قانون میں یوں لکھا ہے کہ دوسرے درجے تک گرم وخشک ہے جالینوس کہتا ہے کہ چرایتے میں قبض تھوڑا سا ہے اور تیزی و چرپراہٹ تو بہت ہی کم ہے اور اس میں جوہر ارضیہ ہوائیہ ہے کہ دونوں نے گرمی و سردی کے ذریعے سے خوب امتزاج حاصل کر لیا ہے اسی لیے تھوڑا سا پیشاب کا ادرار کرتا ہے ان وجوہات کی بنا پر دوسرے درجے میں گرم وخشک ہوگا اور اس میں خوشبودار چیزوں اور گرم مصالح کی ادویہ کی طرح جوہر لطیف بھی ہے مگر ان میں زیادہ ہوتا ہے۔ اور سدید گازرونی نے کہا ہے کہ جالینوس کی تقریر سے یہ نتیجہ نکلتا ہے کہ چرائتہ پہلے درجے میں گرم خشک ہو نہ کہ دوسرے درجہ میں۔

خواص و فوائد۔ ملطف ہے اور محلل ہے اس میں جتنی خشکی پیدا کرنے کی قوت ہے اتنی قبض پیدا کرنے کی قوت نہیں پیشاب زیادہ لاتا ہے خون کو صاف کرتا ہے دل و جگر کو قوت دیتا ہے۔ استسقا۔ درد سینہ۔ درد گردہ۔ درد رحم۔ پیشاب کے وقت سے آنے۔ عرق النسا اور کھانسی کو مفید ہے۔ سردی کے ورم جگر و معدہ کو تحلیل کرتا ہے تپ کو کہ فساد اخلاط ثلثہ سے ہو نافع ہے اکثر جلدی بیماریوں کو مفید ہے خشک و تر کھجلی اور کوڑھ کو زائل کرتا ہے جلد بدن کے تلے خون جم کر داغ پڑ جائیں تو اس کے لیپ سے دور ہو جاتے ہیں اگر اسکو پیسکر بغل میں چھڑکا جائے تو خوشبو آنے لگے اس کو جوش کر کے پینے سے عضلات کے صدمے کو نفع ہوتا ہے جنون کے لیے تخم کرفس کے ساتھ نافع اور سردی کے درد دل اور سردی و تری کی کھانسی کو بھی مفید ہے اسکو پیسکر آنکھ میں لگانے سے بصارت میں جلا



آتی ہے سُدے کھولتا ہے احشامین سردی اور ریح سے درد ہو تو دفع کرتا ہے قطرہ قطرہ پیشاب
آنے کے مرض کو دفع کرتا ہے یہی نہین کہ رحم کے ورم کو تحلیل کرتا ہے بلکہ حمل بھی گرا دیتا ہے استسقا
کے لیے شہد کے ساتھ پینا چاہیئے صاحب تحفہ نے کہا ہے کہ چرائتہ بھی بعض مرہمون اور روغنون مین صرف
اُن کے خوشبودار کرنے کو ملایا جاتا ہے ڈاکٹر اسکو بخارون اور امراض شدیدہ کے بعد ناطاقتی رفع کرنے
اور ہاضمے اور بھوک درست کرنے کے لیے دیتے ہین اور بہت ہلکا مُلین ہونے کی وجہ سے ایسی
قسم کے ضعف ہاضمہ مین جب قبض بھی رہتا ہو مفید سمجھتے ہین اور یونانی اس مین تلیین کی جگہ قوت قابضہ
مانتے ہین ذریرہ مین لکھا ہے کہ اسکو روغن گل اور سرکے کے ساتھ پیسکر آگ سے جلے ہوئے پر لگانے
سے بڑا فائدہ ہوتا ہے۔ وَید کہتے ہین کہ چرائتہ کڑوا سرد ہضم ہوتے ہین ہلکا خشک بادانگیز مُلین مقوی
بخار اور کیڑون کا زائل کرنے والا ہے۔ چرائتے کے جوشاندے مین دوسری دوائین اور سرسون کا تیل
اور مٹھا ڈال کے پکاتے ہین جب سب دوائین جل جاتی ہین تب تیل کو چھان لیتے ہین اس تیل کی
مالش کرنے سے وہ بخار جس مین آدمی کا بدن دُبلا ہو جاتا ہے اور خون مین سُرخی نہین رہتی ہے
جاتا رہتا ہے۔ سردی۔ صفرا کی خرابی بدن کی گرمی اور سرسام مین استعمال کیا جاتا ہے۔ کھانسی اور
دمہ دور کرنے کے لیے اس کا جوشاندہ پلانا چاہیئے۔ پیٹ کی ریاحی مروڑ دور کرنے کے لیے چرائتہ
اور ارنڈ کی جڑ اونٹا کے پلانا چاہیئے۔ بیلگری کی چھنگی دے کے اوپر سے چرائتہ کا مطبوخ پلانے سے
دست بند ہوتے ہین۔ چرائتہ اور نیم گلو برابر لیوین اور ان کو اونٹا کر پلانے سے یا دونون کو رات بھر
ٹھنڈے پانی مین بھگو کر صبح کو مل کر چھان کر پلانے سے بخار کا دورہ باری سے آنے والا بند ہو جاتا ہے
بخار دفع ہونے کے بعد کمزوری ضعف ہاضمہ وغیرہ دور کرنے کے لیے چرائتہ کا جوشاندہ پلانا چاہیئے۔
ضعف ہاضمہ والے کو چرائتہ پلانے سے اُس کی قوت ہاضمہ بڑھتی ہے ہلکے کیے ہوئے گندک کے
تیزاب کی کچھ بوندین یا آدھی سے ایک رتی تک کونین کے ساتھ چرائتہ کا خیساندہ پلانے سے بخار
بہت جلد بند ہو جاتا ہے یہ دونون چیزین چرائتہ کے خیساندے یا جوشاندے مین ملانے سے ان کی
قوت بڑھ جاتی ہے چرائتہ کو اونٹانے سے اس کا اثر کم ہو جاتا ہے اس لیے اسکو ٹھنڈے پانی مین
بھگو کے دینا چاہیئے چرائتہ کو پیس کے شہد مین ملا گرم کرکے لیپ کرنے سے گنٹھیا مٹتا ہے **مضر**
گرگاہ اور پھیپھڑہ **مصلح** انیسون گرگاہ کے لیے اور اصل السوس پھیپھڑے کے لیے **بدل** اطفار الطیب
اور صندل اور جنگلی سوسا اور زعفران اور سلیخہ اور گلاب کے پھول۔
مقدار خوراک ۔ ۷ ماشہ تک۔

چربی (ھ)

لغ بفتح جیم فارسی و سکون رائے مہملہ و بائے تازی مکسور و یائے معروف پیہ (ف) سمین و شحم (ع)
صفات و فوائد جسم حیوان کا ایک مشہور جز ہے اطبائے سمین اور شحم مین اس طرح فرق کیا ہے
کہ جو چربی گوشت سے ملی ہوئی ہو اور زیادہ سفید نہ ہو وہ سمین ہے اور جو گوشت سے علحدہ ہو اور



زیادہ سفید ہو وہ شحم ہے شحم سمین کی نسبت زیادہ غلیظ ہے مگر گرمی سمین میں زیادہ ہے کیونکہ انھوں نے دنبے کی چکنی میں کہا ہے کہ وہ سمین کے قریب قریب گرم و تر ہے مگر چکنی سمین سے زیادہ غلیظ ہے اور شحم سے زیادہ گرم اور زیادہ لطیف ہے بہتر وہ چربی ہے جو حیوان کامل سے لی جاے - مزاج ان کا فی نفسہ سرد ہے مگر عموماً کتب میں گرم و تر لکھتے ہیں اور تری گرمی سے زیادہ ہے - اس کا لیپ پھوڑوں کی سختی مٹاتا ہے جلد ہضم ہو جاتی ہے بلغم اور صفرا اور خون خراب پیدا کرتی ہے اس سے پاخانہ کھل ہوتا ہے باہ کو قوت دیتی ہے مگر ردی الغذا ہے کھانے میں زیادہ ملانے سے دخان اور صفرا بن جاتی ہے اور خاص کر صفراوی مزاج میں جلد صفرا بن جاتی ہے بہتر ہے کہ اسکو کم کھائیں سخت ورموں کو تحلیل کرتی ہے - دردوں کو تسکین دیتی ہے اعضا کو تراوٹ بخشتی ہے پھوڑوں کو بہت قوی کرتی ہے اس کا کھانا بدن کو قوی کرتا ہے اور فربہی لاتا ہے ہر حیوان کی چربی کا اثر مثل اُس حیوان کے اثر کے ہے مضر معدہ مصلح مرچ سیاہ نمک لیمو کا اچار ادرک کا مربا اور شراب وغیرہ -

چرپوٹا (۹۸)

بفتح جیم فارسی و سکون راے مہملہ و ضم باے فارسی و واو مجہول و فتح تاے ثقیل و الف ساکن پنجاب میں اس کو ٹموٹی تاے ثقیل کے فتحہ اور میم کے ضمہ اور واو مجہول اور تاے ثقیل دوم کے کسرے اور یاے تحتانی معروف سے کہتے ہیں ریواڑے کے آدمی چپوٹی جیم فارسی مفتوح پاے فارسی مضموم واو مجہول و تاے ثقیل مکسور و یاے معروف سے بولتے ہیں بعض مقاموں میں اسکو پپوٹن بفتح باے فارسی اول و ضم باے فارسی دوم و واو مجہول و تاے ثقیل مفتوح و سکون نون کہتے ہیں

صفات و شناخت - ایک ہندوستانی دوا ہے محیط میں اسی قدر لکھا ہے اب میں اپنی ذاتی معلومات بیان کرتا ہوں چرپوٹا ایک روئیدگی ہے اس کا بعض چیزیں میں پھیل جاتا ہے اور بعض ہاتھ دو ہاتھ تک اونچا ہو جاتا ہے ساق چنگلیا سے زیادہ موٹی نہیں ہوتی رنگ سب اجزا کا ہرا ہوتا ہے جڑ کمزور ہوتی ہے یہ پیڑ جھاڑ دار کر لیتا ہے پتے اس کے چوڑے اور لمبے چوڑائی میں تین انگل تک اور لمبائی میں چار انگل تک بیچ میں چوڑے سر کی طرف زیادہ پتلے اور ڈنڈی کی طرف کم آس پاس کناروں میں نوکیں چھوٹا پتا مرچ سرخ کے پتے سے مشابہت رکھتا ہے اس پیڑ میں کانٹے نہیں ہوتے پھول بہت ننھے ننھے پیلے زرد رنگ کے ہیں جو کھل کر کنول کی طرح ہو جاتے کلی جوہی کی کلی سے بھی چھوٹی ہوتی ہے پھل اس کا ابتدائی بڑے بیر کے برابر ہوتا ہے رنگ اس کا سبز ہوتا ہے اوپر کا چھلکا پتلا جھلی کی طرح اور کھوکھل ہوتا ہے اور سر کی طرف نوکدار ہوتا ہے شکل کلس کی سی ہوتی ہے پہلو بہت سے ہوتے ہیں تلی ڈنڈی کے ذریعہ سے ڈالی کی گانٹھ کے پاس سے جڑا ہوتا ہے اندر اس کے گولی نکلتی ہے جھربیری کے بیر کے برابر ہوتی ہے پک کر زردی مائل ہو جاتی ہے اس کے اندر مکو کے پھل کے بیجوں کی طرح بیج بھرے ہوتے ہیں وہ بھی پکنے کے بعد زردی مائل پڑ جاتے ہیں پکنے کے قبل سب پھل کا اوپر سے اندر تک رنگ ہرا ہوتا ہے



ابتدا میں اس گولی کا مزہ تیز ہوتا ہے کچھ دنون کے بعد مکو کے پھل کا سادہ ہوجاتا ہے بعد اس کے مزہ ترش ہوجاتا ہے گولی مین گودا نہیں ہوتا بیج ہی بیج بھرے ہوتے ہیں پک کر پھل کے اوپر کا چھلکا پھٹ جاتا ہے اور سفیدی مائل ہوجاتا ہے بچے اس پھل کو سر سے مارتے ہیں تو غبارے کے پھٹنے کی طرح آواز نکلتی ہے اندر کی گولی کو کھا لیتے ہیں ہر ایک پھل علیحدہ لٹکتا ہے اس پیڑ کی پیدائش برسات میں ہو گھاس کے اندر کھیتون میں اور جب چشمے کے جھاڑ دن میں اور نمناک جگہ کثرت سے ہوتا ہے برسات نکلتے ہی سوکھ جاتا ہے۔

طبیعت ۔ سرد وخشک۔

منافع ۔ ملین ہے سانس کی تنگی کی دفع کرتا ہے کھانسی کو مفید ہے۔

چرچیٹا (ھ)

بکسر جیم فارسی اول وسکون راے مہملہ وکسر جیم فارسی دوم وفتح تاے ثقیل وسکون الف اور الف کی جگہ ہاے بھی لکھتے ہیں ہندی میں اونگا بوا ومچول اور لٹ جیرا اور مارواڑی میں آندھی جھاڑا اور سنسکرت مین اپامارگ کہتے ہیں اور چرچرا اور چت چیرا اور جھ جیرا بھی اس کے نام ہیں مرہٹی مین اگھاڑا بولتے ہیں خار وازگونہ (ف) انگمہ (ع)

صفات وشناخت ۔ ایک قسم کی گھاس ہے ایک فٹ لمبی اور پتلی چھڑین اس پر نکلتی ہیں اُن پر چھوٹی چھوٹی اوندھی تھیلیاں ہوتی ہیں یہ اس کے پھول ہیں اُن پھولون مین بیج آتے ہیں جو چانول کے چھوٹے سے دانے کے مشابہ اور نوکدار ہوتے ہیں اور پھولون میں کانٹے ہوتے ہیں جو کپڑون میں چپٹتے ہیں اسی واسطے روہیلکھنڈ کے آدمی انھیں کانٹا کہتے ہیں یہ دو قسم کا ہوتا ہے لیکن بعض وید تین قسم کا بھی لکھتے ہیں مگر عموماً مشہور دو قسم کا ہے ایک سُرخ شاخ والا دوسرا سفید شاخ والا سُرخ قسم بہت ہے اور سفید کمیاب ہے اس پیڑ کے پتے گول اور نوکدار ہوتے ہیں اُن میں نیچے سفید روئین ہوتے ہیں رنگ اوپر سے بہت ہرا ہوتا ہے نیچے سے ہلکا پتا چوڑائی مین ڈھائی انچ تک اور لمبائی مین تین انچ تک ہوتا ہے رنگین دکھائی دیتے ہیں لال چرچٹے کے پتون پر لال دھبے اور ڈنڈی پر بھی کچھ سُرخی ہوتی ہے اس کے پتے سفید کی بہ نسبت کچھ موٹے ہوتے ہیں یہ برسات کے موسم میں پیدا ہوتا ہے اور تب ہی پھلتا پھولتا ہے اس کا پھل پک جانے کے بعد سوکھ جاتا ہے اس کی راکھ رنگت کے کام میں آتی ہے محیط میں لکھا ہے اکارہ ایک ہندوستانی دوا کا نام ہے اس کی ایک قسم ہے کہ جس کو چرچٹا کہتے ہیں تالیف شریف میں لکھا ہے اکارہ بفتح الف وکاف تازی وسکون الف وفتح راے مہملہ وسکون ہا چرچٹے کا نام ہے اس سے معلوم ہوا کہ چرچٹا اکارہ کی ایک قسم نہیں بلکہ یہ دونون مترادف ہیں اور اکارہ اگھاڑا کی تصحیف معلوم ہوتی ہے چرچٹے کا مزہ کھاری کڑوا اور تیز اور خراب ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض کہتے ہیں کہ سفید قسم گرم ہے اور سرخ سرد محیط میں لکھا ہے کہ اکارہ سرد وتر ہے بعض نے لکھا ہے کہ سُرخ قسم جاوے اس صورت میں سرد ہوگی۔

خواص وفوائد ۔ دوار کو صاف کرتا ہے امراض بلغمی وریحی معدہ کو زائل کرتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے ہاضم



طعام ہے کثرت احتلام کے لیے اس کی جڑ کو مصری کے ساتھ کھانا مفید ہے فقیر مؤلف نے سنا ہے کہ
اسکو بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر ملنا اکسیر کا حکم رکھتا ہے اسکو ہاتھ مین لین اور پھر بچھو کو ہاتھ مین لین تو اسکا
زہر اثر نہین کرتا اس کی جڑ بان مین رکھکر چابنے سے بچھو کے زہر کو فوراً نفع ہوتا ہے اس کی سُرخ قسم ترا ور
قابض شکم ہے پھوڑے پھنسی اور خارشت اور ریاح و بلغم کو مفید ہے اس کی جڑ یا بیج چلم مین رکھکر تمباکو کی جگہ
بے آب حقہ مین پینے سے دمے اور کھانسی کو نفع ہوتا ہے چتور گڑھ کے اسٹیشن ماسٹر مجھ سے بیان کرتے
تھے کہ سرخ قسم کی جڑ دو تین انگل کے برابر لیکر چلم مین رکھکر پینے سے نہروا دفع ہو جاتا ہے محیط مین لکھا ہے
کہ اکارہ قسم بلغم کو دفع کرتی ہے اور ریح کو تحلیل کرتی ہے زہرون اور خارشت کے لیے نافع ہے زخمون کا
مواد صاف کرتی ہے تالیف شریف مین لکھا ہے کہ چرچٹا تیز اور مسہل ہے بھوک پیدا کرتا ہے باد و بلغم کا
فساد دفع کرتا ہے داد اور بہق اور بواسیر کو نافع ہے تر و خشک کھجلی کو مٹاتا ہے پیٹ کی ریاحی چبھن کو دور
کرتا ہے استسقا اور پھوڑے پھنسی کو مفید ہے قابض شکم ہے اس کا پھل رکت پت کو نافع ہے جو کوئی
اس کے پانچ پھول پاس رکھے تیر کا زخم اور کسی قسم کی چوٹ اُس پر کارگر نہوگی اگر عورت دہی اور کھانڈ کے
ساتھ کھائے تو حیض کا خون بند ہو جائے اس کے سبز پتون کا رس نکال کر آنکھ مین لگانے سے آنکھ کی
دھند جاتی رہتی ہے اس کے پتے اور پھول اور جڑ کو ٹ کر بواسیر پر باندھنے سے خون رُک جاتا ہے
چرچٹے کے بیجون کی گری چاولون کے مشابہ ہوتی ہے مغلظ منی ہے ان کو پیسکر اور پکا کر کھانے سے بھوک کم
ہو جاتی ہے اگر اس کے پتون کا پانی چھاچھ مین ملا کر عورتون کو پلائین تو خون حیض بند ہو جائے اس کے
پتون کے لیپ سے بواسیر اور داد اور چھائین اور خارشت اور پھوڑے پھنسیان دفع ہوتی ہین بچھو کی
ڈنک کو نافع ہے اس کی لکڑی سے دانت صاف کرنا گندہ دہنی کو دور کرتا ہے اس کے بیج کوٹ کر پانی
مین ملا کر پینے سے قے آتی ہے اس کی جڑ کے لیپ سے سفید بال سیاہ ہو جاتے ہین اس کی جڑ کے جوشاندے
سے کلی کرین تو دانتون کا درد جاتا رہے تذکرۃ الہند مین ہے کہ سفید قسم درد زانو اور زہر کے اثر کو دور کرتی
ہے۔ سفید قسم کی لکڑی حاملہ کی کمر مین باندھنے سے بچہ پیدا ہو جاتا ہے لیکن بچہ کے نکل جانے کے بعد جلد
کھول لین ورنہ احشا نکل جائینگے پیٹ کی توند کو گھٹاتا ہے رنگ نکھارتا ہے مگر قوت دیتا ہے تپ بلغمی
درد سر اور شقیقہ کو نافع ہے اس کی جڑ کو سکھا کر پیسکر بطور ناس کے سونگھنے سے بھی یہی نفع حاصل ہوتا ہے
اگر بغل مین کھکیاری نکلنے کا خطرہ پیدا ہو جائے تو اس کی جڑ کا لیپ کرنا چاہیے تین تولہ کے قریب اس کی
جڑ پیسکر کھانے سے سرطان کا عارضہ جاتا رہتا ہے چار تولہ اس کی جڑ بیج اور پتے کانجی مین گھونٹ کر
پی لین اور اکیس روز تک اسی طرح پیتے رہین تو بواسیر خونی کو بڑا نفع ہو اس کی راکھ ۴ ماشہ پونے
سات تولہ پانی مین رات کو بھگو دین صبح کو صاف کرکے دو ماشہ سونٹھ پیسکر چھڑک کر پی لین تو معدے کا
نفخ اور ثقل اور باد گولہ جاتا رہے مثانے کی پتھری نکل جائے بواسیر بلغمی اور استسقا کو بڑا فائدہ
پہونچے ایک ہانڈی مین گائے کا موت بھر دین اور اوپر کپڑا باندھ دین اور چرچٹے کی راکھ سیاہ مرچ
پیپل اور سونٹھ یہ چارون ہم وزن کوٹ کر اُس کپڑے پر بچھا دین ہانڈی کو چولھے پر رکھکر تلے آگ جلائین اور

یہ آنچ تیز ہو جب سب موت خشک ہو جائے تو دوائیں سے لین نرم ہو جائیں گی ان کو پیسکر گولیان باندھ لین جس کو کھانسی کا مرض ہو یا استسقا یا بلغمی دمہ ہو اس کو اس مین سے ایک گولی صبح اور ایک شام کھلایا کرین غذا مین ارہر کی دال اور خشکہ رکھین گھی بالکل نہ دین جلد آرام ہو جاے گا جڑ چیچڑے کے بیج اور جڑ ایک ایک ماشہ لونگ ایک عدد چار رتی اجوائن ایک رتی بیج اور پان اور چھالیہ اور کتھا اور چونہ ان سب کا شیرہ نکال کر بچے کو دینے سے کھانسی جاتی رہتی ہے اس کے پتے اور اسی کے برابر سفید الائچی کے بیج یہ دونون گاے کے دودھ مین پیسکر ذکر پر لگا کر عورت سے صحبت کرنے سے اُسے بڑا مزہ آتا ہے اور جلد اُسکو انزال ہو جاتا ہے اس کی جڑ کو ہلدی اور قسط کے ساتھ تلون کے تیل مین پیسکر بہق پر لگانے سے زائل ہو جاتی ہے اگر چیچڑے کی جڑ یا پتے بہیڑہ آملہ دیودار ہلدی ستاور سفید وسیاہ کرنجوہ اور کٹائی کی جڑ یہ تمام چیزین پانی مین پیسکر گاے کے گھی مین جوش دے کر بدن پر ایک پہر تک مل کر سایہ مین بیٹھ جائیں پھر گنگنے پانی سے نہا ڈالین تو دو ہفتہ تک ایسا کرنے سے بدن کا وہ ضعف اور خشکی ولاغری جاتی رہے جو تپ کے بعد حادث ہوتی ہے۔

ہندی کی کتابون مین لکھا ہے کہ اس کی جڑ پھول پھال پتون اور پھل کا جوشاندہ پلانے سے پیشاب کا ادرار ہوتا ہے اس کی جڑ کے جوشاندے کو پلانے سے بچہ جلدی پیدا ہو جاتا ہے اسکی بالائی کو فرج کے منھ پر چھوانے سے بھی بچہ فوراً ہو جاتا ہے اس کے تمام اجزا کا جوشاندہ ہاضم ہے اور پاخانہ جلد اور صاف لاتا ہے تمام بدن کی ڈھیلی پڑتی ہوئی سوجن اور استسقاے زقی کو مٹانے کے لیے دوسری محلل اورام اور دافع استسقا دواؤن کے ساتھ اسکو دینا چاہیے سوکھے پتون کو چلم مین دھر کر پینے سے دمہ جاتا ہے اس کے سفوف کی دو رتی پھنکی دینے سے سوجن اُترتی ہے یہ بواسیر کے مسون کو مٹاتا ہے اس کے پتون اور بیجون سے قے آتی ہے بیجون کے سفوف کی پھنکی دینے یا پتون کے رس کو لگانے سے کتے۔ سانپ اور بچھو وغیرہ کا زہر اُترتا ہے بیج اور پتون کو گھونٹ کر پلانے سے چھاتی کا درد مٹتا ہے سوکھے پتون کی پھنکی دینے سے سوزاک زائل ہوتا ہے بچون کے پیٹ کا درد دفع کرنے کے لیے اس کے سفوف مین سینکی ہوئی ہینگ ملاکے دینا چاہیے اس کے پھول پھل جڑ پتے اور چھال کا رس رحم کے منھ پر لگانے سے بچہ ہونے کا درد بڑھتا ہے اس کے ست کو سفید گھنگچی کے ست کے ساتھ دینے سے سوزاک اور استسقاے زقی دفع ہوتا ہے اس کے اجزا کی راکھ کو تل کے تیل مین اوٹا اور چھان کر کان مین ڈالنے سے کان کا درد دفع ہوتا ہے اس کی شاخ کا رس بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے اُس کا زہر اُترتا ہے اُس کے بیجون کو پیسکر سونگھنے سے ناک مین سے پانی ٹپک کر درد سر جاتا رہتا ہے اس کی شاخون اور پتون کے رس کو دانتون پر ملنے سے دانت مضبوط ہو جاتے ہین اس کے پتون کو کالی مرچ اور لہسن کے ساتھ گھونٹ کر پانچ گولیان بنا کر دینے سے سردی سے آنے والا بخار چھوٹتا ہے بچے پتون کو مصری کے ساتھ گھونٹ کر گھی مین ملا کر آگ پر گرم کر کے گاڑھا کر کے کھلانے سے آنو کے دست بند ہو جاتے ہین اس کے بیجون کے کھانے سے بھوک بند ہوتی ہے اس کے تازہ پتون کے رس کو دھوپ مین رکھدین جب گاڑھا ہو جاے



تو اس میں تھوڑی سی افیون ملا دیں اسکو ٹانگی پر لگانے سے آتشک کے زخم زائل ہوتے ہیں زیادہ خوری کے عارضے کو مٹانے کے لیے اس کے بیجوں کی کانجی بناکر کھلانی چاہیے اسکو پانی میں پیسکر لگانے سے بھڑ اور شہد کی مکھی وغیرہ کیڑوں کا زہر اترتا ہے اس کی جڑ اور شاخیں اور پتوں کو اڑھائی تولہ لیکر پانچ چھٹانک پانی میں پندرہ منٹ تک بند برتن میں اوٹا چھان کر اڑھائی تولے سے چھ تولہ تک کی مقداروں میں دو چار پلانے سے پیشاب جاری ہوکر سوجن اتر جاتی ہے اس کی اڑھائی رتی جڑ کی چھال کو اڑھائی رتی کالی مرچ کے ساتھ دینے سے باری سے آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے چرچٹے کے بیج اور گاجر کے بیج ہم وزن لیکر کوٹ کر اوٹا کر حاملہ عورت کو پلانے سے آرام سے بچہ پیدا ہوجاتا ہے حاملہ کے پیٹ میں اکثر درد چلتا رہے اور بچہ رحم سے باہر نہ نکلے تو اس کی ایک تولہ جڑ کو دو تولہ پرانے گڑ کے ساتھ اوٹا کر پلانے سے بچہ فوراً باہر نکل آتا ہے اس کی جڑ کے سفوف کو شہد کے ساتھ چٹانے سے کتے کا زہر اترتا ہے اس کی جڑ کو پانی کے ساتھ پیسکر پینے سے ہیضہ رفع ہوتا ہے اس کی جڑ کو چھاچھ کے ساتھ پیس کے پلانے سے یرقان مٹتا ہے اس کی جڑ کو حاملہ عورت کی کمر میں باندھنے سے یا حاملہ عورت کی ناف اور پیڑو اور فرج پر جڑ کا لیپ کرنے سے آرام سے بچہ پیدا ہوجاتا ہے اس کی جڑ کا ٹکڑا رحم میں رکھنے سے اس کا درد رفع ہوجاتا ہے اور خون حیض جاری ہوجاتا ہے اس کی جڑ کو کنواری لڑکی کے کاتے ہوئے سوت کے ذریعہ سے اتوار کے دن باندھنے سے تجاری اور چوتھیا کا آنا بند ہوجاتا ہے اسی طرح سر کی چوٹی میں باندھنے سے ایک دن کا فاصلہ دے کر آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے اس کی جڑ کو لال رنگ کے سات دھاگوں سے اتوار کے دن کمر میں باندھنے سے تجاری رفع ہوتی ہے اس کے بیجوں کی بالی یعنی چھلکو چاولوں کے پانی کے ساتھ پینے سے خونی بواسیر رفع ہوتی ہے اس کے بیجوں کو پیسکر دودھ میں کھیر پکاکر کھانے سے بہت کھانا کھانے کا عارضہ رفع ہوتا ہے۔ ناسور کو چیر کر اس پر اس کے بیجوں اور تلوں کا لیپ کرنا چاہیے اس کے پتوں کو پانی میں پیسکر اس میں کپڑا بھگو کر بتی بناکر ناف کے سوراخ میں رکھنے سے پانی کا رس ٹپکانے سے وہ سوراخ بھر جاتا ہے اس کے پتے اور کالی مرچ برابر لیکر گھوڑے کے تھوک کی رال کے ساتھ پیسکر آنکھ میں لگانے سے ہیضہ رفع ہوتا ہے اس کی جڑ کو خشک کرکے پیسکر اسکو ناک میں سونگھنے سے باری سے آنے والا بخار رفع ہوتا ہے۔

چرچٹے کا کھار

اس طرح تیار کرتے ہیں کہ جلاکر راکھ کو کپڑے میں چھانک لیتے ہیں اور اس پانی کو پکانے سے نمک جم جاتا ہے یہی چرچٹے کا کھار ہے یہ کھار ہاضم ہے پیشاب اس سے زیادہ ہوتا ہے دے کو نافع ہے ادھمنی کے دودھ کے ساتھ استسقا کو مجرب ہے دیتے ہیں کہ اسکو ہرتال کے ساتھ لگانے سے زخم اور آتشک نیچے کسی چیز کے باندھنے کی جگہ کا نشان اور تکلیف پیدا ہوجانا مٹ جاتا ہے اسکو شہد کے ساتھ چاٹنے سے بلغم اور دمہ رفع ہوتا ہے اس کی پھنکی اجوائن کے ساتھ دینے سے پیٹ کا درد تسکین پاتا ہے اس کے پانی کو تلوں کے تیل میں ملاکر اور خشک کرکے کان میں ٹپکانے سے بہراپن رفع ہوتا ہے۔



مقدار خوراک - یونانی اطبا کہتے ہین کہ اسکو ایک ماشہ سے دو ماشہ تک کھانا چاہیئے اس سے زیادہ آنتون کو مضر ہے دیدا ایک رتی سے ایک ماشہ تک بتاتے ہین اور ضرورت کے وقت اس سے زیادہ بھی تجویز کرتے ہین۔

چرز (ھ)

بفتح اول وسکون رائے مہملہ وزائے معجمہ موقوف اسکو عربی مین حُبارا بضم حائے حطی وفتح بائے موحدہ وسکون الف وفتح رائے مہملہ وسکون الف کہتے ہین محیط مین لکھا ہے کہ چرز ہندی زبان مین اس کا نام ہے

صفات وشناخت - طبیبون نے لکھا ہے کہ ایک صحرائی پرند ہے بڑا ہوتا ہے گردن اس کی خاکی ہوتی ہے چونچ تھوڑی سی لمبی ہوتی ہے اور پاؤن زیادہ لمبے ہوتے ہین بڑا تیز پر ہے اپنی خوراک کے لیے طرح طرح کے حیلے کرتا ہے اور کبھی اس کا پیٹ نہین بھرتا ترکی مین اسکو تغدری کہتے ہین بعض نے غلطی سے لکھا ہے کہ تغدری فارسی مین حبارا کا نام ہے۔ کنز اللغات ترکی مین حبارا کے مقابلے مین ترکی کا لفظ توئی بضم تائے فوقانی وواو معروف ویائے تحتانی موقوف مرقوم ہے بعض کتابون سے معلوم ہوتا ہے کہ حدیث مین آیا ہے کہ سرور کائنات نے اس کا گوشت کھایا ہے الفاظ الادویہ مین بھی حبارا کا نام چرز بتایا ہے گیلانی کہتا ہے کہ یونان مین اسکو غلونس کہتے ہین اس کا قد کلنگ اور مرغابی کے درمیان مین ہوتا ہے اس کی تین قسمین بتاتے ہین ایک قسم کا رنگ ابلق ہوتا ہے اور مرغی کے نر سے اس کا قد کچھ بڑا ہوتا ہے دوسری قسم کا رنگ خاکی ہوتا ہے اور اُس پر سیاہ نقطے ہوتے ہین اور یہ قسم پہلی قسم سے قد مین چھوٹی ہوتی ہے ترک اسکو جاخرق کہتے ہین تیسری قسم بہت چھوٹی ہوتی ہے اسکو ہندی مین لک بکسر لام بولتے ہین کہتے ہین کہ چرز کے نر کا نام چرج ہے کتب لغات مین بیان کیا ہے کہ چرز کو باز اور چرغ وغیرہ سے شکار کرتے ہین جب چرغ یا باز اُسکو پکڑنے کا ارادہ کرتا ہے تو چرز ایسا کرتا ہے کہ اُنکے منھ اور سر پر بیٹ ہگ کر جان بچا لیتا ہے بعض لوگون نے کہا ہے کہ چرز دریائی جانور ہے جسے چکاوک اور ابو الملیح کہتے ہین مؤید الفضلا مین لکھا ہے کہ یہ پانی کا پرند ہے رنگ اس کا سرخ ہوتا ہے۔

طبیعت - اس کا گوشت دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد - اس کے گوشت کو بطخ اور مرغی کے گوشت کے بین بین سمجھتے ہین مرغابی اور بطخ کے گوشت سے اس کا گوشت ہلکا ہے کیونکہ یہ جنگلی اور خشکی کا جانور ہے سرد مزاج والون کو نافع ہے اس کا گوشت اور چربی ربو اور ضیق اور سہر کو نافع ہین اس کے سنگدانے کا پوست خفقان اور اکثر امراض سینہ اور ضعف معدہ کو نافع ہے اس کے گوشت کو ہم وزن نمک لاہوری کے ساتھ ابتدائے نزول الماء کے وقت مین آنکھ مین لگانے سے بڑا نفع ہوتا ہے اگر اس کی چربی کو تھوڑے سے نمک اور پاتھر کے ساتھ پیسکر چنے کے دانے کے برابر گولیان باندھ لین اور روز پانچ گولیان اس مین سے نیم گرم پانی کے ساتھ ناشتا کی حالت مین کھا لیا کرین تو وہ دست بند ہو جائین جن کا نام ذرب اور اسہال دوری ہے اس کا خون ساڑھے تیرہ ماشہ ہمراہ پانی یا شراب کے دینے کو بہت نافع ہے اس کے گوشت کو جلا کر مسوڑون پر



لگانے سے کٹ جاتے ہین ابن زہر کہتا ہے کہ جبار کا وہ انڈا جس سے بچہ نکلتا ہو سفید بالون کو سیاہ کر دیتا ہے جو ایک سال تک سفید نہین ہوتے اور جس انڈے سے مادہ بچہ پیدا ہو اُس سے سیاہ نہین ہو سکتے ہم تم کو اس کی پہچان بتاتے ہین کہ یہ انڈا سیاہ کرے گا اور یہ نہ کرے گا سوئی مین تاگا پرو کر انڈے مین ڈالا جائے اگر تاگا سیاہ ہو جاوے تو معلوم کرنا چاہیئے کہ اس انڈے سے بال سیاہ ہو جائین گے اس کے گوشت مین گرم دوائین ڈال کے جوش کرین اور اُس یخنی سے جس عضو مین سردی کا عارضہ ہو اُسے دھارین تو نفع دے اس کا دل کسی کے باندھ دینے سے اُس کی نیند جاتی رہتی ہے اس کا ناخن ہموزن حب المنسم کے ساتھ پیس کر شہد مین ملا کر کسی کو کھلا دیا جائے تو اُسے کھلانے والے کے ساتھ بہت محبت پیدا ہو جائے اس کا ناخن پاس رکھنے سے محبوب القلوبی حاصل ہوتی ہے اس کی سیدھی آنکھ پاس رکھنے سے نظر نہین لگتی صحاح الادویہ مین لکھا ہے کہ اس کے پوٹے مین ایک پتھری نکلتی ہے جس کسی کے خون نکسیر جاری ہو وہ اگر ماشہ یہ پتھری پاس رکھے فوراً خون رک جائے اور جب تک پاس رہے پھر جاری نہو اس پتھری کو پاس رکھنے سے احتلام بھی نہین ہوتا **مضر** اس کا گوشت دیر ہضم ہے گرم مزاج والے کو مضر ہے **مصلح** روغن بادام یا روغن زیتون کے ساتھ پکانا اور گرم مصالحہ ڈالنا اور خوب گلانا۔

چَرَس (دھ)

بفتح جیم فارسی و فتح راے مہملہ و سکون سین مہملہ کہتے ہین دش، عطر ولائتی (ف)۔

صفات و شناخت بھنگ کے پتون پر شبنم جم جاتی اور چپکتی ہے وہ اور شگوفہ اور غبار وغیرہ لیکر جمع کر لیتے ہین مگر ایسا چرس کم ملتا ہو اکثر یہ کرتے ہین کہ بھنگ کے درخت کو یا جھنے سے جو رس ملتا ہے اسکو خشک کر لیتے ہین بلکہ بھنگ کی شاخین پانی مین جوش دے کر اسکو گاڑھا کر کے خشک کر لیتے ہین اور حقے مین رکھکر پیتے ہین بہت نشہ لاتی ہے اور یہ جتنی غلیظ اور چپکتی ہوئی ہو عمدہ ہے بلکہ کبھی اپنی کمال قوت کی وجہ سے ہلاک بھی کر ڈالتی ہے ۔ نامون صاحب لکھتے ہین کہ مین نے کوہ ہمالہ کے دامن مین دیکھا ہے کہ لوگ شام کے وقت بھنگ کے پھول اور پتے دونون ہاتھون سے تھوڑا سا پونچھتے تھے صبح کو پھر اُن کو پونچھتے تھے جو رطوبت غلیظ چپکتی ہوئی ہاتھون کو لگ جاتی تھی اُسے جمع کر لیتے تھے اس کا نام چرس ہے۔ آرپے او شدین لکھا ہے کہ چرس درخت بھنگ کا رس ہے جو جم جانے کے بعد ہرے بھورے رنگ کا لال کے مثل سفوف ہوتا ہے اس مین خاص بھنگ کی سی بو رہتی ہے اور اُس کے اندر بھنگ کا روان اور پتون کے ٹکڑے معلوم ہوتے ہین یہ سفوف ڈالی اور پھول اور پتون مین سے نکالا جاتا ہے مگر گانجے مین جو پھولون کی ڈالیان ہوتی ہین اُن مین سے ایسا سفوف علیحدہ نہین کیا جاتا اس کا روغن بھی نکالا جاتا ہے طریقہ اُس کے نکالنے کا یہ ہے کہ چرس کو گائے کے دودھ مین جو اُس سے بیس گنا ہو حل کر کے ایک رات دن چھوڑ دین بعد اُس کے خوب جوش دے کر دودھ جل جائین پھر اس کا مکھن نکال کر صاف کر کے استعمال کرین اور جو چاہین کہ چرس کی بو جاتی رہے تو مکھن کو گرم کرین پھر لطفا السطیب اور

پان اور جائے پھل اور لونگ اُس میں ڈالیں اور دو تین مرتبہ یہ عمل کریں۔
طبیعت ۔گرم وخشک۔
خواص و فوائد ۔نشہ لاتی ہے۔ امساک منی پیدا کرتی ہے خشکی پیدا کرتی ہے۔ ورم کو تحلیل کرتی ہے بینائی کو خراب کرتی ہے حواس ظاہری و باطنی کو نقصان پہونچاتی ہے دل و دماغ کو ضعیف کرتی ہے گھی اور دودھ اس کا مصلح ہے۔

چرغ (ف)

بفتح اول وسکون رائے مہملہ وغین نقطہ دار موقوف عربی میں صقر بفتح صاد مہملہ وسکون قاف و رائے مہملہ موقوف کہتے ہیں اسکو عربی میں زرّج زائے معجمہ کے ضمے اور میم مشدد کے فتحے اور جیم تازی ساکن سے بھی کہتے ہیں۔

صفات و شناخت ۔برہان میں لکھا ہے چرغ سیاہ آنکھ والے جانوروں کی قسم ہے اسکو عربی میں صقر کہتے ہیں اور یہ شکار کرتا ہے اور زمج میں بیان کیا ہے کہ ایک پرند ہے شکاری سیاہ آنکھ والے جانوروں کی قسم سے ہے یعنے چرغ و شاہین کی قبیل سے اسکو دو برادران کہتے ہیں محیط میں چرغ کے نام باشہ اور صقر لکھے ہیں اور زمج بھی اسی کا نام بتایا ہے اسی کو ایرانی دو برادران کہتے ہیں اس لیے کہ جب ایک چرغ شکار کو مغلوب کرنے سے عاجز ہو جاتا ہے تو دوسرا چرغ اُس کی مدد کو آجاتا ہے اور شکار کرا دیتا ہے صاحب صحاح نے دو برادران کو دہ برادران سمجھ لیا ہے جس کے معنی دس بھائی کے ہیں یہ غلطی ہے بہر صورت چرغ اور باشہ دو جُدا گانہ پرند ہیں باشہ گلال چشم پرندوں میں سے اور چرغ سیاہ چشم والوں سے اسکو پالتے ہیں شکار کرانے کے لیے مگر بہت کم آدمی سے مانوس ہوتا ہے یہ پرند نہایت زیرک اور زور آور ہے سب جانوران چنگلگیر کا کام دیتا ہے شکار بور شاہین اور بحری اور بازا اور باشہ جس جس طرح جانور کو گرفتار کرتے ہیں اسی طرح چرغ بھی گرفتار کرتا ہے بلکہ بڑے جانور کو گرفتار کرنے کا طریقہ اور بھی ہے یہ دو جانور مل کر بڑے جانور جیسے ہرن وغیرہ کو طرح طرح کے ضربات سے زبون کر کے عاجز کرتے ہیں میر شکار کو اس کی تعلیم میں نہایت احتیاط چاہیئے ورنہ عیب دار ہو جاتا ہے رنگ اس کا سُرخ ہوتا ہے گیلانی نے زمج کے اندر بیان کیا ہے کہ بڑا پرند ہے اور سب شکاری پرندوں سے طاقتور ہے سبع الطیور کہلاتا ہے ابن زہر نے لکھا ہے کہ صقر کے بچا نہیں ہوتا نہایت ڈرپوک ہوتا ہے جس وقت آدمی اس کو پکڑتا ہے خوف سے مرجاتا ہے یا تو یہ بات غلط ہے یا صقر کوئی اور جانور ہے سوائے چرغ کے اس کا گوشت بساندھا ہوتا ہے دیر میں گلتا ہے۔
طبیعت ۔اس کا گوشت بہت گرم وخشک ہے۔
خواص و فوائد ۔اس کا گوشت ہمیشہ کھانے سے طبعی ضعف دل و خفقان دفع ہوتا ہے اسکی بیٹ چھائیں اور سیاہ داغوں پر ملنے سے جاتے رہتے ہیں اس کا سنگدانہ نہایت مقوی معدہ ہے



اس کے گوشت کو نمک لگا کر سکھا کر پیسکر، ماشہ روزانہ پانی کے ساتھ نہار کھاتے رہنے سے تین دن میں سردی کی کھانسی و دمہ جاتا رہتا ہے ابن زہر تو کہتے ہیں کہ پتا نہیں اور دوسری کتب میں لکھا ہے کہ اس کے پتے کو آنکھ میں لگانے سے ابتدائے نزول الماء میں بڑا نفع ہوتا ہے اس کے لگانے سے جالا اور پھولا بھی کٹ جاتا ہے اور رتوند کو بھی آرام ہوتا ہے ابن زہر کہتا ہے کہ اس کا بھیجا موئے زہار کی جگہ ملنے سے خوب شہوت ہوتی ہے۔

چرونجی (دھ)

بکسر جیم فارسی و فتح رائے مہملہ و سکون واو و خفائے نون و کسر جیم و یائے معروف۔

صفات و شناخت ۔ ایک پہاڑی درخت کے پھل کی گری ہے چھلکی قدرے شیریں خوش ذائقہ اور چکنی ہوتی ہے نفائس اللغات میں چرونجی کی عربی حب السمنہ اور فارسی نقل خواجہ لکھی ہے لیکن تحقیق یہ ہے کہ وہ اور ہے اور چرونجی اور کیونکہ اس کا پھل بڑا ہوتا ہے اور پھل بھی ایک سے نہیں ہوتے ہاں افعال و خواص میں قریب قریب ہیں چرونجی کا درخت چالیس پچاس فٹ اونچا ہوتا ہے اسکے سیدھے تنے کی گولائی چار فٹ کی ہوتی ہے اس کی چھال ایک انچ موٹی گہری سفید یا کچھ کالی اور کھردری ہوتی ہے اس کے پتے ڈھاک کے پتوں کے برابر ہوتے ہیں مگر اتنے چوڑے نہیں ہوتے طول میں عرض سے زیادہ ہوتے ہیں اور ان میں نوک ہوتی ہے انکے پتے کے بیچ بیچ کی رگ لمبے ریشمی رووں سے ڈھکی ہوئی ہوتی ہے یہ پتے ۶ سے دس انچ لمبے ہوتے ہیں وہ گرمی کے موسم میں اکثر سب گرجاتے ہیں اور تھوڑے دنوں کے بعد نئے پتے نکل آتے ہیں پورے بڑھے ہوئے پتے گہرے ہرے رنگ کے ہوتے ہیں اس کا پھل خوشوں میں ہوتا ہو خامی میں سبز ہوتا ہے گدر ہو کر سرخ و ترش ہوجاتا ہے خوب پک کر اودا اور شیریں پڑجاتا ہے کسی قدر ترشی بھی ہوتی ہے مقدار اور رنگ میں فالسے کے برابر مگر کسی قدر اس سے بڑا ہوتا ہے اس کی صورت اور رنگ بھاٹو بالوے سے بھی مشابہ ہے پکا ہوا پھل آدھ انچ لمبا اور کالے رنگ کا ہوجاتا ہے اس کا چھلکا سخت ہوتا ہے پوس سے پھاگن تک اس کے پھول لگتے ہیں چیت بیساکھ میں اس کے پھل پکتے ہیں اکثر جیٹھ میں درخت سے توڑ لیے جاتے ہیں اس پھل کو ہندی میں پیار اور چار کہتے ہیں مالوے میں اچار اور چارولی بولتے ہیں بازاروں میں بیچتے ہیں اکثر اس کا گودا کھاتے ہیں بعض پانی میں مل کر افشرہ تیار کرتے ہیں اس گودے کے اندر گٹھلی ہوتی ہے جس کا چھلکا پستے کے چھلکے سے بھی سخت ہوتا ہے اس چھلکے کے اندر مغز ہوتا ہے چرونجی یہی مغز ہے قد میں نصف چنے کے برابر اور کچھ چپٹی بھی چرونجی میں سے پیلے رنگ کا میٹھا اور گاڑھا تیل نکلتا ہے چرونجی کے درخت ہمالیہ میں ستلج سے پورب کی طرف اور ہندوستان کے اکثر گرم و خشک حصوں میں ہوتے ہیں اس میں ایک قسم کا گوند لگتا ہے۔

طبیعت ۔۔ گرم دوسرے درجے میں اور تر پہلے درجے میں۔ اس کا پھل دوسرے درجے میں سرد و تر ہے۔

خواص و فوائد ۔ کثیر الغذا ہے بدن کو فربہ کرتی ہے اسکو پیس کر منہ پر ملنے سے جھائیاں جاتی رہتی ہیں اور



منی پیدا کرتی ہے ذکر کی استادگی زیادہ کرتی ہے باہ اور گردہ اور کمر کو قوت دیتی ہے جلا کرتی ہے اسی وجہ سے اس کی مالش سے چہرے کا رنگ صاف ہو جاتا ہے اور جھائیاں جاتی رہتی ہین آدھ پاؤ چرونجی کو آدھ پاؤ گلاب مین خوب پیسین جب مرہم کے مثل ہو جاوے تو نیم خام سہاگہ بونے دو تولہ پیسکر ملا کر ترجھلی پر لگاوین تین دن کی مالش مین بالکل جاتی رہے گی اس کا پھل صفرا کی مضرت کو دفع کرتا ہے خون کے جوش اور پیاس کو بجھاتا ہے قے اور درد شکم کو مفید ہے خمار کی سستی کو مٹاتا ہے دوران سر کو دور کرتا ہے اسکو زیادہ کھانے سے پیٹ پھول جاتا ہے۔ وید کہتے ہین کہ چرونجی ہضم ہونے مین بھاری چرپری کھٹی پاک مین شیرین چکنی سرد اور منی زیادہ کرنے والی ہے اور دیسی گرم ہے اسکے درخت کا گوند دستون کو بند کرتا ہے چرونجی کے کھانے سے پھیپھڑے اور سر کی سردی دفع ہوتی ہے یہ ملین ہے اسکو دوسری ملین دواؤن کے ساتھ ملانے سے اُنکی قوت تلیین بڑھ جاتی ہے مصری کے ساتھ اسکو کھانے سے پیاس کم ہوجاتی ہے بخار دفع کرنے والی دواؤن کے ساتھ اس کا استعمال کرنے سے بخار کا زور اور بدن کی گرمی کم ہوجاتی ہے تازی چرونجی مزہ دار اور مقوی ہے اس کا تیل بادام کی جگہ اور یہ خود بادام کی جگہ کام مین آسکتی ہے چرونجی کو کھانے سے یا تل اور چرونجی کو بھینس کے دودھ کے ساتھ پیس کے کھانے سے بھلانوین کی سوجن دور ہوتی ہے مکڑی بدن پر مل کر پھیل جاے تو چرونجی کو تیل مین پیسکر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اسکو سینک کر تنہا اور کبھی بغیر سینکے دودھ مین کھیر پکا کر کھاتے ہین پھلون کو مینگ سمیت پیسکر دھوپ مین سکھا کر رکھ چھوڑتے ہین اُن کو آٹے مین ملا کر روٹی بنا کر کھاتے ہین چرونجی چوٹ کو نافع ہے صفرا اور باد و بلغم کا فساد اور خون کا جوش اور اعضا کی سوزش مٹاتی ہے مجھ سے ایک تجربہ کار شخص نے بیان کیا ہے کہ قے اگر کسی دوا سے نہ جا سکے تو چھٹانک بھر چرونجی کھلانے سے جاتی رہتی ہے۔

چری لارل لیوز (ش)

لارڈ سرے سالی فولیا (ش)

صفات و شناخت ۔ایک درخت کے پتے ہین کہ موٹے اور کھردرے ہوتے ہین۔ ڈنٹھل چھوٹا اور مضبوط لمبے اور کسی قدر بیضوی پانچ سے سات انچ تک طول مین اور نوک کی جانب ذرا مڑے ہوے اور کنارون پر دور دور تیز دندانے رنگت گہری سبز چکنی اور چمکدار اوپر کی جانب۔ اگر نیچے کی سطح زردی مائل بیچ کی رگ موٹی ہوتی ہے اور اُٹھی ہوئی ملنے سے ان مین خاص طرح کی بو آتی ہے۔

خواص و فوائد ۔اس کے پتون کا عرق جو کشید کیا جاتا ہے وہ مسکن ہے مگر یکسان قوت کے نہونے کی وجہ سے قابل اعتبار اور خالی از خطر و نہین بڑی مقدار مین سخت زہر ہے۔ مقدار مناسب مین ایسی کھانسی کے لیے مفید ہے جب وہ شدت سے ہو اور بلغم بہت کم نکلتا ہو اور بدن بھی گرم ہو اور تشنجی امراض سینہ و معدہ مین بھی مفید ہے عورتون کی پستان جب دودھ کے باعث سے سوجھ گئی ہون اور بڑا درد اور ورم ہو اور پھوڑا ہو جانے کا خوف ہو تو اس کا لوشن تیار کر کے لگانے سے بہت جلد فائدہ ہوتا ہے۔

چڑیا (ھ)

بکسر جیم فارسی وسکون رائے ہندی وفتح یائے تحتانی وسکون الف اس کے نر کو چڑا اور چڑوتا کہتے ہین گونج وکشم وکلونک وگرامی وپنڈرک (س) مہان پتنی وچہیا وچیتا بکشی (مرہٹی) اسکو گرگیتا اور گوریتا بھی بولتے ہین۔ گنجشک (ف) عصفور (ع)

صفات۔ مشہور پرندہ ہے اس کا حلیہ لکھنے کی ضرورت نہین صرف یہ بتا دیتا ہون کہ دو قسم کا ہوتا ہے جنگلی اور اہلی یعنی خانگی جنگلی کو بگیری کہتے ہین جس کا بیان بائے موحدہ کے باب مین ہوچکا اور اہلی کو چڑیا کے نام سے یاد کرتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض تیسرے درجے مین گرم وخشک بتلاتے ہین خانگی سے جنگلی مین خشکی بڑھی ہوئی ہے۔ اس کا گوشت بھی خانگی چڑیا کے گوشت سے اچھا ہوتا ہے اور جنگلی کا خراب ہوتا ہے گو کتنی ہی فربہ ہو کیونکہ خانگی کے گوشت سے خون خراب پیدا ہوتا ہے چڑیا کی بیٹ بہت گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اسکے گوشت کے کھانے سے بدن مین گرمی پیدا ہوتی ہے اور بدن مین تیاری کی وجہ سے منی مین بھی گرمی آتی ہے اور اسکو قوت پہونچتی ہے سوء القنیہ اور استسقائے زقی کو نافع ہے باہ کو قوت دیتا ہے منی پیدا کرتا ہے اس کا شوربا کھانے سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے اور بوٹی کھانے سے قبض پیدا ہوجاتا ہے ابن زہر نے کہا ہے کہ ہر چڑیا کا گوشت گرم وخشک ہے۔ فالج۔ استرخا۔ لقوہ۔ خدر اور اعصاب کو نافع ہے ضعف جگر و گردہ و باہ کو دور کرتا ہے یرقان کو مٹاتا ہے سرد مزاج والون کے لیے اور ان لوگون کے واسطے جنکے پیٹ مین ریاح کا غلبہ ہو عمدہ غذا ہے رازی نے دفع مضار اغذیہ مین لکھا ہے کہ ہر قسم کی چڑیا کا گوشت خشکی پیدا کرتا ہے قلیل الغذا ہے۔ باہ کو قوت دیتا ہے۔ مگر اس کا بھیجا زیادہ محرک باہ ہے مقوی باہ معجونون مین اسکو زیادہ شامل کرتے ہین اور اس کام کے واسطے نر کا بھیجا لیتے ہین خصوصاً مستی کے وقت مین اس سے منی بھی زیادہ پیدا ہوتی ہے مگر بہ نسبت منی پیدا ہونے کے باہ زیادہ حرکت پاتی ہے چڑیا کا انڈا بھی بڑا مقوی باہ ہے۔ گرم مزاج والون کے لیے اس کا انڈا گوشت اور بھیجا تینون ناموافق ہین سرد مزاج والون کے لیے بہت موافق ہین اس لیے گرم مزاج والے کو مناسب ہے کہ اس کا گوشت کھانے کے بعد سکنجبین ترش چاٹ لے اس کے بچے کا گوشت قوت باہ کے معاملے مین زیادہ موثر ہے چڑوٹے کا بھیجا انڈے کی زردی کے ساتھ بھی کھاتے ہین اور باہ کو حرکت دیتا ہے اگر بانجھ عورت اس کا بھیجا شراب کے ساتھ کھائے یا حمول کرے تو حمل رہنے کے قابل ہوجائے چڑیا کو ذبح کرکے اس کا خون مسور کے آٹے مین ڈال کر گوندھ کر گولیان بنا کر خشک کرلین جب عورت سے صحبت کرنی ہو تو ایک گولی شہد مین گھس کر عضو تناسل پر لیپ کرلیا کرین اور لیپ کے بعد پاؤن کو زمین پر نہ دھرین اور عورت سے صحبت کرین اس سے شہوت بہت ہوجائے گی ابن زہر کے رسالے مین شہد کا ذکر نہین اور لکھا ہے کہ مسور کے آٹے مین گولیان باندھ کر سکھا کر ساڑھے تین ماشہ کی مقدار مین لیکر روغن زیتون مین گھول کر سر ذکر کو اس سے لیپ کرے



زمین پر بغیر چلے عورت سے جتنا چاہیں صحبت کریں کمزوری اور سستی پیدا نہوگی اس کا خون آنکھ میں ڈالنے سے جالا کٹ جاتا ہے اس کی بیٹ بھی آنکھ میں لگانے سے جالا کٹتا ہے اس کی بیٹ کو چہرے پر اور بدن کے دوسرے مقاموں پر لگانے سے چھائیں اور سیاہ داغ چھوٹ جاتے ہیں اگر اس کی بیٹ تھوک میں حل کرکے مسوں پر لگائیں تو کچھ عرصے تک ایسا کرنے سے کٹ جائیں سرکے میں حل کرکے بہق اور داد پر لگانے سے صاف ہوجاتے ہیں چڑیا کی بیٹ افعال وخواص میں کبوتر کی بیٹ کے مانند ہے اس کی ہڈی کو پیس کے کھانے سے معدے کو قوت پہونچتی ہے اگر دست آتے ہوں تو بند ہوجاتے ہیں اور اس کی ہڈی بغیر پیسے نہ کھانی چاہیئے کیونکہ ثابت ہڈی معدہ اور آنتوں کو بے حد مضرت پہونچاتی ہے بلکہ پیسکر کھانے سے بھی اجتناب رکھیں کیونکہ آنتوں اور مری میں اس سے خراش ہوجاتی ہے اور ثابت ہڈی معدے میں بھی خراش کردیتی ہے پس کھاتے وقت اس کے گوشت کو بالکل ہڈی سے صاف کرلیں اور بوٹی کو خوب چبائیں تاکہ کوئی نوکدار ریزہ باقی نہ رہ جائے اس کے پرون کو جلا کر ورموں پر لگانے سے تحلیل ہوجاتے ہیں اس کی مقعد کے آس پاس کے بال اکھیڑ کر کان کے سوراخ کے پاس رکھنے سے درد فی الفور جاتا رہتا ہے۔ چڑیا کو پکڑ کر بال اکھیڑ کر زندہ کو بھڑوں کے چھتے کے پاس رکھیں تاکہ اس کے بدن پر بھڑیں خوب ڈنک ماریں پھر اسے ذبح کرکے گائے کے گھی میں اتنا تلین کہ خوب گل جائے پھر اس گھی کو صاف کرکے بوتل میں رکھیں اور مباشرت کے وقت عضو تناسل کو اگر اس سے چکنا کرلیا کریں تو کبھی سستی نہ آئے اگر پاؤں کے تلوے بھی اس سے چکنے کرلیا کریں تو زیادہ فائدہ دے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ شہد کی مکھیوں کے چھتے کے پاس اتنا رکھیں کہ ان کے کاٹنے کے صدمے سے مرجائے ۱۲ چڑوں کو ذبح کرکے اندر سے آلائش نکال ڈالیں اور خصیے رہنے دیں ان کے پیٹوں میں جائے فل ۲۲ عدد لونگیں ۱۴ ماشہ مازو ۴ عدد زعفران اور جوتری چھ چھ ماشہ سالم بھر کر سی دیں اور تمام کو گائے کے گھی میں تلیں بعد اس کے ہڈیاں دور کرکے باریک پیس لیں اور روز صبح کو چھ ماشہ اس میں سے کھایا کریں باہ کو بہت قوت حاصل ہوگی ابن زہر کے رسالۂ عربی میں مذکور ہے کہ چڑیا کا بھیجا سداب کے خیساندہ یا جوشاندے اور شہد میں ملاکر پینے سے بواسیر کو نفع ہوتا ہے اگر تین چڑیوں کے پتے نکال کر ان میں بارہ شہد شہدانج اور حب الآس سادو دو ماشہ ملاکر خوب حل کرکے اس سے پاؤں کے تلوے عضو تناسل کا سپارہ اور دونوں پنڈلیاں اور دونوں زانوؤں پر طلا کیا جائے اور زمین پر قدم نہ رکھے تو بہت نعوظ پیدا ہو وید کہتے ہیں کہ چڑیا جنگلی ہو یا خانگی اس کے گوشت کا مزہ شیریں اور مزاج سرد و تر ہے باہ کو قوت دیتا ہے سنیات کو دفع کرتا ہے بلغم بڑھاتا ہے لیکن خاص خانگی چڑیا کا گوشت بہت بھی ہے اور رکت پت کو دفع کرتا ہے تمام بدن میں گرمی پیدا کرتا ہے منی بڑھاتا ہے بارہ قسم کے دوش یعنی مرض سخت کو اور تیرہ قسم کے سنیات کو زائل کرتا ہے اور جنگلی چڑیا کا گوشت خصوصیت کے ساتھ سردی وباد کو دفع کرتا ہے صفرا بڑھاتا ہے بلغم کو زائل کرتا ہے زہر کو نافع ہے منی کو خشک کرتا ہے اور کسی قدر یکساں ہے **مضر** گرم مزاج والوں کو اس کا کھانا اتنا مضر ہے کہ کبھی کبھی خناق نکل آتا ہے **مصلح** انار کے دانوں کا رس اور ترش

انگوروں کا رس اور کانجی اور سکنجبین ترش اور سب سے بہتر یہ ہے کہ اس کے گوشت کو اُن چیزوں کے ساتھ پکا کر شوربا کرکے کھاویں تاکہ جلد ہضم ہو جائے کیونکہ یہ سخت اور بہت گرم ہے بھون کر کھانے سے دیر میں ہضم ہوگا۔

چڑیا گند (ھ)

بفتح کاف وسکون نون ودال مہملہ موقوف

صفات ومنافع۔ ایک جڑ ہے سفید رنگ سنگھاڑے کی سینگ کی طرح کسی قدر ثعلب مصری سے مشابہت رکھتی ہے۔ دامن کوہ کمایوں میں بھی پیدا ہوتی ہے تری کی حالت میں اتنی تیزی اس میں ہوتی ہے کہ چابنے سے زبان پر آبلہ پڑ جاتا ہے خشکی کے بعد اتنی حدت نہیں رہتی۔ اس کا مربا بھی تیار کرتے ہیں نہایت مقوی ہے خون بہت پیدا کرتی ہے شہوت باہ کے لیے بے حد نافع ہے۔

چقندر

بضم جیم فارسی وفتح قاف وسکون نون وفتح دال مہملہ وسکون رائے مہملہ اس لفظ کو زبان فارسی کا بتانا غلطی ہو گا کیونکہ قاف فارسی میں نہیں آتا جس طرح جیم فارسی عربی میں نہیں آتا۔ سلق (ع)

صفات وشناخت۔ ایک ترکاری کی جڑ ہے اس کی کئی قسمیں ہیں جس کے پتے چوڑے اور نرم ہوں اور جڑ بڑی اور نہایت سُرخ سیاہی مائل ہو یہ عمدہ اور شیریں ہوتی ہے اور جس کا رنگ گلابی سرخی مائل ہو پتے چھوٹے اور نازک اور زرد رنگ ہوں یہ کم میٹھی ہوتی ہے اسی کو چقندر سفید کہتے ہیں بعض کا رنگ سُرخ ہوتا ہے مگر اُس قدر جیسا کہ پہلی قسم میں مذکور ہو چکا پہلی قسم کو چقندر سیاہ اور تیسری قسم کو چقندر سُرخ کہتے ہیں پچھلی دونوں قسم کے چقندر چھوٹے ہوتے ہیں سفید علاج میں سُرخ سے بہتر ہے بعض کہتے ہیں کہ جنگلی اور بستانی ہوتا ہے صحرائی سفید ہے اور بستانی سُرخ۔ جرمنی اور فرانس میں چقندر کی شکر بکثرت بنتی ہے اور وہ ہندوستان میں بھی آتی ہے اور فروخت ہوتی ہے جن قسموں سے چقندر کی شکر بنتی ہے وہ سب اُسی قسموں سے ملتی جلتی ہیں جو ترکاری کے طور پر کھائی جاتی ہیں ان میں کچھ نہ کچھ فرق بھی ضرور ہوتا ہے لیکن یہ فرق ایسا ہے جو کسی خاص مدت کے لحاظ سے مدتوں سے انتخاب کے بعد پیدا کیا گیا ہے زیادہ تر فرق چھوٹائی بڑائی شکل رنگت اور پتوں میں پایا جاتا ہے بلاد یورپ میں اس کی بہت سی قسمیں ہیں جو کاشت ہوتی ہیں منجملہ ان کے ایک قسم ہے جس کو المورن امپر دوڈ کہتے ہیں اس میں کھانڈ کا پرتہ بہت زیادہ رہتا ہے اور کہتے ہیں کہ یہ قسمیں ۳۵ سال کے باقاعدہ انتخاب کرنے سے حاصل ہوئی ہیں۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں گرم وخشک ہے بعض پہلے درجے میں سرد وخشک بتاتے ہیں بعض پہلے درجے میں سرد وتر کہتے ہیں بعض پہلے درجے میں گرم وتر لکھتے ہیں شیخ کے نزدیک مرکب القویٰ ہے۔ قوت قابضہ اور رطوبت مائی بھی رکھتا ہے۔

خواص وفوائد۔ چقندر سفید میں جلا اور تحلیل زیادہ ہے اور چقندر سیاہ میں یہ دونوں کم ہیں اور



قبض بہ نسبت سفید کے سیاہ مین زیادہ ہے بلغم کو کاٹتا ہے ردی الکیموس اور قلیل الغذا ہے جو خلط اس سے پیدا ہوتا ہے وہ ذرا غلیظ ہوتا ہے اور چونکہ اس مین رطوبت شور ہے اس لیے دست آور ہے اور پیٹ مین نفخ پیدا کرتا ہے دماغ سے رطوبت خوب نکالتا ہے اور اُسکو کم کرتا ہے اس کے اجزا مین سب سے بہتر اسکے پتون کا پانی ہے اس کے پتون کی ڈنڈیان اس کی جڑ سے بہتر ہین پکاکر پانی پھینکدینے سے اس کا کھار دور ہو جاتا ہے کہتے ہین کہ اس کے خواص مین سے یہ بات ہے کہ اگر اس کے پتون کا پانی شراب مین ڈال دین تو دو گھڑی مین سرکہ بن جاے اور اگر سرکے مین اس کا پانی ڈال دین تو اُسکو چار گھڑی مین شراب بنادے اس کے پتون کے لگانے سے بالخورے کا عارضہ دفع ہوتا ہے اس کے جوشاندے سے سر کو دھونے سے سر کی بھوسی جس کو بفا کہتے ہین جاتی رہتی ہے اور جومین نہین پڑتین اس کی مالش سے کلف اور نمش اور بہق کو فائدہ ہوتا ہے اس کے پتون اور جڑ کا پانی داد اور مسون کو بھی دفع کرتا ہے شہد کے ساتھ اس کے پتون کا پانی ورم پر لگانے سے تحلیل ہوتا ہے بورہ ارمنی کے ساتھ اس کا لیپ استسقا اور ورم دست و پا کو مفید ہے آگ سے جلے ہوے پر اس کے پتون کے جوشاندے کو سرد کرکے ڈالنے سے نفع ہوتا ہے اس کا رس نیم گرم تنہا یا شہد اور روغن بادام کے ساتھ کان مین چکانے سے ورم اور درد کو نفع ہوتا ہے اس کا پانی سعوط کرنے سے دماغ کے فضول نکل جاتے ہین اگر فضول لزج کے جمع ہونے سے مرگی ہو تو اسے بھی نفع ہوتا ہے اس کی جڑ کا عصارہ سعوط کرنے سے شقیقہ کو نفع پہونچتا ہے اس کے رس سے کلی کرنا دانتون کے درد کو مفید ہے اس کے بعد دوبارہ درد بھی نہین ہوتا اس کے رس کو کئی بار سعوط کرنے سے یرقان کو بھی نفع پہونچتا ہے رائی اور سرکے کے ساتھ اسکو پکاکر کھانے سے جگر اور تلی کا سدہ دور ہوتا ہے اگر گرم مصالح وغیرہ کے ساتھ کھائین تو طحال کے ورم کو دور کردے چقندر کے پتے ڈنڈیون سے افضل ہین اور ڈنڈیان جڑ سے بہتر ہین چقندر درد گردہ و مثانہ و امراض مقعد و گنٹھیا کو نافع ہے چقندر کے پتون کا پانی اُس مقام پر جہان بال نہون چند روز لگایا جاے تو اُمید قوی ہے کہ بال نکل آوین گے بعض لوگون کے سر کے بال گر جاتے ہین ان کو آب برگ چقندر سے دھونے کی ضرورت ہے قولنج کے مریض کو کانجی اور رائی اور گرم مصالح کے ساتھ موافق ہے کیونکہ قبض دفع کرتا ہے جڑ کبھی بعض آدمیون مین قولنج پیدا کردیتی ہے مگر معدے سے جلدی تلے اُتر جاتی ہے کیونکہ اس مین جلا ہے چقندر کے اجزا دست بند کرتے ہین اور پانی دست آور ہے اسکو پکاکر کھانے سے قوت باہ بڑھتی ہے خاص کر سُرخ قسم اس امر مین زیادہ مفید ہے چقندر گرم مزاج والے کو دہی اور چھاچھ کے ساتھ کھانا چاہیے اور سرد مزاج والے کو گرم مصالح کے ساتھ اسکو زیادہ کھانے سے خون مین گرمی بڑھ جاتی ہے اس لیے اس کے ساتھ تھوڑا سا سرکہ اور رائی شامل کردین اور کھانے کے بعد تھوڑا سا زیرہ کھالین مضر تمام قسمین نفاخ ہین پیٹ مین قراقر اور مروڑ پیدا کرتی ہین جڑ سے بلغم پیدا ہوتا ہے تشنگی اور زکام پیدا کرتی ہے بالخاصیت معدے کو مضر ہے اس لیے اسکو خاص کر اس کی جڑ کو جو تشنگی پیدا کرتی ہے زیادہ نہ کھانا چاہیے کرب بھی پیدا کرتی ہے معدے سے تلے بہت دیر مین اُترتی ہے اور لابت



نفاخ ہے اور معدے کو ڈھیلتی ہے کبھی قولنج پیدا کردیتی ہے لیکن بہ نسبت اور ترکاریوں کے معدے سے جلد تلے اُتر جاتی ہے سوداوی مزاج کو بھی مضر ہے مصلح تمام مضرات کا دفعیہ گوشت اور گرم مصالح اور سرکہ اور رائی کرتے ہین ترش انگورون کا رس اور بجورے لیمو کا شربت بھی مصلح ہین۔ سوداوی مزاج کو گھی کے ساتھ کھانا چاہیئے یا کوئی اور روغن استعمال کرنا چاہیئے **بدل** شلجم۔

چقندر کا بیج

دوسرے درجے مین سرد ہے اور پہلے درجے مین خشک ہے اس مین نفع کم ہے مضرت زیادہ ہے معدے کو نہایت مضر ہے اُسے ڈھیلا کرتا ہے اور معدے مین جو غذا ہو اُسے خراب کرتا ہے اسلیے اس کے کھانے کے بعد اخلاط اور رطوبات فاسد نکلتے ہین اور گمان ایسا ہوتا ہے کہ وہ معدے اور آنتون کا تنقیہ کرتا ہے معدے اور آنتون سے اخلاط فاسد نکالتا ہے حالانکہ ایسا نہین ہے بلکہ اُس کے فاسد کردینے سے غذا خراب ہوکر اخلاط فاسد پیدا ہوجاتے ہین اور وہ نکلتے ہین چقندر کے بیج استعمال کرنے کی ضرورت نہین ان سے بہت عمدہ تخم خطمی ہین اُنھین کام مین لائین۔

چکارہ (ھ)

بکسر جیم فارسی و فتح کاف تازی و سکون الف و فتح راے مہملہ و سکون ہا

صفات۔ ہرن کی قسم سے ہے کہ دم اُس کی سیاہ ہوتی ہے اور قد بھی ہرن سے چھوٹا ہوتا ہے یوسف علی خان عزیز تخلص لکھنوی کا شعر ہے ؎ آہو تو بھلا کیا ہے چکارہ ہے چکارہ ؛ دنیا مین کسی کی بھی نہین تجھ سے بڑی آنکھ ؛ آبرو کا شعر ہے ؎ ملائے اُن آنکھون سے کیا چشم نرگس ؛ ہرن جن کے آگے چکارے ہوئے ؛

طبیعت۔ گرم و خشک۔

منافع۔ اس کا گوشت قولنج اور فالج کو نفع پہونچاتا ہے جن بدنون مین زیادہ فضول جمع ہون اُنکی اصلاح کرتا ہے۔ وید لکھتے ہین اس کے گوشت کا مزہ شیرین ہے سرد و سُبک ہے قبض شکم پیدا کرتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے دل کو قوت دیتا ہے صفرا اور باد و بلغم کا فساد مٹاتا ہے **مضر** گرمی پیدا کرتا ہے **مصلح** ترشی اور روغن ہین۔

چکسی (ھ)

بکسر جیم فارسی و سکون کاف تازی و کسر سین مہملہ و یاے تحتانی معروف

صفات و شناخت۔ محیط اعظم مین لکھا ہے کہ مشہور ہندوستانی دوا ہے بعض نے اسکو اطریلال جانا ہے مجھ سے بعض اہل تجربہ نے یہ بات بیان کی کہ چکسی کو آندھی جھاڑا بھی کہتے ہین اور اُس نے یون بیان کیا کہ اُس کے پیڑ مین گانٹھین ہوتی ہین اُن مین کیڑے نکلتے ہین چکسی اور چرچٹے مین یہ فرق ہے کہ چرچٹے مین کانٹے ہوتے ہین اور چکسی مین نہین ہوتے اور چرچٹے مین کیڑا نہین نکلتا چکسی کی گانٹھ مین کیڑا نکلتا ہے چاول چکسی مین بھی ہوتے ہین۔ لیکن آندھی جھاڑا تو چرچٹا ہے۔



خواص و فوائد - چکسی کے چانول تولہ بھر کھالیں تو کئی دن تک بھوک کند ہو جائے۔ ہڈی ٹوٹ جائے یا ہڈی میں چوٹ آجائے تو اس درخت کے اجزا کو پانی میں گھونٹ کر پینے سے بہت نفع ہوتا ہے مگر یہ خاصیت عجیب ہے کہ جس جسامت کے برتن میں پیا جائے اُسی کے برابر گانٹھ ٹوٹی ہوئی ہڈی کے جوڑ پر پیدا ہو جاتی ہے اس لیے بہتر ہے کہ چھوٹی پیالی میں پیا جائے اگر چکسی کے درخت کے کل اجزا لیکر آگ میں جلا کر راکھ کر کے دو رتی کی مقدار سے چار رتی تک بچوں کو دین تو کھانسی اور ڈبہ دفع ہو جائے بچے کو پسلی کا عارضہ ہو جائے جسے ڈبہ بھی کہتے ہیں تو وہ کیڑا جو اس کی گانٹھ میں سے نکلتا ہے لیکن پانی میں یا ماں کے دودھ میں پیسکر پلا دینے سے فوراً نفع ہوتا ہے یہ تمام افعال ایک تجربہ کار شخص نے بیان کیے ہیں۔

چکنی سپاری (ھ)

صفات و شناخت - چوڑی اور سُرخ رنگ کی سیاہی مائل ہوتی ہے اور اس کے شکن ہوتے ہیں چکنی سپاری کے بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ خام سپاریوں کو کئی بار پانی میں جوش دے کر بھاری چیز کے تلے دابتے ہیں تو وہ چپٹی ہو جاتی ہیں پھر عرض میں دو دو ٹکڑے کر کے دودھ میں جوش دیتے ہیں پھر کتھے کے پانی میں جوش دے کر خشک کر کے مل لیتے ہیں جس سے چکنی پڑ جاتی ہیں مزہ ان کا لذیذ ہوتا ہے اور منھ میں ڈالنے سے نرم پڑ جاتی ہیں اور جنکو دودھ میں جوش نہیں دیتے وہ پھسی ہوتی ہیں اور جو رگڑی نہیں جاتیں اُن پر شکن پڑے ہوتے ہیں بہتر وہ ہے کہ سُرخ بُراق ہو جب اسکو منھ میں رکھیں جلدی نرم ہو جائے اور پھسا پن نہ ہو چکنی سپاری دکن کی اچھی ہوتی ہے یہ چپٹی اور چوڑی ہوتی ہے ریشہ اندر کم ہوتا ہے اور نازک ہوتی ہے پھسی بھی زیادہ نہیں ہوتی چکنی بنگالی بہت پھسی ہوتی ہے بعض آدمی اس کا پوست جُدا کر کے گودے کو نگینہ کی طرح تراش کے بیچتے ہیں اسکو چکنی ڈلی کہتے ہیں غالب کا شعر ہے ؎ ہے جو صاحب کے کف دست پہ یہ چکنی ڈلی ٭ زیب دیتا ہے اسے جس قدر اچھا کہیے

طبیعت - سرد و خشک دوسرے درجے میں بعض کے نزدیک تیسرے درجے میں سرد و خشک ہے

خواص و فوائد - رطوبت کو خشک کرتی ہے عورتیں فرج میں خشکی پیدا ہونے کے لیے اسکو بہت کھاتی ہیں اور ان کو موافق بھی ہے۔ قابض ہے خون کو خشک کرتی ہے مسوڑھوں اور معدے کو قوت دیتی ہے اپنے پھسے پن کی وجہ سے بالعصر دست آور ہے منی کو خشک کرتی ہے اس کا لیپ گرم دردوں کو دفع کرتا ہے اورام کو تحلیل کرتا ہے منجن اس کا دانتوں کو قوی کرتا ہے پانچ ۵ ماشہ اسکو جوش کر کے پینے سے بالعصر دست آتے ہیں مگر سہولت کے ساتھ افراط نہیں ہوتی اور اسی طرح پینے سے خون حیض و پیشاب بھی جاری کرتی ہے جب کبھی مسہل تصور کرتا ہے تو تین دو تین تولہ کی مقدار میں پانی میں جوش کرا کے پلوا دیتا ہوں اُس سے کئی دست آجاتے ہیں **مضر** پھیپھڑے کو **مصلح** ببول کا گوند۔

قدر خوراک - ۷ ماشہ۔

چکوترا

بفتح جیم فارسی و ضم کاف تازی و واو مجہول و تائے فوقانی موقوف و فتح رائے مہملہ و سکون الف



سنسکرت کا لفظ ہے اور ہندی میں بھی اسی نام سے پکارا جاتا ہے پنجاب اور ماڑواڑ کے لوگ تائے فوقانی کو مفتوح تلفظ کرتے ہیں ہندی میں آخر میں الف کی جگہ ہا سے بھی لکھتے ہیں۔

صفات و شناخت۔ ایک ہندوستانی پھل ہے اس کے درخت کی اونچائی تیس چالیس فٹ کی ہوتی ہے اس کے بڑے بڑے پتے ۶ سے ۱۰ انچ تک لمبے ہوتے ہیں اس کے بڑے اور سفید پھول لگتے ہیں کھٹے کے پیڑ میں چکوترے کی قلم لگانے سے چکوترہ پیدا ہوتا ہے اگر کوٹے کے درخت پر چکوترے کے قلم لگائیں تو بہت شیریں اور مزہ دار ہوتا ہے چکوترا بہت بڑا اور گول ہوتا ہے کبھی کبھی پانچ سیر سے دس سیر تک تول میں ہو جاتا ہے اس کا چھلکا چکنا اور تھوڑا پیلے رنگ کا ہوتا ہے چھلکے کے اندر چھوٹے چھوٹے دانے کمیخت کی طرح ہوتے ہیں چھلکے کا دل بہت موٹا ہوتا ہے چکوترہ دو قسم کا ہوتا ہے ایک کا مغز بیج سفید اور دوسرے کا کچھ لال ہوتا ہے اس کے چھلکے کے اندر پھانکیں ہوتی ہیں پھانکوں میں لمبے لمبے دانے ہوتے ہیں ان دانوں کا مزہ کھٹا یا کھٹ مٹھا ہوتا ہے سرزمین کی تاثیر اور آب و ہوا کے اختلاف کی وجہ سے چکوترے چھوٹے بڑے بھی ہوتے ہیں اگرچہ چکوترے تمام ملک ہندوستان میں پیدا ہوتے ہیں لیکن بنگال خاص کر ہوگلی میں سب جگہوں سے بہتر ہوتے ہیں اور ان میں رس بھی خوب ہوتا ہے اور ترشی بھی کم ہوتی ہے یہاں تک کہ بدون کھانڈ کے بھی کھا سکتے ہیں چکوترے میں اتنا زیادہ رس نہیں ہوتا جتنا کہ لیموں میں جسے کھٹہ بھی کہتے ہیں ہوتا ہے اگر چکوترے کو کھانڈ یا نمک کے ساتھ کھاویں تو مزہ دار معلوم ہو اس کے درخت میں بارہ مہینے ہی پھل لگتے رہتے ہیں پھول اور کچے اور پکے پھل ایک ساتھ لگے رہتے ہیں حکیم شریف خان نے جو اس کے دانوں کو ترنج بھی لکھا ہے پکے ہونے کے اعتبار سے ہے پکنے کے بعد تلخی نہیں رہتی۔ اور وہ عمدہ ہوتا ہے جس کا چھلکا کم موٹا اور دانہ شاداب اور ملائم ہو اور مزہ میں شیرینی غالب ہو کیونکہ ایسا خاص شیریں نہیں ہوتا جس میں ذرا بھی ترشی نہ ہو۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں سرد و تر ہے۔

خواص و فوائد۔ پیاس کو بجھاتا ہے صفرا کو دور کرتا ہے حرارت کو مٹاتا ہے بھوک لگاتا ہے معدے کو قوت اور دباغت دیتا ہے تفریح پہونچاتا ہے صفراوی اور دموی مزاجوں کے مناسب ہے اس کا چھلکا خفقان اور غشی کو دفع کرتا ہے رنگ بشرہ کو صاف کرتا ہے باقی افعال و خواص میں کرنے کے قریب قریب ہے **مضر** سینہ **مصلح** مصری اور قند اور کھانڈ۔

وید کہتے ہیں کہ چکوترہ بدن کو مضبوط اور قوی کرتا ہے اور سرد ہے اس کی چھال میں کھانڈ اور کھٹا تیزاب اور بہت سا خوشبودار تیل ہوتا ہے اس کے پتے مرگی ہیضہ اور سوکھی کھانسی میں بہت نافع ہیں۔

چکور (ھ)

بفتح جیم فارسی و ضم کاف تازی و واو مجہول و رائے مہملہ موقوف فارسی میں کبک کہتے ہیں معرب اس کا قبج ہے

صفات و شناخت۔ ایک پکھیرو ہے خوبصورت اور خوش خرام اور تیتر کے برابر اس کے پروں پر



سیاہ اور سفید نقطے ہوتے ہیں سر گول ہوتا ہے اور اُس پر سیاہ و سفید لکیریں ہوتی ہیں بعض کے رنگ میں سُرخی اور تیرگی ہوتی ہے اور پروں کے کناروں پر سیاہ و سفید لکیریں ہوتی ہیں چونچ اور پاؤں سُرخ ہوتے ہیں اس کی مادہ پندرہ انڈے دیتی ہے اور اپنے انڈوں پر بہت پیاری ہوتی ہے۔ نر اس کا مرغے کی طرح زیادہ جفتی کا شائق ہوتا ہے اس لیے جب انڈوں کو پاتا ہے ٹھونگ سے توڑ ڈالتا ہے تاکہ مادہ انڈے سینے سے رہ جائے اور جفتی سے باز نہ رہے اس لیے مادہ نر کی نظر سے انڈوں کو بہت بچائے رکھتی ہے اور اُن کی بڑی حفاظت کرتی ہے اور نر کو پاس نہیں پھٹکنے دیتی۔ اس کے نر آپس میں خوب لڑتے اور شور مچاتے ہیں اور ایک نر دوسرے نر کو مادہ کے پاس نہیں آنے دیتا یہاں تک لڑتے ہیں کہ ایک مغلوب ہو کر بھاگ جاتا ہے اور جو غالب آجاتا ہے وہی مادہ سے جفتی کرتا ہے چکور اپنی آوازوں کو مختلف طرح بدل سکتی ہے اکثر ایسا ہوتا ہے کہ مادہ نر کی بو سے پھول جاتی ہے اور یہ اس میں خاصیت ہے کہ جب شکاری کو دیکھتی ہے تو اپنے سر کو برف میں گھسیڑ لیتی ہے اس گمان سے کہ شکاری مجھے نہیں دیکھتا اور پس شکاری اسکو پکڑ لیتا ہے پندرہ برس تک جیتی ہے راگ اور گانے اور سریلی آواز کو پسند کرتی ہے یہاں تک کہ کبھی خوشی کے مارے گھونسلے میں سے گر پڑتی ہے اور شکاری اُسکو پکڑ لیتا ہے یہ پکھیرو سرد ملکوں اور برف کے پہاڑوں میں رہتا ہے **کبک دری** جسے کوہ کوک بھی کہتے ہیں مور سے بھی بڑی ہوتی ہے اور رنگ اُس کا خاکی ہوتا ہے جس پر سفید باریک لکیریں ہوتی ہیں جہاں پہاڑوں میں سردی زیادہ ہوتی ہے وہاں رہتی ہے اور سب افعال و خواص میں چکور سے قوی ہے۔

طبیعت ۔ چکور کا گوشت دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے اور خشکی گرمی سے بڑھی ہوئی ہے بعض نے کہا ہے کہ پہلے درجے میں گرم و خشک ہے بعض نے معتدل بتایا ہے اور کبک دری کا گوشت گرم مائل باعتدال ہے بعض نے گرم و خشک لکھا ہے۔

خواص و فوائد ۔ ہر قسم کے جنگلی حیوان کے گوشت سے اس کا گوشت لطیف ہے کثیر الغذا اور جید الغذا اور سریع الہضم بھی ہے عمدہ خون پیدا کرتا ہے۔ فالج۔ لقوہ۔ دماغ۔ سینہ۔ دل۔ معدہ جگر اور آنتوں کے سرد اور بلغمی امراض کو نافع ہے استسقا کو مفید ہے دست روکتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے شیخ الرئیس کہتا ہے کہ تیتر کا گوشت کبک کے گوشت کے منافع میں شریک ہے چنانچہ دونوں کا گوشت خشک اور قابض اور یہی ہے فم معدہ کی جلا کرتا ہے عیسیٰ بن ماسویہ کہتا ہے کہ جس شخص کے خون میں بلغم غالب آجائے اُسکو چاہیے کہ چکور کا گوشت کھائے اس کا گوشت مرگی کو بھی نافع ہے ۶ ماشہ اس کا بھیجا شراب کے ساتھ یا سواد و ماشہ صندل کے ساتھ کھانے سے یرقان کو فائدہ ہوتا ہے اس کا ۲ ماشہ گرم گرم جگر کھانے سے مرگی جاتی رہتی ہے اس کا پتا ہر مہینے میں ایک یا دو بار سعوط کرنا خون کی تیزی اور دفع نسیان اور تیزی بصر کے لیے مفید ہے اس کا پتا آنکھ میں لگانے سے سردی سے آنکھ کے آنے کو نفع دیتا ہے آنکھوں سے رطوبت کے جاری ہونے کو مٹاتا ہے اگر موتیا بند کی ابتدا میں اسے لگایا جائے تو بہت نفع کرے اس کے لگانے سے جالا بھی کٹ جاتا ہے شبکوری اور دھند بھی جاتی رہتی ہے روغن زیتون



اور شہد کے ساتھ اس کا پتا آنکھ کے آس پاس موتیا بند کے آغاز مین لگانے سے بھی نفع ہوتا ہے اس پتے کو موتی اور مشک کے ساتھ آنکھ مین لگانے سے بھی ان تمام امراض کو نفع پہونچتا ہے اس پتے کو شہد کے ہمراہ آنکھ مین لگانے سے رتوند-جالہ اور پلکون کی خارشت جاتی رہتی ہے ابن زہر کہتا ہے کہ اس کا پتا سونف کے ہرے پتے کے رس کے ساتھ آنکھ مین لگانے سے رتوند کو آرام ہوتا ہے اور اس کے استعمال سے آنکھ بھی جاتار ہتا ہے ارسطو نے کہا ہے کہ اگر چلیو کا پتا روغن زیتون مین حل کرکے تپ کا دورہ پڑنے سے ایک گھڑی پہلے ناک مین سعوط کرادین تو صحت حاصل ہو جاے اس کا انڈا پیاز کے سرکے مین پکا کر کھانے سے شکم کا درد اور مروڑ خواہ کتنی ہی پرانی ہون جاتی رہتی ہین اس کا انڈا پکا کر کھانے سے آواز صاف ہوتی ہے فصاحت پیدا ہوتی ہے کھانسی مٹتی ہے اس کے انڈے پکا کر کندر ملا کر کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے اس کے پرون کی راکھ سے ورم تحلیل ہو جاتا ہے اس کی بیٹ کے لیپ سے جھائیان دور ہو جاتی ہین **مضر** اس کا گوشت گرم مزاج والے کو خصوصاً گرم موسم اور گرم مقام مین مضر ہے شراب کے ساتھ دردسر اور خارشت پیدا کرتا ہے **مصلح** سکنجبین اور ترشیان۔

چکی کی جھاڑن (ھ)

غبار الرحی (ع)، گرد آسیا (ف)

صفات ومنافع ہے۔ مشہور چیز ہے خشکی پیدا کرتی ہے اس کے سونگھنے سے نکسیر کا خون بند ہو جاتا ہے پٹھون کو قوت دیتی ہے اسکو پانی مین ملا کر پیشانی پر لیپ کرنے سے مواد آنکھون کی طرف نہین آتا۔

چکہ دانہ (ھ)

بفتح جیم فارسی وکاف مشدد ومفتوح وسکون ہا و فتح دال مہملہ وسکون الف ونون مفتوح وسکون ہا۔

صفات ومنافع ایک ہندوستانی روئیدگی کا دانہ ہے رنگ اس کا خاکی ہوتا ہے اور سخت ہوتا ہے وضع حب بلسان کی سی ہوتی ہے مگر حب بلسان سے ذرا بڑا ہوتا ہے اور جیسے حب بلسان مین دونون طرف باریک نوکین ہوتی ہین اس مین ایسی نوکین نہین ہوتین اس کے اندر بہت باریک مینگ بھی ہوتی ہے۔گرم وخشک ہے اکثر عورتین اسکو بچون کے مسہلات مین شامل کرتی ہین۔

چلغوزہ (ف)

مؤید الفضلا اور مدار الافاضل مین بفتح اول لکھا ہے سراج اور برہان اور جہانگیری اور رشیدی وغیرہ مین بکسر اول لکھا ہے اور غین نقطہ دار مضموم ہے بروزن امروزہ مرکب ہے دو لفظون سے ایک چل جس کے معنے چالیس کے ہین اور غوزہ بروزن موزہ روئی کے پھل کا نام ہے جس سے ابھی روئی نہ نکلی ہو ہندی مین جس کو کپاس کہتے ہین چونکہ اس کے درخت مین غوزے بہت سے ہوتے ہین اسلیے اس کے پھل کو مجازاً چلغوزہ کہنے لگے جیساکہ سراج اللغات اور فرہنگ رشیدی وغیرہ مین مذکور ہے برہان نے



اسکو یون کھولا ہے کہ اس کے کنگرون کے اعتبار سے جو ہر ایک بنزے غوزے یعنے کپاس کے ڈوڈے کے ہے چلغوزہ نام مقرر ہوا ہے غوزے کو ہندی کتابون مین گوڑے کے ساتھ تعبیر کیا ہے پس لفظی معنی اس کے چالیس غوزہ والا کے ہونگے بعض نے غوزہ کا ترجمہ دانہ کیا ہے جلغوزہ جیم تازی کے ساتھ فردوس کے وزن پر اس کا معرب ہے۔

صفات و شناخت۔ برہان جہانگیری۔ رشیدی۔ اور سراج وغیرہ مین لکھا ہے کہ صنوبر کے درخت کا پھل ہے بحرالجواہر۔ مفردات امامی اور الفاظ الادویہ مین بھی کہا ہے کہ چلغوزہ بڑے درخت صنوبر کا پھل ہے صنوبر کو ہندوستان مین چیڑ کہتے ہین تحفۃ المومنین اور مخزن الادویہ کے مولف اس کا انکار کرتے ہین اور تحقیق کے بھی خلاف ہے اس لیئے کہ درخت صنوبر کی قسم مادہ مین جو دو قسمین ہین ان مین سے بڑی قسم کے درخت کو درخت چلغوزہ اور اس کے پھل کو چلغوزہ کہنا عامہ اہل گیلان وغیرہ کی ایک خاص اصطلاح ہے یعنی جو میوہ کہ اصلی چلغوزہ ہے اور جسے سب آدمی جانتے ہین وہ تو فی الحقیقت پستے کی قسم سے ہے نہ صنوبر کی قسم سے اس لیے کہ صنوبر کا تمام دانہ چپٹا اور بے مغز ہوتا ہے اور چلغوزے کے دانے مین مینگ ہوتی ہے جو گول اور تھوڑی پتلی اور موٹی اور دراز ہوتی ہے چھلکا اس کا اگرچہ سخت ہوتا ہے مگر چٹکی سے ملنے سے بہت جلد ٹوٹ جاتا ہے آگ مین ڈالنے سے یہ چھلکا گرم ہو کر آواز کے ساتھ پھٹ جاتا ہے اور اندر سے مینگ نکل پڑتی ہے اس کے پیڑ شیراز اقصاے آذربائجان اور ملک روم کے بعض حصون مین ہوتے ہین ہندوستان مین بھی پیدا ہوتے ہین بلکہ ہند کا چلغوزہ ہر جگہ سے بہتر ہے اس کے پیڑ ہمالیہ مین گنج فار سے مغربی جانب گرھوال وغیرہ مین ہوتے ہین یہ درخت تیس چالیس فٹ اور کبھی کبھی پچاس ساٹھ فٹ اونچا ہوتا ہے اس کا تنہ چھوٹا اور سیدھا ہوتا ہے گولائی مین چھ سات اور کبھی کبھی بارہ فٹ ہو جاتا ہے یہ درخت آٹھ دس فٹ اونچا بڑھ جانے کے بعد اس مین شاخین پھوٹتی ہین اس مین گہرے ہرے رنگ کے پتے اور چکنی شاخین اور بھورے رنگ کے گوے لگتے ہین غوزہ جنکو کہا جاتا ہے وہ یہی گوے ہین ان گولون مین وہ پھل رہتے ہین جنکو چلغوزہ کہتے ہین اور جن کی مینگ کھاتے ہین یہ گوے پک جانے پر ۶ سے ۹ انچ لمبے ہو جاتے ہین گوے کی جڑ کے پاس کا قطر چار پانچ انچ لمبا ہوتا ہے اس کے پھل یعنی چلغوزے ایک انچ لمبے گول اور ایک جانب سے کچھ چپٹے ہوتے ہین جیٹھ اور اساڑھ مین اس درخت مین پھول آتے ہین پھلون کے گچھے گوے دوسرے سال مین بھادون اور آسوج مین پکتے ہین بہتر وہ چلغوزہ ہے جو تازہ اور بڑا ہو مینگ اس کی سفید اور چکنی ہو اس کی قوت ایک سال تک باقی رہتی ہے پرانا بہت دیر ہضم ہوتا ہے چلغوزے کی مینگون مین سے ایک قسم کا تیل نکالا جاتا ہے اس کے درخت مین رال کی طرح جو ایک چیز لگتی ہے اس سے بھی ایک قسم کا تیل نکلتا ہے صاحب تحفہ نے یہ جو کہا ہے کہ عراق مین چلغوزہ ایک میوے کی مینگ کو جو بحرین سے لاتے ہین کہتے ہین اور بظاہر یہ آم معلوم ہوتا ہے یہ محض اشتباہ اور بے اصل بات ہے۔



طبیعت ۔ دوسرے درجے مین گرم ہے اور پہلے درجے مین تر ہے اور شیخ کہتا ہے کہ تری وخشکی مین معتدل اور گرمی کی طرف مائل ہے اور رازی نے پہلے درجے مین گرم وخشک لکھا ہے اور ابن ماسویہ نے کہا ہے کہ گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین ہے۔

خواص و فوائد ۔ اخروٹ سے اس کی غذائیت بہتر ہے مگر ہضم دیر سے ہوتا ہے اور اس سے غذائیت قوی ردی حاصل ہوتی ہے آنتون کی رطوبات فاسدہ کی اصلاح کرتا ہی نفخ بھی پیدا کرتا ہے جیسا کہ رازی نے کہا ہے اور ماسّی کے نزدیک اس کی غذائیت غلیظ تو ہے مگر ردی نہین گرمی پورے طور پر پیدا کرتا ہے یہان تک کہ مفلوج کے لیے مناسب ہے ملین اور محلل ہے اس مین کچھ لذع بھی ہے جو گرم پانی مین بھگو دینے سے جاتا رہتا ہے خدر اور کزاز اور لقوے مین بھی نافع ہے پھیپھڑے کے زخم اور سردی کے اوجاع مفاصل کو مفید ہے استسقا اور یرقان اور سنگ مثانہ کو دور کرتا ہے اس کے کھانے سے بدن کا ضعف اور ڈھیلا پن کمر اور پٹھون کا درد اور رعشہ اور عرق النسا جاتے رہتے ہین اس مین قوت جلا و تفتیح بھی ہے اسی لیے سینے اور پھیپھڑے سے رطوبات متعفن اور پیپ کو نکالتا ہے پرانی کھانسی کو نافع ہے معدے کے لیے نہایت مناسب ہے اس کا فساد اور ریاح دور کرتا ہے اسکو قوت دیتا ہے اسکی سختی اور درد کو دور کرتا ہے گردے اور مثانے کو اتنی قوت پہونچاتا ہے جس سے ان کو پیشاب کا روکنا بار نہین معلوم ہوتا ہے قطرہ قطرہ پیشاب آنے کا عارضہ جاتا رہتا ہے ۔ تخم خیارین کے ساتھ پیشاب زیادہ لاتا ہے گردے اور مثانے کے زخم کو فائدہ پہونچاتا ہے ۔ بدن کو فربہ کرتا ہے دل اور پٹھون کو قوت بخشتا ہے شدہ کھولتا ہے منی کو بڑھاتا ہے نہایت مقوی باہ ہے خون کا فساد اور صفرا کی حدت دور کرتا ہے اسکو بھگو لینے سے حدت حرافت اور لذع دور ہو جاتا ہے غذائیت بڑھ جاتی ہے گرم مزاج کے لیے بغیر اصلاح کے موافق نہین البتہ سرد مزاج کے موافق ہے مگر یہان بھی اس کی دیر ہضمی کی اصلاح کی ضرورت ہے اور وہ شہد کے ساتھ کھانے سے ہو جاتی ہے اور گرم مزاج والے کو اس وقت کھانا چاہیئے کہ ایک روز گرم پانی مین بھگو دیا ہوا ور بعد اس کے مصری یا بتاسے کے ساتھ کھاوے اس طرح کھانے سے تغذیہ اس سے اچھا ہوتا ہے اور پانی مین اس کی تیزی نکل آتی ہے اور غذائیت بڑھ جاتی ہے اور ترش میوے اور پھل بھی گرم مزاج والے کے لیے اس کی درستی کر دیتے ہین اور سرد مزاج والے کو اس بات کی ضرورت نہین ہے چلغوزون کے کھانے سے بھوک بھی کھل جاتی ہے شریف نے لکھا ہے کہ انکی مینگین پیسکر شہد مین ملاکر ساڑھے دس ماشہ روزانہ چاٹنے سے قولنج کا عارضہ دفع ہوتا ہے اور پیشاب زیادہ آنے لگتا ہے شیخ نے لکھا ہے کہ اس کے کھانے سے دست رک جاتے ہین اور اس کی شراب جو اس طرح تیار کرتے ہین کہ چلغوزون کی مینگین انگورون کے رس مین ملاکر بناتے ہین نزلات اور کھانسی کو نافع ہے ہاضم ہے رطوبت سے دست آتے ہون تو بند کر دیتی ہے سدے کھولتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے استسقا کو زائل کرتی ہے ابن زہر نے کہا ہے کہ چلغوزے کے پیڑ کی جڑین بتی کی جگہ چراغ مین رکھکر جلانے سے جو لوگ اس کا دھوان سونگھین گے وہ فوراً سو جاوین گے **مضر و مصلح** گرم مزاج کو مضر ہے ترش میوے اور

خرفہ مصلح ہے سر کو مضر ہے دیر ہضم ہے شہد مصلح ہے زیادہ کھانے سے پیٹ میں مروڑ پیدا ہوتی ہے کھٹے انار کے دانے مصلح ہیں **بدل** ڈیوڑھا مغز بادام و مغز تخم خربزہ یا کھوپرہ اور بعض کہتے ہیں کہ تقویت باہ کے لیے شقاقل اور حب المحلب در معدے اور آنتوں کے امراض کے واسطے حب الخار بدل ہیں۔

مقدار خوراک - ۷ ماشہ تک اس سے زیادہ نہ کھاویں او سا ایک ایک دانہ کھانا چاہیئے زیادہ کھانے سے پیٹ میں مروڑ پیدا ہوتی ہے تریاق اس کا کھٹے میٹھے انار کے دانے چوسنا ہے۔

فوائد کہتے ہیں کہ چلغوزہ ہضم ہونے میں بھاری چکنا منی زیادہ کرنے والا گرم مقوی باہ میٹھا اور طاقت بڑھانے والا ہے اس کی مینگ کو پانی میں پیس کر لیپ کرکے سینکنے سے بادی کا درد دفع ہوتا ہے اس کی مینگ کھانے سے بدن کی سستی دفع ہوتی ہے اور بھرتی بڑھتی ہے اس کے تیل کو چھوٹی چیچک یعنی کھسرا اور پھوڑے پر لگانے سے آسانی سے بھر جاتے ہیں اس کے تیل کے لگانے سے درد سر دفع ہوتا ہے اس کی مینگیں اور مویز منقے ایک دن رات پانی میں بھگو کر تھوڑی سی کھانڈ ملا کے کھانے سے بدن کی کمزوری دفع ہوتی ہے اس کی مینگوں کو آٹے میں ملا کے روٹی پکا کے کھاتے ہیں ایک آدمی ایک درخت کے پھلوں سے پورے جاڑے کے دن ختم کر سکتا ہے۔

چلکا مکودھ)

بکسر جیم فارسی و سکون لام و فتح کاف تازی و سکون الف و ضم میم و ضم کاف تازی دوم مشدد و سکون واو

صفات و شناخت - ایک روئیدگی ہے کہ زمین سے زیادہ بلند نہیں ہوتی اس کے پتے گول اور چھوٹے اور بہت پتلے اور نازک اور طوطے کی زبان کی طرح ہوتے ہیں اور شاخیں پتلی اور پھول سرخ سیاہی مائل ہوتا ہے اس کی پھلی پتلی ماش کی پھلی کی طرح ہوتی ہے اور چھوٹی ہوتی ہے اس میں اجوائن خراسانی کے دانوں کی طرح اور اتنے ہی بڑے بیج ہوتے ہیں جن کا مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے ہندو ان سے شوربوں اور دوسرے پتلے سالنوں کو بگھارتے ہیں اور پتوں کا ساگ پکا کر روٹی سے کھاتے ہیں دوسری قسم اسکی اور بھی ہے جس کا درخت اونچا ہوتا ہے آدھ گز تک یا اس سے کم و زیادہ اور اس کی شاخیں ہوتی ہیں اور پتے کسی قدر نائی کے پتوں سے شباہت رکھتے ہیں اس کا پھول چھوٹا اور زرد ہوتا ہے اس کی پھلی بھی پہلی قسم کی طرح ہوتی ہے اور بیج کالے اور اجوائن کے دانوں کے برابر اور جڑ دونوں قسم کے پیڑوں کی سفید ہوتی ہے پتوں کا مزہ شیریں ہوتا ہے اور بیج تیز و تلخ ہوتے ہیں چلکا طوطے کا نام ہے اور مکو ناک کے معنے میں ہے چونکہ پہلی قسم کا پھول طوطے کی ناک کی طرح سرخ سرخ ہوتا ہے اس لیے یہ نام پایا ہے۔

طبیعت - پتے سرد ہیں - بیج گرم و خشک ہیں۔

خواص و فوائد - اس کے پتوں کا رس منی کے جریان کو دور کرتا ہے اس کی ترکاری کھانے سے بلغم کو فائدہ ہوتا ہے بیج بلغم کو تحلیل کرتے اور نکالتے ہیں اخلاط کو رقیق کرتے ہیں یہ دوا بھوک بڑھاتی ہے ہاضمے کو قوی کرتی ہے معدے کو قوت دیتی ہے اس ذیابیطس کو جس کی وجہ فساد معدہ ہو مفید ہے جبکہ معدے کے اخلاط اور رطوبات میں ترشی و عفونت آجائے تو اس کے استعمال سے نفع ہوتا ہے آدھا تولہ سفوف کرکے



یا شیرہ نکال کر استعمال کرین۔

چمڑا (دھ)

بفتح جیم فارسی وسکون میم و رائے ثقیل مفتوح والف ساکن۔ پوست (ف)، جلد (ع)، کھال (دھ)

صفات۔ مشہور چیز ہے کھانے کے لیے حیوان کے شیر خوار بچے کا چمڑا مناسب ہے کیونکہ اس مین تری غالب ہوتی ہے بعض نے کہا ہے بھیڑ و بکری کے حلوان کا جو کہ بچہ ہو چمڑا عمدہ ہے اور نہایت مزہ دار ہوتے تازے مرغے اور مرغی کا چمڑا ہے اسکو گلانا خوب چاہیے کیونکہ جتنا کم گلتا ہے خراب ہوتا ہے۔ طائف اوریمن کی طرف سے ایک سرخ رنگ خوشبودار چمڑا آتا ہے جو ایک خوشبودار درخت کی چھال سے پکاتے ہین اس لیے خوشبودار ہو جاتا ہے ادیم بروزن نعیم اور بلغار اسی کے نام ہین اور یہ سمجھنا کہ ستارہ سہیل کی روشنی سے اس مین یہ رنگ اور خوشبو آجاتی ہے یہ شعرا کی گپ ہے اور بس۔

طبیعت۔ سرد و خشک ہے بعض عموماً ہر چمڑے کو چارون کیفیات مین معتدل بتاتے ہین مگر صحیح ایسا معلوم ہوتا ہے کہ جیسی جس حیوان کی طبیعت ہوگی وہی حال اس کی کھال کا ہے۔

خواص و فوائد۔ دیر ہضم ہے قلیل الغذا ہے خراب خون پیدا کرتا ہے سوداویت پیدا کرتا ہے خون اس سے کم بنتا ہے کانجی اور سرکہ اور گرم روغنون کے ساتھ پکانے سے مضرت کم ہو جاتی ہے جب اسکو خلوے معدہ پر کھاتے ہین تو صفرا معدے پر گرنے سے تُرش ہو جاتا ہے گرم مصالح اور شراب او ساغیرا اور شہد بھی اس کی اصلاح کرتے ہین قوت اور حالت اس کی پایون کے قریب قریب ہے وہی اس کا بدل ہین۔ سانپ یا شیر کی کھال کپڑون مین رکھنے سے ان کو کیڑا نہیں لگتا بکری یا بھیڑ کی کھال اُتار کر گرما گرم چوٹ کے مقام پر باندھنے سے نفع ہوتا ہے اگر افعی کاٹ کھائے تو گرما گرم کھال لپیٹ دینے سے زہر کو کھینچ لیتی ہے چمڑا جلا کر نا صور اور آگ سے جلے ہوئے مقام پر برکنا نافع ہے تازہ زخم سے خون جاتا ہو تو چمڑا مین کتر کر لگانا چاہیے اگر جوتی کاٹ لے اور وہان ورم نہ پیدا ہوا ہو تو کسی پُرانی جوتی کا تلا جلا کر لگانے سے نفع ہوتا ہے بلکہ یہ جلا ہوا تلا آگ سے جلے ہوئے زخم اور زیادہ چلنے سے کنج ران کے لگ جانے کو بھی نفع دیتا ہے۔ خوشبودار چمڑا جلا کر زخم پر چھڑکنے سے خون بند ہو جاتا ہے اس کے برتن مین پانی پینا بالخاصہ خفقان کو مفید ہے اور دل کو بھی قوت دیتا ہے مگر یہ چمڑا باہ کو کمزور کرتا ہے اسکو اس طرح جلاتے ہین کہ ریزہ ریزہ کرکے ایک مٹی کے کورے برتن مین رکھکر گل حکمت کرکے رات بھر تنور مین رکھدیتے ہین۔

چمگادڑ (دھ)

بضم جیم فارسی وسکون میم و فتح کاف فارسی وسکون الف و فتح دال مہملہ وسکون رائے ثقیل حیوۃ الحیوان مین لکھا ہے کہ عربی مین چھوٹی قسم کو خفاش اور بڑی قسم کو وطواط کہتے ہین جیسا کہ ہندی مین چھوٹی قسم چمگادڑ کے نام سے بولی جاتی ہے اور بڑی قسم بڑ باگل (بفتح بائے موحدہ وسکون رائے ثقیل و فتح بائے موحدہ وسکون الف و فتح کاف فارسی وسکون لام) کے نام سے اور فارسی مین شپرہ کے نام سے مشہور ہے۔ اسکو مرغ عیسیٰ و مرغ مسیح و مرغ مسیحا بھی کہتے ہین۔ اور چمگادڑ کا اطلاق تمام قسمون پر بھی ہوتا ہے۔

لے



اور چھوٹی قسم چمگادڑ کا بفتح جیم فارسی مخلوط بہا و سکون ہائے فارسی بھی کہلاتی ہے

صفات۔ مشہور و معروف جانور ہے اور پرندوں کی طرح یہ بھی اڑتا ہے لیکن پر اس کے اور پرندوں کی طرح نہیں ہوتے بازوؤں پر ایک چمڑا ہوتا ہے اسکو ہلاتا ہے اور بند کرتا ہے اور کھولتا ہے اس کی مادہ کو حیض بھی ہوتا ہے حاملہ بھی ہوتی ہے اور جنتی ہے دودھ دیتی ہے بہت ضعیف البصر ہوتا ہے کہ دن کو بسبب آفتاب کی روشنی کے باہر نہیں نکلتا اور الٹا لٹکتا رہتا ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم ہے اور چوتھے درجے میں خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے گوشت کا شوربا فضلات کو براہ دست نکالتا ہے اور زرد آب کو بھی خارج کرتا ہے استسقا اور درد پہلو کو نافع ہے اور کولھے کے درد کو مفید ہے اسکو چنبیلی یا تل کے تیل میں پکا کر مالش کرنا فالج و رعشہ و درد مفاصل و درد پشت و نقرس کے لیے فائدہ مند ہے اورام سرد تحلیل ہوتے ہیں اس کا سر لوہے یا تانبے کے برتن میں روغن زیتون کے ساتھ خوب جوش کرکے صاف کرکے وہ روغن نقرس یا فالج اور رعشہ کے مریض پر ملنے سے فائدہ ہوتا ہے عورت کو اس کی چربی کھلانے سے خون کا اجرا رک جاتا ہے اس کا بھیجا تلووں پر ملنے سے باہ کو جوش ہوتا ہے اگر آدمی اسکے سر کا روان شراب میں ملا کر پی لے تو ۲۴ ساعت تک نیند نہ آئے بغل کے بال اکھیڑ کر اس کا لہو ہم وزن دودھ کے ساتھ لگا دیا جائے تو پھر نہ نکلیں اس کا گوشت جلا کر راکھ شراب میں ملا کر پیویں تو مستی نہ پیدا ہو ملا کر کل کوہ بہت گرم و خشک ہے اس کی گرمی و خشکی چوتھے درجے تک پہونچی ہے آنکھ میں لگائیں تو جالا و ظفرہ کٹ جائے اس کا داد پر لیپ نافع ہے اس کا بھیجا ذکر پر ملنے سے قوت آتی ہے اس کا خون لڑکوں کے چہرہ پر ملیں تو بال وہاں نہ جمیں اور جو لڑکیوں کی پستان پر ملیں تو نہ بڑھیں موجز اور تحفۃ المومنین میں ہے کہ چمگادڑ کا خون بھیجا اور جگر پیسکر بال اکھیڑ کر وہاں لگا دینے سے پھر پیدا نہیں ہوتے اس کا پتا فرج پر لگانا عسر ولادت کو مفید ہے اس کا دودھ بھی بہت گرم ہے پیشاب خوب لاتا ہے نہایت جالی ہے بدن میں جلد نافذ ہوتا ہوا اسلیے اس کا کھانا نامناسب ہے اسکو مالش کرنے سے عضو شامل اور باہ کو قوت حاصل ہوتی ہے آنکھ کے جالے اور ناخنے کو کاٹتا ہے مجرّب ہے دو چمگادڑ کے دودھ میں پیسکر آنکھ میں لگانا پلکوں کے بال اگانے کے لیے جو گر گئے ہوں مفید ہے لیکن آنکھ کو مضر ہے اجتناب بہتر ہے، رتی کی مقدار میں پتھری کو خارج کرتا ہے اور شیرینی کے دودھ کے قریب ہے قوی المضرت ہے بلکہ ۴ ماشہ قاتل ہے چمگادڑ کے خواص میں سے یہ بات ہے کہ جب کسی شخص کے سرہانے ایسے طور سے رکھدیں کہ اسے اطلاع نہ ہو تو نیند نہ آوے یہی اثر اس کے دل اور آنکھ کے رکھنے سے مترتب ہوتا ہے کبوتروں کے رہنے کے مقام میں اس کا سر دفن کر دینے سے ان کی جمعیت کا باعث ہوتا ہے اس کا سر چوہے کے سوراخ میں رکھدینے سے وہاں سے بھاگ جاتے ہیں بڑی چمگادڑ کی گردن کاٹ کر ذکر کو اس کے جوف میں رکھنے سے قوت باہ پیدا ہوتی ہے اسکو پکائیں جب خوب گل جائے تو جوشاندہ اس کے گوشت کا عضو تناسل پر ملنے سے رکا ہوا پیشاب کھل جاتا ہے چاہیے کہ اس کے قطرے



سر ذکر کے سوراخ میں بھی ڈالیں ویدبھی اس کا مزاج گرم وخشک بتاتے ہیں اور کہتے ہیں کہ اس کے گرما گرم خون کے سبب سے مونچھ اور ڈاڑھی کے بال نکل آتے ہیں سالم چمگاڈر کو پانی میں اتنا پکائیں کہ گھل جائے اسکو تیل کے تیل میں ملاکر عرق النسا۔درد مفاصل۔عضو مفلوج اور لقوہ زدہ مقام پر ملنا مفید ہے۔

چنا (دھ)

بفتح جیم فارسی و فتح نون و سکون الف فارسی میں نخود عربی میں حمص کہتے ہیں۔

صفات۔مشہور و معروف غلہ ہے سبز قسم کو بونٹ کہتے ہیں اس کی دو قسمیں ہیں جنگلی اور بستانی بستانی قسم کا پیڑ دو فٹ اونچا ہوتا ہے اس کی بیسکون پر آمنے سامنے کنوان کنگورے دار چھوٹے گول پتے لگتے ہیں اس میں سوسنی رنگ کے پھول آتے ہیں اس کی ڈالی کے تھوڑی تھوڑی دور پر چنوں کی لیگریان یعنے غلاف لگتے ہیں ان میں ایک دو گیلی چھوٹی اور سینکی ہوئی لیگریوں کو ہوے ہولا بھول کہتے ہیں بستانی چنا کئی قسم کا ہوتا ہے سفید سرخ سیاہ سفید دانہ بڑا اور نرم ہوتا ہے اسے کابلی چنا کہتے ہیں سرخ دانہ چھوٹا اور سخت ہوتا ہے سیاہ دانہ سب رنگوں میں متوسط ہوتا ہے اور سفید سے قوی ہوتا ہے پیلی قسم کا چنا بھی ہوتا ہے جس کا ان اطبا نے ذکر نہیں کیا اور سرخ قسم میں یہ داخل ایسے نہیں ہو سکتا کہ اسکا دانہ بڑا ہوتا ہے اور فی دوچنا ملاتا ہے اور اعلیٰ درجے کا سمجھا جاتا ہے اور دال بھی اسکی بہت عمدہ ہوتی ہے ایک قسم اسکی کرسنی بھی لکھی ہے کرسنہ مشہور کہتے ہیں کا زونی کتاب کرسنی چنا مقدار اور رنگ میں مٹر کی طرح ہوتا ہے یہ قسم تو دیکھنے میں نہیں آئی مگر ایک قسم اور ہے کہ وہ بھی چنوں میں ملی جلی رہتی ہے اُسے گُنا بفتح کاف تازی و فتح سین مہملہ مشدد و سکون الف کہتے ہیں کسا چنے کی شکل پر نہیں ہوتا بلکہ کچھ چپٹا ہوتا ہے اور اوپر سے چکنا دال اس کی جلد گل جاتی ہے اور جلینی ہوتی ہے کہ پھیکی ہوتی ہے اس کے پتے بھی چنے کے پتوں کی طرح نہیں ہوتے اور اس کی بیلیں چھوٹی چھوٹی ہوتی ہیں جیسے کچے چنے کے ہرے پتے کھاتے ہیں اسی طرح کسنے کے پتے بھی نمک مرچ کے ساتھ کھائے جاتے ہیں ان میں ترشی ذرا نہیں ہوتی اس کے دانے پھلیوں میں پیدا ہوتے ہیں بٹلاری ہے جس میں بائے موحدہ مفتوح کے بعد تائے ثقیل ساکن ہے چنا فصل ربیع میں پیدا ہوتا ہے کہتے ہیں کہ چنوں کے پتوں کی کھٹائی کی وجہ سے کوئی جانور سانپ وغیرہ اس کے کھیت میں جا نہیں سکتا چنے کی قوت تین برس تک باقی رہتی ہے چنے کے آٹے کو بیسن کہتے ہیں بہتر وہ چنا ہے جو سفید ہو دانہ بڑا ہو۔

طبیعت۔شارح گیلانی کہتا ہے کہ چنا پہلے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے اور جب تک تر و تازہ ہوتا ہے تو اس میں رطوبت فضلیہ ہوتی ہے پس یہ گرم و تر ہوگا اس میں تھوڑی سی خشکی بھی ہے بقراط کے نزدیک دوسرے درجے میں گرم ہے اور پہلے درجے میں خشک ہے اور سبز و تازہ پہلے درجے میں تر ہے شیخ الرئیس نے کہا ہے کہ سفید چنا پہلے درجے میں گرم وخشک ہے اور سیاہ اس سے زیادہ گرم و قوی ہے صاحب کامل و صیدنہ و منہاج نے کہا ہے کہ سفید قسم پہلے درجے میں گرم و تر ہے۔

خواص و فوائد۔گیلانی نے قانون کی شرح میں لکھا ہے کہ چنا کئی جزوں سے مرکب ہے ایک جز



اُس مین شورہے جس سے پاخانہ ملین لاتا ہے اور وہ پکانے سے ہمیشہ جُدا ہو جاتا ہے اور ایک جز و
کڑوا ہے جس کی وجہ سے سُدے کھولتا ہے اور یہ بھی اکثر پکانے سے جُدا ہو جاتا ہے اس لیے مناسب یہ ہے
کہ پکتے مین چنون کو زیادہ نہ ہلائین اور ان کا جوش کیا ہوا پانی ان کے پکے ہوے جرم سے بہتر ہے اور بقراط
کہتا ہے کہ جوش سے چنے کا جوہر شیرین نکل جاتا ہے جس کی وجہسے مدر بول وحیض ہے اور اس مین رطوبت
فضلیہ بہت زیادہ ہے اس کی وجہ سے پیٹ پھلاتا ہے یہ رطوبت اتنی غلیظ ہے کہ پکانے سے چنے سے جُدا
نہین ہوسکتی بلکہ باقی رہتی ہے یہان تک کہ رگون مین نفوذ کرتی ہے اور اسی کی وجہسے چنے سے شہوت
اور باہ پیدا ہوتی ہے اور منی اور دودھ بھی پیدا ہوتا ہے یہی وجہ ہے کہ چنا بہت مقوی باہ سمجھا جاتا ہے
کیونکہ قوت باہ پیدا کرنے کے لیے تین باتون کی ضرورت ہے (۱) ماکول کی طبیعت منی کی طبیعت کے
مناسب ہو (۲) ماکول کثیر الغذا ہو (۳) ریاح اور نفخ پیدا کرے اور یہ تینون باتین چنے مین موجود ہین اور
انڈے کی نیمبرشت زردی بھی یہ اوصاف رکھتی ہے اور بقراط نے یون کہا ہے کہ شیرین چنے مین نفخ
ہے جو ہضم ثانی مین جدا ہو جاتا ہے اس لیے شہوت بہت پیدا کرتا ہے چنے کا جوش کیا ہوا پانی مفتح اور
ملین اور منقطع ہے اور اس مین تقطیع بھی ہے اور بہ نسبت باقلا کے اس سے غذائیت زیادہ حاصل ہوتی ہے
اور پھیپھڑے کو تو اس سے زیادہ کوئی غلہ غذا نہین دے سکتا اور چنا اپنی تفتیح اور جلا اور تلیین اور تلطیف
گرمی کی وجہ سے پھیپھڑے کے مناسب ہے تازہ چنے سے جتنی ریاح اور فضول زیادہ پیدا ہوتے
ہین اتنے خشک سے نہین ہوتے اس کے کھانے سے چہرے کا رنگ نکھرتا ہے وجہ اس کی یہ ہے
کہ اس کی تفتیح اور نفوذ کی وجہ سے خون ظاہر جلد کی طرف حرکت کرتا ہے اس وجہ سے رنگ اچھا
ہو جاتا ہے اور چہرے پر لگانے سے بوجہ جلا کے جھائین مٹاتا ہے ہر قسم کے گرم وسخت ورم کو تحلیل کرتا
ہے پانی مین پکا کر شہد ملا کر خصیون کے ورم پر لگانے سے تحلیل ہو جاتا ہے اگر کسی قسم کے چنے کو
پیس کر شہد مین ملا کر داد اور ترکھجلی پر لگائین تو نفع ہو سرطان پر لگانے سے اُس کا تنقیہ بھی ہوتا ہے بیسن کو
سر پر مل کر دھونے سے کھجلی اور پھنسیان جاتی رہتی ہین اس کا خیساندہ پینے سے دانتون کے گند ہونے
کو نفع پہونچتا ہے کنور کو اور مسوڑھون کے ورم کو بھی نافع ہے اگر چنون کو چاب کر تھوک آنکھ مین لگا دیا
کرین تو زیادہ عرصے تک ایسا کرنے سے جالا کٹ جاتا ہے کہتے ہین کہ چنا بدن کو مادہ ردی سے
پاک کرتا ہے جگر اور تلی اور گردے کا سُدہ کھولتا ہے گردہ اور پھیپھڑے کو قوت دیتا ہے بدن کو فربہ
کرتا ہے حرارت غریزی کو قوت دیتا ہے خلط صالح پیدا کرتا ہے آواز کو اور خون کو صاف کرتا ہے
اکثر خونی اور سوداوی بیماریون کو مفید ہے پیشاب خوب لاتا ہے اور ادرار کے باب مین سیاہ
قوی ہے جو پکے چنون کو پانی مین بھگو کر کھائین اور اوپر سے وہی پانی شہد ملا کر پی لین تو باہ کو بہت
قوت ہو بھنے ہوے چنے گرما گرم کھانا بواسیر خونی کے لیے مفید ہے۔ سیاہ چنون کا جوشاندہ جنین کو
ساقط کرتا ہے پتھری کو دور کرتا ہے مدر فضلات ہے سب افعال مین سیاہ چنے سفید سے زیادہ قوی
ہین اس کی سب اقسام کا لیپ سر کے درد کو دور کرتا ہے رخسارون کی زردی کو کھوتا ہے چنون کے



اور یہ پانی پینا نہایت مضر ہے اور چنون کو بھگو کر صرف پانی پی لینا بالخاصہ مضر ہے ان کا پانی مفتح و ملین و منضج ہے صاحب تحفۃ المومنین نے لکھا ہے کہ اگر خشک چنے چاند کی پہلی تاریخ مسون کی گنتی کے مطابق لیکر ایک ایک چنا ایک ایک مسے سے چھوا کر سب کو ایک پوٹلی میں باندھ کر اس طرح پھینکیں کہ شانے کے اوپر سے پشت کی طرف جا گرے ایک مہینے میں سب سے دفع ہو جائیں گے علاج الغربا کا مؤلف کہتا ہے کہ ایک دوست بیان کرتا تھا کہ یہ عمل میرے تجربے میں آیا ہے چنے کے خواص میں سے یہ بات ہے کہ گوشت کے ساتھ پکائیں تو گلا دیتا ہے سیاہ چنا جگر اور تلی میں سدہ پیدا کرتا ہے یہ بہتر ہے کہ چنون کو نہ کھانا کھانے سے پہلے کھائیں نہ کھانا کھانے کے بعد کھائیں بلکہ درمیان میں کھائیں کھانا کھانے کے بعد کھانے سے معدے کے منہ پر ٹھہر کر گرانی پیدا کرتا ہے اسکو کھا کر تھوڑی سی شراب بھی پینی چاہیئے اگر سرد مزاج والا اسے کھاوے اور ثقل معلوم ہو تو جوارش کمونی یا فلافلی کھائے اور گرم مزاج والے کو سکنجبین یا خشخاش کھا لینا مناسب ہے ہر قسم کے چنے کا جوش کیا ہوا پانی ملین شکم ہے گردے کا سدہ کھولتا ہے خاص کر سیاہ اور کرسنی قسم اس کام کے لیے بہت مؤثر ہے سیاہ چنون کا پانی قرح مثانہ و گردہ کو مضر ہے جس کی آواز بھیپھڑے کی خشکی سے بیٹھ جائے تو سیاہ چنون کا حریرہ دودھ میں تیار کر کے پینے سے فی الفور کھل جاتی ہے اگر بخار ہو تو بھیپھڑے کے زخم کو اس کا حریرہ دودھ کے ساتھ نافع ہے اگر مٹھی بھر چنے رات کو سرکے میں بھگو کر صبح کو نہار کھا کر دوپہر تک بھوکے رہیں تو پیٹ کے تمام کیڑے مر جائیں بالخاصیت درد سینہ اور زخم بھیپھڑہ کو نافع بتاتے ہیں اس میں قوت تریاقیہ بھی مانتے ہیں اگر چنون کا حریرہ تیار کرکے پیویں اور اس کے جوشاندے سے آبزن کریں تو مقعد اور رحم کے امراض کی اصلاح ہو کر تنقیہ ہو جائے پیٹ اور مقعد کے کیڑے نکل جائیں آبن زہر کہتا ہے کہ اس کی جڑ پیس کر تیل کے میں ملا کر خارشت کے مریض کے بدن پر مالش کرنے سے صحت ہوتی ہے کسی کوٹھری میں سانپ ہو اس میں اس کی جڑ رکھ دیں تو نکل کر بھاگ جائے گا کسی کا ارادہ یہ ہو کہ فلاں درخت سوکھ جائے تو کچے چنے نہار منہ چاب کر تھوک اس درخت پر ڈال دے اور چنے منہ میں رکھے وہ درخت سوکھ جائے گا کتاب کیمیائے طعام کا مؤلف کہتا ہے کہ چنے چقندر باجرا اور تخم خشخاش ان سب کو باریک پیس کر انڈے کی زردی اور ببول کے گوند کے پانی میں ملا کر اور ایک ہانڈی میں بھر کر ذرا سا نمک ڈال کر پکایا جائے جب پک جائے تو جو کوئی کھائے گا وہ بدمزہ چیز کے کھانے سے انکار نہ کریگا سات عدد سفید چنے عورت اپنی فرج میں سات دن تک رکھ کر ان سب کو سکھا کر اپنے خاوند کو کھلاوے تو وہ عورت کا مطیع ہو جائے مضر ریاح پیدا کرتا ہے نفاخ ہے مثانے کے زخم کو مضر ہے مصلح ریاح اور نفخ کے لیے زیرہ سویا گلقند اور کوئی ہاضم جوارش اور زخم مثانہ کے لیے خشخاش بدل باہ کے باب میں لوبیا باقی افعال میں باقلا اور ترمس۔

قرید کہتے ہیں کہ سفید چنا بکسا اور شیریں اور سرد ہے سرخ چنا صفرا اور باد پیدا کرتا ہے سیاہ چنا



بکساہے بادا ور سردی بڑھاتا ہے۔ چنے کی دال گران ہے قبض اور امراض جلدی دفع کرتی ہے بھوک کم کرتی ہے بامزہ اور شیرین ہے صفراوی خفقان کو مٹاتی ہے اُس قے کو جو کھانے کے بعد ہوتی ہو اور سیلان البول استحاضہ اور بھگندر کو مفید ہے اور مقوی باہ ہے چنے صفراوی امراض کو مٹاتے ہین جنون کو پانی مین بھگو کر اُس پانی کو پینے سے طاقت بڑھتی ہے اور ایسے پانی کے پینے سے قے بھی رکتی ہو چنے کے پھل جنمین سے چنے نکلتے ہین ان کو بھگو کر پلانے سے صفرا کا فساد دور ہوتا ہے سانس کی نالی کے بلغم کو زائل کرنے کے لیے رات کو سوتے وقت تھوڑے سے بھنے ہوے چنے کھا کر اوپر سے گرم دودھ پی لینا چاہیئے ہولون کو پانی مین بھگو کر گرمی کے موسم مین وہ پانی بچے کو پلانے سے اندرونی گرمی دفع ہوتی ہے اور یہ پانی پینے سے زیادہ خوری کی عادت بھی اُٹھتی ہے بیسن کا اُبٹنہ کرنے سے بدن کا رنگ گورا ہوجاتا ہے چنے کی بھوسی حقے کی چلم مین بھر کر تمباکو کی طرح پینے سے ہچکی بند ہوتی ہے ساڑھے تین تولے چنے پاؤ بھر پانی مین جوش دین جب آدھا رہجاے اُس پانی کو پینے سے استسقاے زقی کم ہوتا ہے بھنے ہوے چنے بادام کی مینگین دونون ہوزن ہمیشہ دونون وقت کھاتے رہنے سے منی گاڑھی بڑتی ہے بیسن کی بے نمک روٹی مین گھی ڈال کے کھانے سے بدن کا درد دفع ہوتا ہے بیسن مین گوگل ملا کر ٹکیہ بنا کر اسکو بدھ پر رکھکر اوپر نیم کے گرم پتے باندھ دینے سے بدھ بیٹھ جاتی ہے۔

چنا کھار

سنسکرت مین صحیح نام اس کا چنکامل ہے جس مین جیم فارسی اور نون اور کاف تازی یہ تینون مفتوح ہین اور الف ساکن ہے اور میم موقوف ہے اور لام مفتوح ہے جس کے معنی چنے کے ساگ کی ترشی ہین کیونکہ سنسکرت مین چنے کو چنک جیم فارسی اور نون اور کاف تازی کے فتحون سے کہتے ہین اور آمل کھٹے کے معنے مین ہے جس مین میم ساکن ہے اور چنک شکت بھی اسکو کہتے ہین اور چنکھار یا چنا کھار عوام کا محاورہ ہے اس کی ترکیب دیباچہ کتاب مین مذکور ہوچکی۔

خواص وفوائد ضعف ہاضمہ اجیرن اور قبض کو مٹاتا ہے گرمی کے دنون مین اسکو پانی مین ملا کے پلانے سے ٹھنڈائی پیدا ہوتی ہو چھ ماشہ سرکہ او چار ماشہ چنا کھار ملا کر پینے سے اجیرن دفع ہوتا ہے دست بند کرنے کے لیے کچھ دنون تک ان دونون کو ملا کر پلانا چاہیئے اسکو تھوڑے سے پانی مین حل کرکے پلانے سے لو کا اثر زائل ہوتا ہے تھوڑا سا چنا کھار پانی مین گھول کر بچار رواے کو پلانے سے اُسکی پیاس اور گرمی کی گھبراہٹ دفع ہوتی ہے جس عورت کو خون حیض شکل سے آتا ہو ایسا کرین کہ تھوڑا سا چنا کھار پانی مین ڈال کے اور مٹا کے اُس کا پھایا اُس کی فرج مین دینا چاہیئے اگر یہ نہ ملے تو چنے کے پیڑ کو گرم پانی مین رکھکر اُس پر اُس عورت کو بٹھادین جس کسی کے پیشاب مین شکر آتی ہو یا پتھری پیدا ہونے کا اندیشہ ہو اسکو اس کھار کو بہت کم استعمال کرنا چاہیئے اسکو اور نیم کے نرم پتون کو لیپ کرنے سے گوڑھ دفع ہوتا ہے اس کھار کو تھوڑے سے پانی مین ملا کے پینے سے تلی کا ورم تحلیل ہوتا ہے جی کا متلانا مٹانے کے لیے چنا کھار پانی کے ساتھ پینا چاہیئے چنا کھار لونگ اور کھانڈ کے پینے سے قے بند ہوتی ہے ہیضے مین بھی دیا جاتا ہے۔



چنے کا ساگ

چنے کے پتوں کو چنے کا ساگ کہتے ہیں یہ کھانے سے معدے کو غلیظ کرتا ہے مسردریاح پیدا کرتا سبب دیر ہضم ہے معدے میں درد پیدا کرتا ہے و بد کہتے ہیں کہ دافع بلغم ہے چنے کے سوکھے پتوں کو راجپوتانے میں پانسی لوگ سالن کے اعلان اور یا ہے مروف ہے کہتے ہیں جب تازہ پتے نہیں ملتے تب سوکھے پتوں کو جوش کر کے ان کا غذا سورج یا اترے ہوئے ہاتھ اور پیر کو سینچے بھا کے اس پر کرتے ہیں تازہ پتوں کے رس میں جو کھار رہتا کھانے سے ضعف ہاضمہ دفع ہوتا ہے۔

چنے کا تیل

روغن نخود نکالنا مختلف عنوان پر ہے مگر بہتر ترکیب جو ہے وہ یہاں بیان ہوتی ہے چنوں کی دال گیلی کر آتشی شیشی میں بھر دیں اور اس کے اوپر سے کپڑا اور مٹی لپیٹ دیں مگر شیشی میں چنے اتنے بھریں کہ گلا اس شیشی کا خالی رہے اور اس کے گلے میں تنکے اور سینکیں لگا دیں کہ اوندھا کرنے کے وقت چنے کا آٹا باہر نہ نکلے اور ٹھیکرا یعنی مٹی کا کریل دو طبقہ تیار کرے شیشی کا گلا پہلے طبق کے سوراخ سے نیچے کی طرف کریل کے باہر نکالیں کہ شیشی کا پیٹ اس طبق پر ظاہر رہے اور ایک برتن شیشی کے منہ میں لگا کر رکھیں اور شیشی کے آس پاس اپلوں یا کوئلوں کی آگ روشن کریں تاکہ روغن سینکوں کے ذریعہ سے شیشی کے گلے سے اس برتن میں ٹپکتا رہے جب روغن نکل آئے تو اسکو کسی شیشی میں بھر دیں یہ روغن اسرار اطبا سے ہے تقویت باہ میں بے مثل ہے مقوی باہ معجونوں کے شہد میں روغن نخود جوش دیں تو ایسا اثر قوی ہوگا کہ اس کا بیان نہیں ہو سکتا اور اگر کلونجی کے ہمراہ اس تیل کو کشید کریں تو بہت سی قسم کے سرد اور بلغمی دردوں کو مفید ہوگا نہایت آزمایا ہوا اور مؤثر ہے اس کے لگانے سے داد جاتا رہتا ہے۔

جنگلی چنا

اس کا پیڑ بستانی چنے کے پیڑ کی طرح ہوتا ہے مگر اس سے ذرا چھوٹا اور سبزو تیرہ رنگ ہوتا ہے اس کے دانے میں ذرا سی تلخی ہوتی ہے رنگ سرخی مائل ہوتا ہے اور لمبا ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ کرسنی قسم جنگلی ہے اگر کسنے کو بھی جنگلی قرار دیا جائے تو ہو سکتا ہے۔

طبیعت - پہلے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہے اور اس میں شبہ نہیں کہ بستانی کی بہ نسبت گرم و خشک زیادہ ہے۔

خواص و فوائد - شیخ اور شراح قانون کہتے ہیں کہ جنگلی چنا بستانی سے زیادہ حاد اور زیادہ تلخ ہوتا ہے اور گرمی بھی زیادہ پیدا کرتا ہے اور جس قدر افعال و خواص بستانی سے صادر ہوتے ہیں وہ اس سے بھی صادر ہوتے ہیں مگر اس کی غذائیت سے بستانی کی غذائیت جید ہے اور اس کا جوش کیا ہوا پانی مفتح اور ملین اور منضج ہے جنگلی چنے کو استعمال کرنے سے جگر اور تلی اور گردے کا سدہ دور ہوتا ہے اس کے لیپ سے ترکھجلی جاتی رہتی ہے کان کے تلے کا ورم اور خصیوں کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے۔



چُنَّا پنڈو (ھ)

بضم جیم فارسی و فتح نون مشدد و سکون الف و فتح بائے فارسی و سکون نون و ضم دال ثقیل و سکون واو

صفات وشناخت - ایک جنگلی درخت کا پھل ہے جس کی شاخین بہت سی ہوتی ہین پتے گول اور چھوٹے ہوتے ہین اور رنگ اُنکا ہرا ہوتا ہے اور پھل گچھون مین ہوتا ہے اور ہر پھل جوار کے دانے کے برابر ہوتا ہے اور رنگ سفید ہوتا ہے اسی وجہ سے یہ نام اسکا مقرر ہوا ہے اس لیے کہ چنا جوار کا نام ہے اور پنڈو پھل کے معنے مین ہے مزہ اس کا کھٹ مٹھا یعنی شیرینی و ترشی سے مرکب ہوتا ہے۔

طبیعت - سرد و تر۔

خواص و فوائد - صفرا کو مفید ہے متلی کو روکتا ہے صفراوی بخار کو مٹاتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے بھوک بڑھاتا ہے گرم مزاج کو موافق ہے کسی قدر دیر ہضم ہے اگر ادرک اور نمک کے ساتھ کھائین تو یہ شکایت بھی باقی نہین رہتی **مضر** پھیپھڑہ **مصلح** انار شیرین۔

چنار (ف)

بفتح جیم فارسی و فتح نون و سکون الف و رائے مہملہ موقوف اس کا معرب صنار ہے اور عربی مین دلب بھی نام ہے حرف اول کے کسرے کے ساتھ خطا ہے برہان قاطع مؤید الفضلا کشف اللغات اور مدار الافاضل سے حرف اول کو فتح ثابت ہے

صفات وشناخت - ایک بڑا درخت ہے اس کے پتے چوڑے ارنڈ کے پتون کی طرح مگر اُن سے چھوٹے ہوتے ہین اور اس کے پتے بھی کنگورے دار کنارون کے ہوتے ہین اور ان کی شقین ایسی ہوتی ہین جیسے پنجے کی انگلیان مزہ تلخ اور بکسا ہوتا ہے پھول زرد اور تخلی اور ہلکا اور خوشبو ہوتا ہے پھل زرد اور خاکی و سُرخی مائل اور گول اور خاردار اور ہلکا ہوتا ہے کھانے کے کام مین نہین آتا کیونکہ بالکل کاٹھ ہوتا ہے اس درخت کی چھال موٹی ہوتی ہے لکڑی اندر سے سُرخ اور رالی اور جوہردار نکلتی ہے اس کے پتے اور چھال اور پھل مستعمل ہین عمر اس کی ہزار سال تک ہو جاتی ہے اور یہ جو کہا ہے کہ پھل نہین رکھتا تو مراد اس سے یہ ہے کہ کھانے کے قابل پھل نہین رکھتا اور رات کو اس سے انگارے برسنے کا قصہ فرضی معلوم ہوتا ہے۔

طبیعت - سرد و خشک پہلے درجے مین شیخ نے کہا ہے کہ اس کی چھال اور پھل پہلے درجے مین سرد ہین اور خشک بہت زیادہ ہین گیلانی کہتا ہے کہ اس کی لکڑی سرد و تر ہے چھال اور پھل خشک ہے اور ان مین سردی بہت زیادہ ہے مگر ساتھ اس کے تھوڑی سی گرمی ہے۔

خواص و فوائد - اس کے پوست مین جلا بہت ہے اور لکڑی مین قوت قابضہ ہے اس کے پتون کو پیسکر لیپ کرنے سے جوڑون اور زانو کا ورم تحلیل ہوتا ہے اور ہر جگہ کا بلغمی ورم بیٹھ جاتا ہے اسکی چھال کو جلا کر زخمون پر چھڑکنے سے سوکھ جاتے ہین اس راکھ کا لیپ برص یعنی سفید داغ کو نافع ہے بدبودار رطوبت زخمون کی دفع کرتا ہے اُس کے خشک پتون کو پیسکر زخم پر چھڑکنا زخم کو بھرتا ہے اسکی



چھال کو سرکے مین پکاکر چربی ملاکر آگ سے جلے ہوئے مقام پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اس کے پتے اور پھول اور پھل پیسکر چربی کے ساتھ لگانے سے بھی آگ سے جلا ہوا زخم مٹتا ہے اس کے ہرے پتون کو پیسکر سر پر لگانے سے درد سر کو نفع ہوتا ہے اور ڈھلکا بند ہو جاتا ہے اس کے پتے دھو کر شراب مین پکاکر آنکھون پر لیپ کرنے سے نوازل اور رمد اور ضربان کو فائدہ پہونچتا ہے اس کے پتے اور پھل سکھاکر پیسکر بطور ناس کے سونگھنے سے نکسیر کا خون بند ہوتا ہے اس کے پوست کو سرکے مین جوش کرکے اس سے کلیان کرنے سے دانتون کا درد اور مسوڑھون کا گرمی کا ورم جاتا رہتا ہے اگر زخم پڑ گیا ہو تو بھر جاتا ہے اس کے پتون کو شراب مین پکاکر چربی مین ملاکر نقرس پر لیپ کرنے سے فائدہ ہوتا ہے اگر گبرولا یا بچھو وغیرہ کوئی کیڑا کاٹ کھائے تو اس کے تازہ پھل کو شراب مین پکاکر لگا دین اس کے پتون وغیرہ کو جوش کرکے وہ پانی چھڑکنے سے اسی طرح اس کے اجزا کی دھونی کرنے سے گبرولا اور بچھو وغیرہ بھاگ جاتے ہین اور خاص کر گبرولا تو اس کے دھوین کے پہونچنے سے بالکل مرجاتا ہے **مضر** اس کے پتون اور پھل پر جو غبار جم جاتا ہے وہ کان اور آنکھ مین پہونچنے سے بصارت اور قوت سمع کو بہت نقصان پہونچاتا ہے اور پھیپھڑے اور نرخرے کو مضر ہے یہان تک کہ کبھی اس سے حلق مین خناق پیدا ہو جاتا ہے اور کبھی کبھی آواز بند ہو جاتی ہے بعض کتابون مین لکھا ہے کہ غبار سانس لینے کے اعضا کو نقصان پہونچاتا ہے اور صحیح مین ہے کہ سینے کو مضر ہے **مصلح** اس کے غبار کی مضرات دور کرنے کے لیے گھی اور شہد اور پانی کو ملاکر اس سے غرغرہ کرین اور دودھ پیوین آلات تنفس کے واسطے اصلاح اگر اور دار چینی اور قرنفل کرتے ہین اور سینے کے لیے مصلح تازہ دودھ ہے **بدل** چھال کا بدل انار کا چھلکا ہے پتون اور لکڑی کا بدل انجیر کے پتے اور لکڑی ہے۔

چنبیلی (دھ)

بفتح جیم فارسی وخفائے نون وکسر بائے موحدہ ویائے تحتانی مجہول وکسر لام ویائے معروف سنسکرت اور بنگالی مین جاتی کہتے ہین مرہٹی اور پنجابی مین جائی بولتے ہین بعض لوگون نے غلطی سے جائی (بکسر ہمزہ ویائے معروف) کو علیحدہ ایک پھول سمجھ لیا ہے بعض نے جوہی بتایا ہے عربی مین یاسمین اور یاسمون اور یاسمن کہتے ہین اور سمن بروزن چمن فارسی مین کہتے ہین محیط مین غلطی سے سین کو مضموم بتایا ہے **صفات وشناخت** ۔ مشہور پھول ہے سفید اور زرد اور نیلا ہوتا ہے اور ہر ایک سوائے زرد کے بستانی اور صحرائی اور کوہی ہوتا ہے سفید قسم بہت ملتی ہے زرد اور نیلی کمیاب ہے تاہم ایران۔ دہلی۔ دکن اور دوسرے مقامات مین زرد چنبیلی کثرت سے ہے اسکے پیڑ کا بڑا جھاڑ ہوتا ہے بعض ملکون مین اسکے بڑے بڑے درخت ہوتے ہین سفید قسم کا تنہ تھوڑا سا اٹھا ہوا ہوتا ہے اس مین تین سے پانچ تک جوڑے پتون کے لگتے ہین یہ پتے چھوٹے اور لمبے ہوتے ہین اور کنارے کٹوان ہوتے ہین اور دونون جانب شاخون کے لگے ہوتے ہین اسکے پھول کی ڈنڈی پتلی اور کھوکھل ہوتی ہے اسکی کلی ہلالی اور ناشپاتی کی شکل پر ہوتی ہے کہتے ہین کہ اسکی صحرائی قسم ظیان ہے اور پہاڑی قسم ہندوستانی چنبیلی ہے مگر ہندوستان مین اب یہ جنگلی چنبیلی نہین سمجھی جاتی ہے بہر صورت سفید قسم کا درخت زرد اور نیلی قسم کے

درختوں سے کمزور اور چھوٹا ہوتا ہے اور اس کی پتیوں کی پشت پر سُرخی کی جھلک بھی ہوتی ہے اور بعض کی
نہیں بھی ہوتی اس کی پیدائش گرم ملکوں میں ہے اور بجاکن سے بھادون تک پھول لگتے ہیں خوشبو
ان کی میٹھی ہوتی ہے زرد قسم میں پھول کے بعد چھوٹا سا پھل بھی آتا ہے جس میں پانچ چھ گول بیج ہوتے ہیں
چنبیلی کی جڑ خربق سیاہ کی طرح ہوتی ہے اور اس کی جگہ کام میں آسکتی ہے اس کے لگانے سے زخم
پیدا ہو جاتا ہے بہتر سفید پھول ہے بعض نے کہا ہے کہ زنبق یہی ہے اور جب روغن زنبق بولتے ہیں
تو چنبیلی کا تیل مراد ہوتا ہے مگر یہ غلطی ہے اور ان لوگوں کو اشتباہ اس لیے پیدا ہو گیا ہے کہ
متقدمین اپنی کتابوں میں سفید چنبیلی کو زنبق کے نام سے یاد کیا کرتے تھے اور اس کے تیل کو روغن
زنبق کہا کرتے تھے ورنہ دراصل زنبق ایک اور چیز ہے جسے فارس میں سوسن آزاد کہتے ہیں اور یہ
سوسن سفید سے علیحدہ چیز ہے اور زنبق ایک مشہور چیز ہے بعض نے لکھا ہے کہ زرد چنبیلی اور
زنبق ایک چیز ہے مگر زنبق کا پھول زرد ہوتا ہی نہیں۔

طبیعت - گرم وخشک دوسرے درجے میں ہے شیخ کہتا ہے کہ سفید قسم زرد سے زیادہ گرم
ہے اور زرد قسم نیلی قسم سے زیادہ گرم ہے گازرونی شیخ کے کلام کی شرح میں اعتراض کرتا ہے کہ سفید کا
زرد سے زیادہ گرم ہونا خلاف قیاس ہے گیلانی وغیرہ نے کہا ہے کہ چنبیلی کی گرمی خشکی سے بڑھی ہوئی
ہے بعض تیسرے درجے میں گرم وخشک بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد - چنبیلی کا پھول طبیعت کو تفریح پہونچاتا ہے سُدہ کھولتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے
اس کے پینے سے مادہ بلغمی وسوداوی براہ دست نکل جاتا ہے ریاح غلیظ کو تحلیل کرتا ہے فالج و
لقوہ وعرق النساء وربو وعسر النفس وگٹھیا اور رعشہ کو مفید ہے پیشاب زیادہ لاتا ہے باہ کو حرکت دیتا ہے
اس کی خوشبو دماغ کو قوت بخشتی ہے مگر بالوں کو سفید کر دیتی ہے سردی کے درد کو نافع ہے اس کے
پتے جوش کرکے پینے سے پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہیں خون حیض جاری کرتا ہے اگر اسکو شراب
میں ڈالیں تو نشہ خوب ہوتا ہے اس کے پتوں کے جوشاندے سے کلی کرنے سے دانتوں کے
درد اور منھ کے آنے اور مسوڑھوں کے درد کو نفع پہونچتا ہے پھول کو پیس کر ذکر و کمر پر لیپ کرنے
سے شہوت بہت ہوتی ہے اس کے پھول کے لیپ سے جھائیں جاتی رہتی ہے اور بالخاصیت
رخساروں کا رنگ نکھارتا ہے اور ان پر سُرخی آجاتی ہے مگر اس کا زیادہ سونگھنا رخساروں
کے رنگ کو زرد کرتا ہے اگر منھ سے یا رحم سے لہو آتا ہو تو ان پھولوں کا رس تین دن تک پئیں ہر دن
۳ تولہ تو خون رک جائے گا چنبیلی کے پھول لیکر ڈنٹھی دور کرکے اور تھوڑی سی مصری ملا کر کھرل کریں
اور سرمے کی طرح کرکے آنکھ کے پھوڑے پر لگائیں چند دنوں میں کٹ جائے گا شیخ کہتا ہے کہ چنبیلی سوداء
کو لطیف کرتی ہے بڈھوں کو نافع ہے اگرچہ اس کی خوشبو سے درد سر پیدا ہوتا ہے مگر وہ درد سر دفع
بھی ہو جاتا ہے جو بلغم لزج کی وجہ سے پیدا ہوا ہو کیونکہ رطوبات بلغمی کو تحلیل کر دیتی ہے اور ہر مقام کے
نفخ کو مٹاتی ہے اور زرد قسم ہر عضو سرد کو گرمی پہونچاتی ہے زرد چنبیلی کے پھول سیاہ بالوں پر ضماد



کرنے سے سفید ہوجاتے ہین یہان تک مبالغہ کرتے ہین کہ اس کے سوکھے پتے سیاہ بالون پر چھڑک دینے سے سفید ہوجاتے ہین چنبیلی کے پھول بوڑھے آدمی اور سرد مزاج والے آدمی سونگھین تو ان کو نفع پہونچے اگر سردی سے درد سر ہو یا زکام ہو تب بھی اس کا سونگھنا فائدہ بخشے گا اسکو جوش کرکے سر کو دھارنے سے بھی سردی کو نفع ہوتا ہے اگر پونے دو ماشہ چنبیلی کے پھول اور اسی قدر انیسون کو پیسکر اور چنبیلی کے پتے یا جڑ جوش کرکے اس جوشاندے کے ساتھ اُس سفوف کو پھانکین تو بہت قے آئے اگر سفید چنبیلی کی جڑ سوا دو ماشہ اور سوا دو ماشہ گوگل اور سوا دو ماشہ نشاستہ ان سب کو پیسکر پانی کے ساتھ پھانکین تو دس بار دست آجائین اور دستون مین سودا نکل جاے اور زرد آب بھی خارج ہو خشک پھولون کو پیسکر شہد مین ملاکر ڈیڑھ تولہ چاٹ لین پیٹ کے کیڑے اور کدو دانے نکل جائین زرد چنبیلی کے پھول اندرائن کے ہرے پھل مین رکھکر اتنا پکا دین کہ گل جائین پھر ساڑھے تین ماشہ اسکو سوا دو تولہ شہد مین ملاکر چاٹا کرین تو استسقا اور درد جگر اور وجع مفاصل کو بہت نفع ہو **مضر** گرم مزاج مین درد سر پیدا ہوتا ہے **مصلح** روغن گل اور سرکہ کافوری یا بنفشہ تازہ سونگھنا **بدل** نرگس۔ سوسن۔ زنبق اور سیوتی۔

مقدار خوراک ۱۰ ماشہ تک اور رس ۳ تولہ تک۔

دید کہتے ہین کہ چنبیلی کا پھول آنکھ کو نافع ہے دانتون کے درد کو فساد خون وصفرا و باد کو مٹاتا ہے زرد چنبیلی کی جڑ کو باری کے بخارون مین بہت مفید پایا گیا ہے مرض گٹھیا اور مرض اعصاب مین نافع ہے شدید کھانسی کے واسطے بہت عمدہ ہے درد اعصاب کو رفع کرتی ہے اس کے پتون کا جوشاندہ پلانے سے جلد بدن کے امراض منھ کا زخم اور کان کا درد دفع ہوتا ہے اس کے پتون کے تازہ رس کو لگانے سے پیرون کی انگلیون کے تلے کی نرم آنش (یعنی گتا) مٹ جاتا ہے چنبیلی کے تمام اجزا کو جوش کرکے پلانے سے اندرونی اعضا کا سدہ کھلتا ہے اور خون حیض جاری ہوتا ہے اس کے پتون کا جوشاندہ مسہول و مزیل کرم شکم ہے جلد بدن کے امراض درد سر اور آنکھون کی کمزوری دفع کرنے کے لیے اس کے پھولون کا یا اُن کے رس کا لیپ کرنا چاہیے پتے اور مٹا کے کلیان کرنے سے دانت اور داڑھون کا درد دفع ہوتا ہے اس کے پتون کو چبانے سے منھ کی جھلی کے زخم بھرتے ہین ان کو گھی مین تل کے چبانے سے بھی وہی نفع ہوتا ہے اس کے تین پھولون کو گل لیگن کے ساتھ پیسکر ناک مین ٹپکانے سے سر کا درد دفع ہوتا ہے اس کے پتون کے رس کو تیل مین پکاکر عضو تناسل پر ملنے سے نامردی دفع ہوتی ہے اس تیل مین رائی پیس کے ملاکے عضو تناسل پیڑو اور جانگھون پر لیپ کرنے سے کمزوری دفع ہوتی ہے اور کان مین ڈالنے سے کان کا درد زائل ہوتا ہے اس کے پتون کے جوشاندے سے عضو تناسل کو دھونے سے آتشک کی ٹانکیان زائل ہوتی ہین اس کے تازہ پتون کا دو تولہ رس گاے کا دو تولہ گھی اور دو تولہ رال ان سب کو ملاکر پلانے سے پانچ طرح کی آتشک دفع ہوتی ہے اس کے استعمال کرنے کے وقت مین گھی دودھ اور گیہون کا آش یعنی لپسی کھانا چاہیے اس کے پتون کو چبانے سے بھی



منھ آنے کو نفع ہوتا ہے۔

چنبیلی کا تیل

ملا سدید کہتا ہے کہ چنبیلی کے پھولوں سے تیل تیار کرتے ہیں اگلے زمانے میں اسے روغن زنبق کہا کرتے تھے انوری کہتا ہے ؎ زگاہ عنبر سارا نہ یاسمین زنبق۔ حالانکہ زنبق دوسری قسم کا پھول ہے اور وہ مشہور ہے اور ایسا نہیں کہ چنبیلی کے پھول کے ساتھ مشتبہ ہو سکے یہ تیل گرم و تر کہے مفتح و محلل ہے جلد بدن کو نرم کرتا ہے قانون اور اس کی شروح میں لکھا ہے کہ اسکو جاڑوں میں بدن پر ملنا نافع ہے فالج اور لقوہ اور استسقا کو نافع ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے کوڑھ اور کھجلی کو نافع ہے کان کی بیماریوں کو مفید ہے سر میں ڈالنا اعضائے دماغی کو قوت دیتا ہے پٹھوں کے سردی کے امراض کو نافع ہے بوڑھوں کو مفید ہے۔ وید کہتے ہیں کہ چنبیلی کا تیل ٹھنڈا ہوتا ہے بدن کی گرمی مٹانے کے لیے اس کا لیپ کرتے ہیں چنبیلی کا تیل ملنے سے ٹھنڈی اور سوکھی ہوا کا اثر نہیں ہوتا ہے اس میں ایلوا ملا کے کان میں ٹپکانے سے اس کی کھجلی رفع ہوتی ہے اسکو گرم کر کے بچھو یا بھڑ کے ناف پر رکھنے سے بادی کا درد بند ہوتا ہے اس میں کافور ملا کر ملنے سے کھجلی جاتی رہتی ہے اس کے زیادہ سر و ڈاڑھی میں لگانے سے بال سفید ہو جاتے ہیں مضر گرم مزاج کو نقصان پہونچاتا ہے اور اسکو زیادہ سونگھنے یا سعوط کرنے سے گرم مزاج والے کے کبھی نکسیر کا خون جاری ہو جاتا ہے اور درد سر ہو جاتا ہے مصلح کھٹی اور کافور و بنفشہ وغیرہ کا سونگھنا۔

مقدار خوراک — ۲ ماشہ سے ۱۷،۱۰ ماشہ تک۔

چنپا (دھ)

بفتح جیم فارسی و سکون نون و فتح بائے فارسی و سکون الف چونکہ تلفظ میں نون کی جگہ میم آتی ہے اسلیے بہتر یہ ہے کہ میم ساکن ہی سے لکھیں سنسکرت میں چمپک کہتے ہیں سون چنپا بھی اس سے عبارت ہے عربی کا نام فاغرہ ہے۔

صفات وشناخت — اس کے درخت ہندوستان میں باغوں میں بوئے جاتے ہیں دریاؤں کے دکھنی جانب مغربی و شمالی ہمالہ اور نیپال اور آسام اور برہما اور نیلگری اور دکھنی گھاٹوں کے جنگلوں میں کنارا تک اپنے آپ اُگتے ہیں اس کا درخت ساٹھ سے سو فٹ تک اونچا اور بہت خوشنما و سڈول ہوتا ہے اس کی شاخیں کھڑی پھیلتی ہوئی اور پاس پاس ہوتی ہیں جس سے اس کا سایہ گھنا اور خوب بنا رہتا ہے اس میں صنوبری شکل والے پھول لگتے ہیں جن کا رنگ زردی و سپیدی سے مرکب ہوتا ہے اور نہایت لطافت ہوتی ہے اس لیے معشوق کے رنگ کو اس سے تشبیہ دیتے ہیں ذوق کا شعر ہے ؎ چنپئی رنگ کا وہ اپنے دکھا کر عالم۔ ایک عالم کا ہو دل نیچے جل میں جیسے۔ اگرچہ سرزمین کے اختلاف کی وجہ سے یہ پھول ہر ایک ملک میں علحدہ علحدہ وقتوں میں آتے ہیں مگر تخصیص کے ساتھ بیساکھ میں کھلتے ہیں اور پھل جاڑوں میں پکتے ہیں اس کے پھول میں اکثر پانچ پنکھڑیاں ہوتی ہیں جن کی لمبائی دو دو بند انگشت کے برابر ہوتی ہے اور ہر پنکھڑی



ونیز ہوتی ہے اور پھول کے اندر چند باریک دانے ہوتے ہیں جہانگیر نے اپنے تزک میں لکھا ہے کہ چنپا کا پھول نہایت
خوشبودار ہوتا ہے اور لطافت رکھتا ہے رنگ اس کا زرد مائل بسفیدی ہوتا ہے درخت نہایت موزون
اور بڑا اور سایہ دار ہوتا ہے پتے اور شاخیں کثرت سے ہوتی ہیں پھولوں کے زمانے میں ایک درخت
تمام باغ کو معطر رکھتا ہے موسم بہار اور گرمی میں پھول آتے ہیں برسات میں بھی آتے ہیں مگر کم اس کے
پتے لمبے اور نوکدار ہوتے ہیں وہ بسنت کے موسم میں نہیں گرتے اس کے بیج چھوٹے اور مٹر کے دانے کے
برابر ہوتے ہیں اس کے پھولوں میں سے رنگ نکالا جاتا ہے اس کے بیجوں میں سے گاڑھا تیل نکلتا ہے
اس کے پھولوں میں سے اڑنے والا تیل نکلتا ہے اس کے پتوں کا خوشبودار عرق کھینچا جاتا ہے اس کے
پھولوں سے خوشبودار تیل بنایا جاتا ہے وہ بدن اور بالوں میں لگانے کے کام میں آتا ہے اس کے
متعلق بعض کتابوں میں تفصیل بھی آئی ہے اور وہ یہ ہے۔ چنپا کا پیڑ بستانی اور صحرائی دو قسم کا ہوتا ہے
بستانی کی تین قسمیں ہیں **(الف)** پھول کا رنگ زرد طلائی ہوتا ہے اسکو **راے چنپا** کہتے ہیں
(ب) سرخ گلابی رنگ کا پھول ہوتا ہے۔ ان دونوں درختوں کے پتوں کی شکل اکثر منوے کے
پتوں سے مشابہت رکھتی ہے **(ج)** اس کا درخت دونوں قسم کے درختوں سے بڑا اور موٹا ہوتا ہے
مگر پتے چھوٹے اور چوڑے ہوتے ہیں پھول لمبا اور رنگ زرد ہوتا ہے ہندی میں اس کا نام **ناگ چنپا** ہے
دواؤں میں مستعمل یہی تیسری قسم کا پھول ہے اس کا پھول ناگ کے پھن کے مانند ہوتا ہے اور اسکو ناگ کیشپی
بھی کہتے ہیں دکن اور کوکن میں بڑا پھول اس شکل کا ہوتا ہے اور بعد خشک ہوجانے اور مرجھانے کے بھی
باس دیتا ہے اسکو **بڑا ناگ چنپا** کہتے ہیں مرہٹے اسکو تھور ناگ چانپا کہتے ہیں صحرائی کی دو قسمیں ہیں جن
میں سے ایک کو **بھوئی چنپا** کہتے ہیں اس لیے کہ درخت اس کا بہت چھوٹا زمین سے ملا ہوا ہوتا ہے
اور دوسری قسم کو **اڑک چنپا** بولتے ہیں اس کا درخت گز بھر کا لانبا پتے چنپا کے پتوں کی طرح مگر
اس سے چھوٹا اور پتلا اور پھولوں میں ہوتا ہے خوشبو نہیں ہوتی اڑک چنپا کا حال بعض لوگوں سے زبانی
ہوچکا ہے ورنہ کتب سے جنگلی کی ایک قسم بھوئی چنپا ثابت ہوتی ہے اور دوسری وہ ہے جو جنگلوں میں اپنے
آپ اگتی ہے اور درخت بڑا ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ اڑک چنپا گلاچین سے عبارت ہے یہاں یہ بات
بھی کھول دینے کے قابل ہے کہ اگرچہ محققین زنبق کو چنپا کا معرب بتاتے ہیں اور ملاطغرا کا یہ قول ہے مرغ
زنبق طلسم رنگ کا ہی است ہوا اس کی تائید کرتا ہے مگر یہ درست نہیں چنپا خاص ہندوستان کا پھول ہے
اسکو زنبق سے کوئی واسطہ نہیں گنگنٹ پرکاش میں اس کی اتنی قسمیں لکھی ہیں سون چمپا سفید چمپا کھر چمپا ناگ
چمپا بھوئی چمپا اور تھور ناگ چمپا۔

طبیعت۔ وید کہتے ہیں کہ بستانی کی پہلی اور دوسری قسم کا مزاج سرد ہے اور بستانی کی تیسری قسم اور
صحرائی کی دونوں قسمیں گرم ہیں۔ اطبائے یونانی کے نزدیک تمام اقسام کا مزاج گرم وخشک ہے بعض کہتے
ہیں کہ گرمی وسردی میں معتدل ہیں اور بعض کہتے ہیں کہ گرمی ان کی پہلے درجے میں ہے اور بعض گرمی و
خشکی دوسرے درجے میں بلکہ تیسرے درجے تک مانتے ہیں اور راے چمپا کو پہلے درجے میں گرم وخشک

لکھا ہے بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اس کی چھال دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے بلکہ تیسرے درجے مین بھی گرم وخشک بتایا ہے۔

خواص وفوائد۔اس کے پھولون کے سونگھنے سے دماغ کی قوت بڑھتی ہے دل مین طاقت آتی ہے کھانے سے بلغم دفع ہوتا ہے ریاح تحلیل ہوتی ہے سرکے مین پیسکر کان پر لگانے سے اس کا درد جاتا رہتا ہے اگر چنپا کے پھولون کا رس کان مین نیم گرم ٹپکائین تو کان کا درد جاتا رہے اگر کان مین پانی چلا جائے تو اسے بھی نفع دیتا ہے اور کان مین ٹپکانے سے اُس کی بہنسی کو فائدہ پہونچتا ہے اور جاتی رہتی ہے اس کے پھول کے درمیان مین جو دانہ ہوتا ہے وہ کسی قدر نشہ رکھتا ہے اگر اس کے درخت کو اوپر سے کاٹ کر تنہ مین چار ہاتھ باقی رکھین اور اس پر بہت سا گوڈر پیٹ کر جلانے کا تیل اُس پر ڈال کر آگ لگادین تاکہ وہ تمام تنہ جو زمین کے اوپر ہو جل جائے پھر جڑ کو نکال لین یہ جڑ اکثر زہرون کو فائدہ پہونچاتی ہے لگانے اور کھانے سے دونون طرح نفع دیتی ہے خواص مین چوب حیات کے قریب ہوتی ہے اس درخت کی چھال کو پینے سے قے آتی ہے جب تک معدے مین رہتی ہے قے لاتی ہے جب تلے اُترتی ہے تو نہایت شدت سے دست لاتی ہے اگر ذراسی بھی آنتون مین رہجاتی ہو تو ہیضہ اور مروڑ پیدا کرتی ہے خاصکر جنگلی چنپا کے درخت کی چھال اس امر مین نہایت قوی ہے اس کا لیپ درد مفاصل اور نقرس کو بہت نافع ہے اس کے پتون کا لیپ عضو تناسل کا درد دفع کرتا ہے اگر اس کی جڑ اور پھول بکری کے دودھ مین پیسکر پی لین تو مثانے کا ریت نکل جائے اس کی جڑ پانی مین پیسکر کھانا نارو کو مفید ہے اگر نارو ٹوٹ گیا ہو تب بھی فائدہ دیتی ہے اس کے پھولون کو تل کے تیل مین ملاکر دھوپ مین رکھنے سے جو تیل تیار ہو وہ نہایت مقوی باہ ہوتا ہے اس کی مالش سے درد مفاصل کو فائدہ ہوتا ہے اس کے پھولون سے عرق گلاب کی طرح عرق کھینچ کر سعوط کرنے سے ناک کا سدہ کھل جاتا ہے دماغ کے فضلات ناک کی راہ نکل جاتے ہین اور نکسیر کا خون جاری ہو جاتا ہے۔شریفی مین لکھا ہے کہ چنپا کے پھول کی کلی پانی مین پیسکر مُنھ پر ملنے سے چھائین بالکل جاتی رہتی ہے۔

وید کہتے ہین کہ اس کے پھول اور پھل ضعف ہاضمہ متلی اور بخار دفع کرتے ہین۔پتون کو گھی سے چپڑ کر اُن پر زیرے کا سفوف چھڑک کر اُس عورت کے سرپر جس کو پرسوت کا عارضہ ہو باندھنے سے خفقان اضطراب درشتی پن کی پھڑک دفع ہوتی ہے اس کے پھولون کو تل کے تیل مین پیس کر سرپر ضماد کرنے سے سر کا چکر دفع ہوتا ہے پھولون کو تیل مین پیس کر ناک کے اوپر لیپ کرنے سے بدبودار رطوبت کا نکلنا مٹتا ہے پھولون کو پیس کے خیساندہ پلانے سے پیشاب زیادہ آکر سوزاک کو نفع ہوتا ہے اور مثانے کے مرض دفع ہوتے ہین اس کی سوکھی جڑ یا جڑ کی چھال پیسکر پھوڑے پر باندھنے سے یا تو بیٹھ جائے گا یا پک جائے گا اسکو جوش کرکے پلانے سے خون حیض کا رنگ کرنا مٹ جاتا ہے اس کے پھولون سے بنایا ہوا تیل لگانے سے درد سر دفع ہوتا ہے چھوٹے جوڑون کی سوجن پر اس تیل کو مل کر اوپر چنپا ہی کے پتے باندھ دینے چاہئین دکھتی ہوئی آنکھ مین اس تیل کی ایک دو بوندین ڈال دینے سے آنکھ کا درد

ساکن ہوجاتا ہے اس کے پتون کا تیل پیٹ پر آہستہ آہستہ ملنے اور سینکنے سے بادی رفع ہوتی ہے اس کے نرم پتون کو پانی مین مل کر اُس کی بوندین آنکھ مین ڈالنے سے آنکھ کی بینائی صاف اور عمدہ ہوجاتی ہے پیٹ کا درد ریاحی شانے کے لیے اس کے پتون کے رس مین شہد ملا کے پلانا چاہیئے اس کی چھال کا جوشاندہ پلانے سے بخار جاتا رہتا ہے اس کی چھال کے سفوف کو شہد مین ملا کر چٹانے سے سوکھی کھانسی رفع ہوتی ہے اس کی چھال اور اتیس کے سفوف کی پھنکی دینے سے دست بند ہوتے ہین بیرون کی بوائی پر اس کے بیج اور پھل کا لیپ کرنا چاہیئے اس کی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے دست آتے ہین اسکے پھولون کا تیل بنا کے مالش کرنے سے تشنج زائل ہوتا ہے اس کے پھولون کے جوشاندے مین کالا نون بڑکا کے پلانے سے پیٹ کا بادی کا درد موقوف ہوتا ہے اس کے پھولون کو شہد کے ساتھ چٹانے سے طاقت بڑھتی ہے اسکے تازے پتون کا دو تولہ رس یا اُس مین تھوڑا سا شہد ملا کر پلانے سے پیٹ سے کیڑے نکل جاتے ہین اسکے تازہ پھولون سے بنایا ہوا تیل ملنے سے گٹھیا کا درد دفع ہوتا ہے اسکی چھال کا جوشاندہ پلانے سے باری سے آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے اسکی چھال کو پان مین رکھکر کھاتے ہین تازہ ٹوٹے ہوئے پھولون کو شہد کے ساتھ کھانے سے صفراوی خفقان زائل ہوتا ہے اس کے پتون پھولون اور چھال کو ملنے سے چھائین جاتی رہتی ہے چیچک کو بھی فائدہ ہوتا ہے ان کو کاغذی لیمو کے رس مین ملا کر ملنے سے زیادہ اثر ہوگا۔ چنپا کی چھال پرمیہ یعنی جریان اور سینس کے مرض کو بھی نافع ہے۔ مغز تخم لیمو۔ سیاہ مرچ۔ سونٹھ۔ پیپل دراز فلفل۔ جاے فل اور لونگ کو چنپا کے رس مین خوب کھرل کرکے گولیان بنالین ان مین سے ایک گولی پانی مین گھس کر بخار والے کی آنکھ مین لگائین تو فوراً زائل ہوجاے ناگ چنپا بینائی کی قوت بڑھاتی ہے ریاح اور بلغم کو دفع کرتی ہے مگر بھوک کو نقصان پہونچاتی ہے۔

مقدار خوراک۔ جوشاندہ اور خیساندہ ۵ تولہ قول ویدون کا ہے۔

بھُنی چنپا

بضم باے موحدہ مخلوط بہا و نون ساکن خفی وکسر ہمزہ جس کو یا کی شکل پر لکھا ہے فارسی کی کتابون مین باے موحدہ مضموم مخلوط بہا اور ہمزہ ساکن اور ہمزہ کے کسرے اور یاے تحتانی کے سکون سے بھوئی چنپا لکھتے ہین سنسکرت کا لفظ بھوم چنپکہ بضم باے موحدہ مخلوط بہا و واو معروف وکسر میم ہے۔

صفات۔ اس کا درخت بہت چھوٹا زمین سے ملا ہوا ہوتا ہے مخزن الادویہ کے ایک مقام سے معلوم ہوتا ہے کہ بھوئی چمپا کا پھول بنگالے سے مخصوص ہے دوسری جگہ نہین ہوتا اول زمین سے پھول نکلتا ہے پھر پتے خوشبو کسی قدر سوسن سے مشابہ ہے اس کی گانٹھ یعنی کند اور جڑ کے سفوف کا رنگ پیلا ہوتا ہے اور مزہ کڑوا چرپرا اور کافور کی طرح ہوتا ہے۔

خواص و فوائد۔ وید کہتے ہین کہ اس کے اجزا کو پیسکر مرہم بنا کر لگانے سے تازہ زخم فوراً مل جاتا ہے اسکے سفوف کی پھنکی دینے سے بدن مین کہین بھی خون جما ہوا ہو نکل جاتا ہے اس کی جڑ کے لیپ سے گلگنڈ زائل ہوتا ہے اس کی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے ورم تحلیل ہوتا ہے اس کی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے



پیٹ کا ریاحی درد دفع ہوتا ہے اس کی جڑ کا لیپ کرنے سے ورم تحلیل ہوتا ہے پھوڑے کو جلد پکانے کے لیے اس کی جڑ کا ضماد کرنا چاہیئے۔ اگرچہ باب موحدہ کے باب میں اسکا ذکر ہو چکا ہے مگر استیعاب کے لیے یہاں بھی لکھدیا

چنچل کورہ (ھ)

بضم جیم فارسی وسکون نون وفتح جیم فارسی دوم وسکون لام وضم کاف تازی وسکون واو وفتح رائے مہملہ وسکون ہا

اسکے معنی چنچل کا ساگ ہیں اسکو چنچلم میم کی زیادتی سے بھی کہتے ہیں

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے جو کھیتوں اور باغوں میں پیدا ہوتی ہے بلندی اس کی آدھ گز کے قریب ہوتی ہے شاخیں پتلی ہوتی ہیں پتے طول میں آدھے انگوٹھے کے برابر لمبے اور نوکدار اور دو طرف جڑے ہوتے ہیں پتے کے کنارے پر ہری لکیر ہوتی ہے جو دائرے کی طرح محیط ہوتی ہے اور پھول کا رنگ نیلا ہوتا ہے اس کی ایک قسم پانی میں بھی پیدا ہوتی ہے۔

طبیعت۔ گرم مائل برطوبت۔

خواص وفوائد۔ اس کے پتے پکا کر کھائیں تو زہر اور بلغم اور صفرا اور باد دفع ہو مگر بواسیر اور درد شکم اور امراض چشم پیدا ہو جاتے ہیں۔ ایک تجربہ کار کا قول ہے کہ اس کے پتوں کو مل کر رس نکال کر بچھو پر لگائیں تو اسی وقت پلٹ کر مر جائے۔

چندرس (ھ)

بفتح جیم فارسی وسکون نون ودال مہملہ موقوف وفتح رائے مہملہ وسکون سین مہملہ اسکو سندروس بھی کہتے ہیں۔

صفات وشناخت۔ یونانی اطبا نے جو بڑی بڑی کتابیں لکھی ہیں اُن کو اس کی ماہیت نہ معلوم ہوئی دیسقوریدوس نے کہا ہے کہ وہ ایک درخت کا گوند ہے جو افریقہ اور ہند میں پیدا ہوتا ہے بعض نے کہا ہے کہ ساج یعنی سال کا گوند ہے محمد بن احمد نے تحقیق کیا ہے کہ وہ گوند نہیں ہے تحقیق اُس کی یہ ہے کہ ایک دریا ہے جو بحر ہند کے کسی کنارے سے جاری ہوتا ہے اُس میں سے چندرس نکلتا ہے اول زمین میں سے مٹی کے تیل کی طرح پگھلا ہوا باہر آتا ہے پھر اُس دریا کے پانی میں ہو کر اور بھیگ کر جم جاتا ہے اس جمے ہوئے کو دریا کی موجیں کنارے پر ڈال دیتی ہیں وہاں سے لوگ اُٹھا لیتے ہیں محمد بن احمد اس قول کو بہت صحیح بتاتا ہے اور کہتا ہے کہ مجھ سے ہندوستان کے ایک بڑے عالم نے یہ بات بیان کی ہے بعض محمد بن احمد سے بھی میدان تحقیق میں چار قدم آگے بڑھ گئے ہیں وہ کہتے ہیں کہ اُس دریا میں ایک جانور ہے کہ جب وہ پیشاب کرتا ہے تو فوراً جم جاتا ہے یہی جما ہوا پیشاب چندرس ہے بعض کہتے ہیں کہ ایک قسم کا پتھر ہے جو دریا کے کناروں سے ملتا ہے بعض کہتے ہیں کہ کافور کے پیڑ کا گوند ہے بعض نے اس پر یہ اور حاشیہ چڑھایا ہے کہ درخت کافور سے دن میں جو کچھ ٹپکتا ہے وہ چندرس ہے اور جو کچھ رات میں نکلتا ہے وہ کافور ہے۔

بندہ نجم الغنی کہتا ہے کہ یہ تمام قول واہی اور بے سروپا ہیں صحیح یہ ہے کہ چندرس ایک قسم کے سال کے درخت سے نکلتا ہے اور سال جس کو ساج بھی کہتے ہیں اُس کا گوند رال ہے سال کی بڑی قسم کے درخت کا گوند چندرس ہے اور چھوٹی قسم کے درخت کا گوند رال ہے یعنی سال کے درخت کی دو قسمیں ہیں

ہندی مین جس کو بڑا سال کہتے ہین اُس کا گوند چندرس ہے اور جس کو صرف سال کہتے ہین اُس کا گوند رال ہے چندرس کے درخت کو گجراتی مین رال کا جھاڑ بولتے ہین اور رال کے پیڑ کو رالن تنان جھاڑ کہتے ہین اس کے معنی یہ ہین کہ رال کا چھوٹا پیڑ مرہٹی مین چندرس کے پیڑ کو سرج در کش کہتے ہین اور سنسکرت مین ازجکرہ اور آج کرن کہلاتا ہے اور رال کا پیڑ سنسکرت مین اشو کرن بولا جاتا ہے اسکے درخت ہندوستان کے ممالک جنوبی کے اکثر حصون مین کنارا سے ٹراون کور تک ہوتے ہین یہ درخت بڑا ہوتا ہے اس کے پتے تمام سال لگتے رہتے ہین اس مین سے رال کی طرح چندرس نکلتا ہے اس کے بیجون مین سے بہت سا گاڑھا تیل اس طریق سے نکالا جاتا ہے کہ بیجون کو صاف کرکے بھون کے پیس لیتے ہین پسے ہوے پانچ سیر بیجون کو بارہ سیر پانی مین اتنی دیر تک اوٹادین کہ تیل پانی پر ترنے لگے تب اسکو پانی پر سے اتار کر پھر اُن بیجون کے پھوک اور پانی کو خوب ملادیوین اور آٹھ پہر تک پڑا رکھین کہیں آدمی گھی کے عوض مین اسکو بیچ دیتے ہین چندرس کہربائی طرح ہوتا ہے عمدہ وہ ہے کہ کہربائی طرح گھاس کو اُٹھائے قوت اس کی بیس برس تک رہتی ہے اور کہربا سے بہت مشابہ ہے اس لیے لوگ اُس کی تسبیح وغیرہ بناکر کہربا کی جگہ بیچتے ہین مگر فرق یہ ہے کہ چندرس کو جب آگ مین ڈالتے ہین تو بدبو پیدا ہوتی ہے بخلاف کہربا کے کہ اُس سے مصطگی کی سی بو آتی ہے دوسرے یہ کہ جب کہربا کو اس قدر ملین کہ گرم ہوجاے تو کاغذی نیبو کے رس کی سی بو آتی ہے بخلاف چندرس کے۔ اور چندرس کا مزہ تلخی مائل ہوتا ہے بخلاف کہربا کے اور گھانس اُٹھانے مین بھی چندرس مین کہربا کی سی قوت نہین ہوتی۔ اس کا روغن کپڑے پر لگاکر نقاش لوگ موم جامہ تیار کرتے ہین۔ چندرس چار قسم کا ہوتا ہے **آول** اوپر سے زرد اور اندر سے سُرخ اور براق **دوم** زرد کم رنگ اور کمزور **سوم** کسی قدر نیلا اور کمزور **چہارم** سیاہ اور ہلکا اور سخت سب مین بہتر پہلی قسم ہے۔ اس کا کاجل اس طرح تیار کیا جاتا ہے کہ پانی مین بھیگا اور کپڑے پر لگا کر اور اس کپڑے کی بتی بناکر خشک کرکے ایک چراغ مین تل کا تیل بھر کر اُسکو رکھکر جلائین اور کوزے اوپر کوئی برتن رکھدین تاکہ دھوان جمع ہوجاے اُسے جھاڑکر کام مین لائین۔

طبیعت شیخ کہتا ہے کہ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے بعض نے کہا ہے کہ تیسرے درجے مین گرم ہے اور دوسرے درجے مین خشک ہے اور بعض کے نزدیک گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین اور بعض نے کہا ہے کہ گرم دوسرے درجے مین ہے اور خشک پہلے درجے مین اور بعض نے گرم دوسرے درجے مین اور خشک تیسرے درجے کے پہلے مرتبے مین بتایا ہے اور بعض پہلے درجے مین گرم و خشک سمجھتے ہین اور دوسرا قول اظہر ہے۔

خواص و فوائد۔ دماغی اعضا اور عموماً کل اعضا کی رطوبت کو خشک کرتا ہے اور کل اعضاے ظاہری و باطنی سے خون کو بالخاصہ روکتا ہے معدے اور آنتون کے بلغم کو چھانٹتا ہے معدے کے کیڑون کو مارتا ہے کدو دانون کو بھی مارتا ہے اس کا منجن مسوڑھون اور دانتون کو قوت بخشتا ہے اس کی دھونی مسہاے بواسیر کو گراتی ہے اسکو آنکھ مین لگانے سے بینائی کو قوت پہونچتی ہے مدر بول و حیض ہے خفقان اور وسواس



اور دمہ اور تپ کے دورے اور سعال کو مفید ہے اسکو پیس کر بکری یا ہرن کے پتّے پر چھڑک کر آگ پر بریان کریں جو رطوبت اس سے ٹپکے وہ آنکھ میں لگائیں تو رتوند جاتی رہے اسکو کان میں ٹپکانے سے کان کے درد کو تسکین حاصل ہوتی ہے ثقل سامعہ دور ہوتا ہے اس میں دُبلا کرنے کی قوت بہت ہے چنانچہ دو ماشہ اور پانچ رتی کی مقدار میں پیس کر سکنجبین میں ملا کر چاٹیں اور تین ہفتے تک اس طرح چاٹتے رہیں تو بے اذیت بدن دُبلا ہو جاوے اور موٹاپا جاتا رہے قوت کی حفاظت کرتا ہے پسینہ آنے کو روکتا ہے سندروس کا دھواں بھنگے آدمی کی آنکھ میں لگانے سے نفع ہوتا ہے خصوصًا تھوڑی کے مشک و عنبر کے ساتھ کشتی گیر اور پہلوان اسکو کھاتے رہتے ہیں تاکہ کسرت اور کشتی کی وجہ سے جو رطوبت میں حرکت پیدا ہو جاتی ہے تو اس کی وجہ سے ہانپنا بند رہے اور پسینہ نہ آئے اور قوت بنی رہے کھانڈ کے یا اگر کے ساتھ اور تنہا بھی اسکی دھونی لینے سے نزلہ بند ہو جاتا ہے ناصور کو بھی اس کی دھونی نافع ہے پھوڑوں پر اسکو پیس کر بُرکنے سے خشکی پیدا ہوتی ہے اور بھر جاتے ہیں کثرت رطوبت اور سردی اور امتلائی کی وجہ سے پٹھے میں استرخا پیدا ہو جاوے تو اس سے نفع ہوتا ہے السی کے تیل میں سفیدہ اور چندرس ملا کر مثل مرہم کے کر کے سر کے گنج پر لگانے سے بڑا نفع ہوتا ہے شہد میں ملا کر آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے سلاق اور آنکھ کے پھوڑے کو نفع ہوتا ہے دانت کے درد کے لیے بے نظیر دوا ہے خفقان کو مثل کہربا کے نافع ہے سوزش کے زخم اس کے لگانے سے جاتا رہتا ہے اس کے کھانے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں کیسے ہی پرانے دست ہوں بند کر دیتا ہے ماء العسل کے ساتھ پیشاب خوب لاتا ہے اور خون حیض بھی جاری کر دیتا ہے سکنجبین یا سرکہ یا دونوں کے ساتھ حاملہ کو کھلانے سے بچہ پیٹ کا قوت کے ساتھ گرا دیتا ہے اسکا فرزجہ بھی اخراج جنین کے لیے نافع ہے روغن گل یا بادام میں اسکو اتنا پکائیں کہ گاڑھا پڑ جاوے تو ہاتھ پیر اور منھ کے پھٹ جانے کو لگانے سے نفع ہوتا ہے تارکول کے ساتھ داد پر لگانے سے نافع ہے اور تمام افعال خواص میں کہربا کا قائم مقام ہے **مضر** بدن کو دُبلا کرتا ہے گردے کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** اول کے لیے بوزیدان اور دوم کے لیے ببول کا گوند **بدل** نصف کہربا اور چوتھائی تیزپات۔

مقدار خوراک ۲-۳ ماشہ تک۔

وید کہتے ہیں کہ چندرس کی پھنکی دینے سے دست بند ہوتے ہیں تیل اور موم کو دھیمی آنچ پر پگھلا کر چندرس کو اس میں ملا کر مرہم بنا کر پھوڑے پھنسی پر لگاتے ہیں اس کے تیل کی مالش سے بڑا ئی گٹھیا جاتی رہتی ہے دوسرے اور بھی کئی قسم کے دردوں میں اس کے تیل کی مالش کی جاتی ہے اسکو ملنے سے دانتوں سے خون کا نکلنا بند ہو جاتا ہے اور کھانڈ کے ساتھ اس کی دھونی لینے سے سردگرمی کا زکام جاتا رہتا ہے اس کے درخت کی چھال کے سفوف میں کپاس کے پھل کا رس اور شہد ملا کر کان میں ٹپکانے سے کان کا سردی و بادی کا درد دفع ہوتا ہے۔

چندرکانٹ (دھ)

بفتح جیم فارسی وسکون نون و فتح دال مہملہ وسکون رائے مہملہ و فتح کاف تازی وسکون الف و نون مختفہ



دتاسے ثقیل موقوف سنجر انقمہ و بزاق القمر و نبید القمر (ع) در تحفہ (ف)

صفات وشناخت ۔ شبنم ہے کہ عرب کے شہروں میں پتھر پر جم کر منجمد ہو جاتی ہے اس کا رنگ میلا اور سُبک اور شفاف ہوتا ہے اگر جتنی کہ چاندنی زیادہ ہوتی ہے یہ چیز سفید ہوتی جاتی ہے چاندنی کو جذب کرتی ہے بعض کہتے ہیں کہ ایک قسم کا پتھر ہے سفید اور کچھ میلا ہلکا اور شفاف اور براق اور چھوٹا کہ جتنی چاندنی زیادہ ہوتی ہے ملتا ہے ویسے نہیں ہلتا اور جوں جوں چاندنی کی روشنی بڑھتی جاتی ہے اس میں بھی سفیدی بڑھتی جاتی ہے افریقہ اور عرب کے بلاد میں ملتا ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے میں سرد ہے اور پہلے درجے میں خشک ہے اور بعض کہتے ہیں کہ گرمی و سردی میں معتدل ہے اور پہلے درجے میں خشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ پانی میں گھس کر ناک میں سعوط کرنا مرگی کے لیے مجرب ہے اور باندھنا بھی مرگی کے لیے نافع ہے مسور کے دانے کے برابر پکھلانے سے بھی مرگی جاتی رہتی ہے اس کا کھانا وسواس اور جنون اور خفقان کو بھی نافع ہے اس کے کھانے سے خون کا اجرا بند ہو جاتا ہے۔ اس کے خواص میں سے یہ ہے کہ درخت پر لٹکانے سے پھل زیادہ آتے ہیں اور بچوں کی گردن میں باندھنے سے بھوت پلید سے حفاظت رہتی ہے تو یہ کہتے ہیں کہ اس کا مزہ شیریں اور کسیلا ہے سرد اور ملین ہے آنکھ کو قوت دیتا ہے بے حد مُثانے کی اصلاح کرتا ہے پھوڑے پھنسی کو نافع ہے زہر کے فساد کو دفع کرتا ہے صاحب معدن نے لکھا ہے کہ اگر اسکو چاند کے سامنے رکھدیں تو چاندنی کی روشنی سے اس میں سے رطوبت ٹپکنے لگے گی اس رطوبت کی خاصیت یہ ہے کہ اس سے جن کا آسیب دُور ہوتا ہے سر دہے آرام اور فرحت حاصل ہوتے ہیں تپ اور بیہوشی اور سوزش اور مالیخولیا اس سے دور ہوتے ہیں صفرا زائل ہوتا ہے مسموم آدمی کو فائدہ ہوتا ہے **مضر گردہ** **مصلح** کتیرا۔

چندر مکھی (ھ)

بفتح جیم فارسی و سکون نون و فتح دال مہملہ و سکون رائے مہملہ و ضم میم و کسر کاف تازی مخلوط بہاو یائے معروف

صفات و منافع ۔ ایک درخت کا پھول ہے کہ شب کو کھلتا ہے اور چاند کی طرف منھ رکھتا ہے رنگ پھول کا سفید ہوتا ہے مزہ اس کا تیز و تلخ ہوتا ہے درد شکم کو کہ کھانا کھانے کے بعد ہو مفید ہے دست بند کرتا ہے اور جو تپ کہ پندرھویں دن نوبت کرتی ہو اسکو روکتا ہے ذہن عقل اور حافظے کو قوی کرتا ہے۔

چنڈول (ھ)

بفتح جیم فارسی و سکون نون و ضم دال ثقیلہ و واو معروف و لام موقوف

صفات و شناخت ۔ چنڈول ایک پرند ہے چڑیا کے برابر کہ اس کے رنگ میں تھوڑی سیاہی زیادہ ہوتی ہے اور اس کے سر پر چند پر جمع ہوتے ہیں جس کو چوٹی کہتے ہیں اور جس کے چوٹی نہیں ہوتی اُس کا نام اگن ہے اور ایک قسم تیسری اور بھی ہے جس کو بھارت کہتے ہیں اس کی شکل ان دونوں کی



تکلون کی طرح ہوتی ہے مگر بازون ذرا بڑے ہوتے ہین اگن اور بھارت کی آواز چنڈول سے تیز ہوتی ہے اور تھوڑا سا پستہ اور مٹیری کھلا دینے سے تو آواز مین زیادہ فصاحت پیدا ہو جاتی ہے یہ پرند ہندوستان کا ہزار داستان ہے غیاث اللغات مین اس کی فارسی چکاوک بفتح جیم فارسی و واو بعائی ہے اور جواہر الحروف مین کہا ہے کہ چکاوک ایک پرندہ ہے چڑیا سے بڑا اور خوش آواز ہوتا ہے ہندوستان مین اسکو چل جیم عربی کے فتح سے کہتے ہین عربی مین قبرہ بولتے ہین اور نفائس اللغات مین بھی چنڈول کی عربی قبرہ لکھی ہے اور قبرہ بائے موحدہ کی تشدید سے اور قنبرہ نون سے بھی آیا ہے کنز اللغات ترکی مین ترکی نام اس کا زلعٹ زائے معجمہ کے ضمے سے بتایا ہے۔

طبیعت - گرم وخشک۔

خواص و فوائد - رازی کہتا ہے کہ اس کے گوشت کا شوربا کھانے سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے اور بوٹی قابض ہے اعضا کو اس کا گوشت قوت دیتا ہے خون کے فساد کو دور کرتا ہے قولنج کو نافع ہے اگرچہ ہر قسم کی چڑیاین یہ اثر ہے کہ اس کا شوربا ملین ہوتا ہے اور بوٹی قابض مگر چنڈول اس امر مین سب سے بڑھا ہوا ہے اس سے خون عمدہ بنتا ہے شیخ کہتا ہے کہ اگر اس کا گوشت ہضم ہو جائے تو اس سے خون بہت بنتا ہے مگر عیب یہ ہے کہ دیر مین ہضم ہوتا ہے اس کے کباب بنا کر ہمیشہ کھایا کرنے سے پیشاب خوب آتا ہے درد مثانہ کو فائدہ پہونچتا ہے مریض قولنج کو نفع حاصل ہوتا ہے اور جالینوس کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ مریض قولنج کو اس کا شوربا فائدہ کرتا ہے اور یہی حق ہے اس لیے کہ کباب قابض ہے اور قابض چیز قولنج کو مفید نہین ہو سکتی قولنج کے مریض کو چاہیے کہ متواتر اس کا شوربا پیے اس کا گوشت جلا کر دینے سے ذات الجنب اور درد دل کے عارضے مین بہت نفع ہوتا ہے اس کا تازہ خون شہتوتون کے رس مین حل کر کے اس سے غرارہ کرنے سے آواز صاف ہوتی ہے اس کا گوشت سستی باضمہ کے لیے نافع ہے ابن زہر نے لکھا ہے کہ قبرہ کا گوشت باطن کا خون بند کرتا ہے قوت باہ بڑھاتا ہے اس کے انڈے مین بھی یہی تاثیر ہے اس کی بیٹ نرم کر کے سون پر لگائی جائے تو اُن کو زائل کر دے مضر گرم مزاج کو مصلح روغن بادام کے ساتھ پکا کر کھانا اور ترش میوے اور کاسنی سرکے کے ساتھ۔

چنگی (ھ)

بکسر جیم فارسی و کسر نون مشدد و کسر کاف فارسی و سکون یائے تحتانی۔

صفات و شناخت - ایک درخت ہے جس کی دو قسمین ہین ایک قسم کا درخت چھوٹا ہوتا ہے آدھ گز تک دراز اور دوسری قسم کا درخت اُس سے بڑا ہوتا ہے اس کی لمبائی ایک گز تک ہوتی ہے چھوٹی قسم کے پتے انار کے پتون کی طرح مگر اُن سے دبازت مین کم اور چوڑے زیادہ اور بڑی قسم کے پتے گول اور کچھ طولانی کسی قدر ٹھیکری کے پتون سے مشابہ ہوتے ہین پھول زرد اور پھلی مین بیج ہوتے ہین پھلی اور پھول پنوار کی طرح ہوتے ہین اور بیج بھی پنوار کی طرح مگر اُن سے چھوٹے ہندو اس کی چٹنی تیار کر کے کھاتے ہین مزہ ان کا کسی قدر تیز و تلخ ہوتا ہے۔



طبیعت ۔ دوسرے درجے کے پہلے مرتبے میں گرم وخشک ہے۔
خواص و فوائد ۔ مقوی معدہ ہے بھوک پیدا کرتا ہے تپ کو دفع کرتا ہے اس کی جڑ منھ میں رکھنے سے پیاس اور خشکی اور ہکلاپن دفع ہوتا ہے۔

چنیا گوند (ڈھاک)

بضم جیم فارسی وسکون نون وفتح یائے تحتانی وسکون الف اسکو چینی گوند بضم جیم فارسی وکسر نون مشدد ویائے تحتانی معروف بھی کہتے ہیں اس کا نام کمرکس بھی ہے۔ فارسی کتابوں میں صمغ پلاس اور صمغ ڈھاک لکھتے ہیں۔

صفات ۔ ڈھاک کا گوند ہے اس کا رنگ سُرخ ہوتا ہے جو دیکھنے میں بڑا خوبصورت معلوم ہوتا ہے گوند نکالنے کا یہ طریقہ ہے کہ ڈھاک کے درخت کو کلہاڑی سے گود دیتے ہیں اس طریق سے صرف ڈھاک کے پوست میں زخم ہو جاتے ہیں اور اُن زخموں سے جو رطوبت نکلتی ہے وہ باہر آکر جم جاتی ہے جو کئی دن بعد اُتار لی جاتی ہے اُس کو چنیا گوند کہتے ہیں مزہ اس کا بے مزہ پھیکا ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے بعض گرم وتر جانتے ہیں۔
خواص و فوائد ۔ کھانسی اور تپ دق کو نافع ہے۔ بھونا ہوا دستوں کو بند کرتا ہے خون تھوک میں آنے اور کسی مقام سے خون جاری ہونے کو روکتا ہے گردہ اور پشت اور کمر ورحم کو قوت دیتا ہے بواسیر کو نافع ہے منی کو گاڑھا کرتا ہے جریان منی کو مفید ہے ممسک اور قابض ہے سودا وبلغم کو کم کرتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے سنگرہنی کو نافع ہے خروج مقعد کے عارضے کو زائل کرتا ہے مقوی ہاضمہ ہے۔ وید کہتے ہیں کہ پانچ رتی سے پندرہ رتی تک چنیا گوند پھنکانے سے دست بند ہوتے ہیں تھوڑی سی دارچینی اس میں ملا دینے سے قوت فعل بڑھ جاتی ہے۔ چنیا گوند دال چینی اور افیم ملا کر گولی بنا کے کھلانے سے دست فوراً بند ہوتے ہیں چنیا گوند اور افیم کا لیپ کرنے سے آنکھ کا ارم روگ اور میلاپن دفع ہوتا ہے اسکو پیس کر دو ماشہ سے چار ماشہ تک پھنکانے سے تو رہ بدن اور مثانے سے خون کا نکلنا بند ہو جاتا ہے اسکو پانی میں گلا کے لیپ کرنے سے چوٹ اور منھ پر کی صفراوی سوجن دفع ہوتی ہے اس گوند کی پھنکی دینے سے ہلکا بخار چھوٹ جاتا ہے مویشی کا منھ دکھ آجانے یا پک جانے کا سخت مرض ہے اگر اس گوند کو پانی میں ملا کر بیمار مویشی کی زبان اور کھر دھوئے جائیں تو مرض بہت جلد دور ہو جاتا ہے۔

چوب چینی

بضم جیم فارسی وسکون واو مجہول وبائے موحدہ موقوف وکسر جیم فارسی ویائے معروف وکسر نون ویائے معروف اسکو **بیخ چینی** اور خشب الصینی بھی کہتے ہیں۔

صفات وشناخت ۔ ایک پہاڑی درخت کی جڑ ہے زمانہ قدیم میں اس کا حال معلوم نہ تھا ادویہ جدیدہ میں سے ہے اس کا پیڑ زمین پر بچھا ہوتا ہے ڈالیاں پتلی ہوتی ہیں ان کا طول تین چار گز کے قریب ہوتا ہے اور ہر ڈالی سخت اور ٹھوس ہوتی ہے صورت اُن کی کسی قدر بانس کی نئی پھوٹی ہوئی شاخوں کی طرح جن کو



کلاں کتے ہیں ہوتی ہے پتے پتلے اور لمبے ہوتے ہیں اور صورت اُن کی کسی قدر تیزپات کے پتوں سے ملتی جلتی ہوتی ہے اور اُن سے تھوڑے چھوٹے ہوتے ہیں ہر شاخ میں تین چار پتوں سے زیادہ نہیں لگتے ہندوستان میں جاپان اور چین سے آتی ہے - یہ جڑ سُرخ رنگ یا گلابی ہوتی ہے بعض سفید بھی ہوتی ہیں اور بعض سیاہی مائل اور براق ہوتی ہے اسکو **مصمغ** کہتے ہیں کیونکہ ایسا معلوم ہوتا ہے گویا کہ اسکے اندر گوند بھرا ہوا ہے - چوب چینی کے ٹکڑے بڑے اور لمبے طول میں ایک بالشت کے برابر اور کم و زیادہ بھی ہوتے ہیں بعض ٹکڑا مضبوط ہوتا ہے بعض کمزور ہوتا ہے بعض میں گانٹھیں زیادہ ہوتی ہیں بعض میں کم ہوتی ہیں بعض ٹکڑا سیدھا ہوتا ہے بعض ٹیڑھا ہوتا ہے بعض میں ریشے بھی ہوتے ہیں بعض چکنا ہوتا ہے بعض کھردرا ہوتا ہے بعض بھاری ہوتا ہے بعض ہلکا ہوتا ہے جب اس جڑ کو تازہ اکھیڑتے ہیں تو اس میں رس ہوتا ہے مزہ اس وقت میں اس کا میٹھا ہوتا ہے سوکھ جاتی ہے تو مٹھاس کم ہو جاتی ہے یہاں تک کہ پرانی پڑ جانے کے بعد پھیکی پڑ جاتی ہے چوب چینی اسے اس لیے کہتے ہیں کہ چین کے پہاڑوں میں ہوتی تر و تازہ زمینوں اور پانیوں کے کناروں پر پیدا ہوتی ہے ملک بنگالہ کے اضلاع سلہٹ کے پہاڑوں میں بھی پائی جاتی ہے بنگالے کے آدمی اسے **سلٹ چینی** اور **پہاڑی چوب چینی** کہتے ہیں اور چین کے ملک کی چوب چینی کو **جہازی** بولتے ہیں سلہٹ کی چوب چینی جب تک تر و تازہ ہوتی ہے قوی اور فائدہ مند ہوتی ہے سوکھ جانے کے بعد وہ فائدہ باقی نہیں رہتا بلکہ اور بے مزہ اور ریشہ دار لکڑی ہو جاتی ہے البتہ تازہ سلہٹ کی چوب چینی کو ایسے اشخاص کو جن میں پارہ کھانے سے خشکی بڑھ جائے بدن میں ریح کا غلبہ ہو پیٹ پھولا رہتا ہو کھانا کھانے پر شوق نہیں چلتا ہو دوسری دواؤں کے ساتھ دینے سے نفع ہوتا ہے - ایک قسم کی چوب چینی خطا اور نیپال کے پہاڑوں سے آتی ہے جو بڑی سی گانٹھ اور گرہ ہوتی ہے کدو یا کٹھل کی صورت پر اس کی کما حقہ حقیقت تو معلوم نہیں ہوتی مگر قیاساً ایسا معلوم ہوتا ہے کہ کسی درخت کے تنے میں پیدا ہوتی ہو گی جیسے کٹھل پیدا ہوتا ہے اس کے چھلکے میں ذرا سا گرد اس میں ہوتا ہوا اور ہے اسکا رنگ جوزی تیرہ ہوتا ہے اندر سے گلابی اور بادامی نکلتی ہے ریشے اس میں نہیں ہوتے بلکہ ایسی ہوتی ہے جیسے گری کی سکھا دی جائے اسکو **چوب چینی خطائی** کہتے ہیں اور اس کے فوائد بیان کرنے میں بہت مبالغہ کرتے ہیں یہاں تک کہ بعض اسکو چوب چینی سے قوی جانتے ہیں - اس کو بھی اسی طرح استعمال کرتے ہیں جس طرح مشہور چوب چینی استعمال کی جاتی ہے عمدہ چوب چینی کی یہ ہے کہ جس کا رنگ سرخ یا گلابی تیرہ ہو اور ظاہر و باطن کے رنگ میں خلاف نہو اور چکنی ہو اور اتنی بھاری ہو کہ پانی میں ڈالنے سے ڈوب جائے گانٹھیں کم ہوں اندر ریشے نہوں اور نہ بہت بڑی ہو اور نہ چھوٹی اور نہ بہت سخت ہو اور نہ کمزور مزے میں تھوڑی سی شیرینی ہو اور اس کے تمام اجزا میں یہ صفات برابر ہوں یہ نہو کہ بعض حصہ پختہ اور سُرخ ہو اور بعض حصہ کچا اور سفید ہو اور بعض حصہ سخت ہو اور بعض حصہ نرم ہو جتنی صفات ہم نے بیان کیں ان سب کا موجود ہونا اس بات پر دلالت کرتا ہے کہ تمام اجزا بخوبی پک گئے ہیں اور اس کی قوت کامل ہے مادہ اور جوہر لطیف ہے مزاج اعتدال کے قریب ہے اور جہاں پیدا ہوئی ہے وہ زمین اچھی تھی وہاں کی آب و ہوا بہتر تھی -



چوب چینی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے اچھے نہین ہوتے اور نہ گلی ہوئی چوب چینی اچھی ہوتی ہے کیونکہ ایسی
چوب چینی مین ہوا کے تصرف کرنے سے قوت خراب ہوجاتی ہے خشکی غالب آجاتی ہے اور ایسی چوب چینی
بھی خراب ہے جو سفید ہلکی کمزور کھوری اندر سے سیاہ اوپر سے بیٹھی ہوئی اور بہت ٹیڑھی ہو اور اُس مین
شعبے اور گرہین زیادہ ہون اور بہت سخت ہو اور کسی قسم کی بو اور مزہ اُس پر غالب ہو ایسی چوب چینی کے
خراب ہونے کی وجہ یہ ہے کہ یہ باتین اس امر پر دلالت کرتی ہین کہ وہ ابھی خام ہے یا زیادہ سوکھ گئی ہو
اور اس مین اعتدال نہین ہے اور جس زمین مین پیدا ہوئی تھی وہ عمدہ نہ تھی اور اُس نے خراب آب و
ہوا مین پرورش پائی ہے یہ بھی دیکھ لینا چاہیے کہ چوب چینی مین کوئی خوشبو نہ آتی ہو کیونکہ اس سے
معلوم ہوجائے گا کہ وہ خاص اپنی طبیعت پر باقی ہے اور کسی ایسی چیز سے ملنے نہین پائی ہے جو اُس مین
تغیر پیدا کردے اور یہ بھی ضرور ہے کہ چوب چینی بارش اور دریا کے پانی سے محفوظ رہی ہو چوب چینی کے
تیرنے نہ تیرنے کی بابت بھی اختلاف ہے بعض کہتے ہین کہ وہ عمدہ ہے جس کو پانی مین ڈالین تو ڈوب
جائے تیرے نہین بعض کے نزدیک وہ اچھی ہے کہ جب اُس کو پانی مین ڈالین تو نہ تو بالکل
ڈوب جائے اور نہ پانی کے اوپر تیرتی رہے بلکہ اس طرح تیرتی رہے کہ تہ کی طرف مائل ہو
کیونکہ زیادہ بھاری ہونے سے یہ سمجھا جاتا ہے کہ اس مین خامی ہے جس طرح چوب چینی کا سفید اور
ہلکا اور نرم ہونا اُس کے خام ہونے کی دلیل ہے اتنی ہی سخت چوب چینی بھی بری ہے جو چھری سے چھل
نہ سکے اور اصل یہ ہے کہ متوسط ہونا خوبی مین اور بہت بڑا ہونا عیب مین داخل نہین بلکہ جتنی بڑی ہو
بہتر ہے اور اگر چھوٹی ہو اور کوئی عیب نہ ہو تو وہ اُس بڑی سے جو عیب دار ہو بہتر ہے اور کمان کی طرح
ٹیڑھا ہونا بھی عیب ہے اور اوپر کے سطح کا ہموار نہ ہونا بھی عیب ہے سیاہ اور بُراق بھی خراب ہے اور
اس کی وہ قسم بھی خراب ہے جس مین یہ معلوم ہو کہ اس کے اندر گوند رہتا ہے۔ پُرانی گلی سڑی اور زنگ
لگی بھی خراب ہے اُس سے کوئی فائدہ نہین ہوتا بلکہ زیادہ گرمی اور زیادہ سردی پیدا کرتی ہے
شہد اور شکر مین رکھنے سے چوب چینی گلتی نہین۔

طبیعت۔ میر عمادالدین محمود نے رسالۂ چوب چینی مین لکھا ہے کہ چونکہ قدما سے اس باب مین کوئی
نص منقول نہین ہے تو اس لیے اس کی طبیعت کی تحقیق مین تامل کرنا لازم ہے مجملاً یہ ہے کہ چونکہ نفع اور فائدہ
اس کا سوداوی مرضون مین بہت ہے اور سودا سرد و خشک ہے اور یہ قاعدہ کلیہ ہے کہ مرض کو اُسکی
ضد سے فائدہ پہونچتا ہے اور صحت کی حفاظت مثل کے ساتھ کہ گرم و تر ہے ہوتی ہے اور جو کہ چوب چینی
کی تاثیر زیادہ ظاہر نہین ہے کہ ایک ہی بار مین معلوم ہوجائے بلکہ بار بار دینے اور زیادہ مقدار مین کھلانے
سے گرمی پیدا کرتی ہے اور وہ بھی زیادہ نہین اس لیے معلوم ہوا کہ پہلے درجے مین گرم ہے بلکہ پہلے درجے
کے بھی پہلے مرتبے مین گرم ہے دوسری دلیل یہ ہے کہ چوب چینی مواد پتلا کرکے جاری کرتی ہے اور
اُسکو پگھلاتی اور تحلیل کرتی ہے اور یہ تمام کام گرمی سے صادر ہوتے ہین اگر سرد ہوتی تو مادے کو گاڑھا
کردیتی جمادیتی سختی پیدا کردیتی بے حس کرتی اس سے معلوم ہوا کہ چوب چینی گرم ہے اور معتدل اس لیے نہین

مان سکتے کہ معتدل دوا سے کوئی ایسا فعل صادر نہیں ہو سکتا اور تری پر وہی دلیل ہے جو گرمی پر دلیل ہے اس لیے کہ افعال مذکورہ خشکی کے ساتھ ظہور میں نہیں آسکتے ہاں یہ ممکن ہو سکتا ہے کہ اس میں تھوڑی سی خشکی ہو جو پانی کے قریب پیدا ہونے کی وجہ سے جاتی رہی ہو اور رطوبت کی طرف مائل ہو جائے اور یہ بھی ہو سکتا ہے کہ پانی سے رطوبت حاصل کر لینے کی وجہ سے خشکی کو دفع کرتی ہو اور خشکی زائل ہو کر اعتدال کی سرحد میں داخل ہو جائے اور یہ احتمال قوی ہے اس لیے چوب چینی کا قطعی طور پر تر سمجھنا تامل سے خالی نہیں برخلاف گرمی کے کہ وہ پانی کی سردی سے گھٹ تو جاتی ہے مگر بالکل باطل نہیں ہو جاتی اور چوب چینی میں رطوبت فضلیہ کے ہونے میں تو کوئی شبہہ ہی نہیں اور دلیل اس پر یہ ہے کہ کیڑا لگ جاتا ہے اور تمام میں سوراخ ہو کر چھلنی کی طرح ہو جاتی ہے۔

میرزا قاضی یزدی اور حکیم ہاشم طہرانی پہلے درجے میں سرد اور دوسرے درجے میں خشک مانتے ہیں انھوں نے عماد الدین محمود کے قول کو اپنے اپنے رسالوں میں رد کیا ہے یہ دونوں کہتے ہیں کہ اس کی سردی و خشکی پانی کے پاس رہنے اور نہ رہنے اور پانی سے ملنے اور نہ ملنے کی وجہ سے بڑھتی اور گھٹتی رہتی ہے لیکن تحلیل کرنا اور پتلا کرنا اور لطیف کرنا اور پگھلانا اور اس قسم کے تمام قوی اور زبردست افعال جو اس سے سرزد ہوتے ہیں وہ خاصیت اور صورت نوعیہ کی وجہ سے ظہور میں آتے ہیں اور بعض دوسرے آثار کیفیت کے تابع ہیں اور یہ دونوں ماہر بھی رطوبت فضلیہ کے قائل ہیں اور دلیل اس پر یہ بیان کرتے ہیں کہ وہ باہ کو قوت دیتی ہے اور کیڑا اُس کو جلد کھا لیتا ہے۔ حکیم میر محمد مومن نے تحفۃ المومنین میں لکھا ہے کہ چوب چینی مرکب القویٰ ہے اور گرمی و خشکی کی طرف تھوڑا سا میل رکھتی ہے اور خشکی اس کی گرمی سے زیادہ ہے حکیم محمد اکبر معروف بہ حکیم ارزانی نے بھی اپنی قرابادین میں جس کا نام قرابادین قادری ہے اس کو مرکب القویٰ مانا ہے اور ان کے اقوال پر دلیل یہ ہے کہ طبیبوں کے نزدیک یہ بات مقرر ہے کہ جب تک یہ ممکن ہو کہ کسی چیز کا فعل و اثر اُس کی کیفیت کی طرف منسوب ہو سکے خاصیت کی طرف منسوب کرنا یعنے اُس کو ذو الخاصیت جاننا مناسب نہیں اسی طرح کسی چیز کا عمل جب تک بالذات مانا جا سکے اس وقت تک بالعرض ماننا ناروا ہے اور باوجود اس کے اگر بعض ایسے عجیب و غریب افعال کو جو چیز کی قوت و کیفیت سے باہر ہوں اُس چیز کی خاصیت کی طرف منسوب کیا جائے تو اس خاصیت کا اجتماع مرکب القویٰ ہونے کے ساتھ مدعا کے خلاف نہیں ہو سکتا پس وہ مرکب القویٰ ہے۔ حکیم علوی خان کہتے ہیں کہ چوب چینی مرکب القویٰ ہے اور مزاج ترکیبی اُس کا گرمی و خشکی کی طرف مائل ہے اور اُس میں رطوبت فضلیہ غریبہ بہت ہے اور جن اجزاے اصلیہ بسیط سے اس دوا نے ترکیب حاصل کی ہے اُن میں سے ہر ایک کا مزاج خاص ہے پس اُس کا جزو ہوائی جو گرم ہے پسینا لاتا ہے۔ لطافت پیدا کرتا ہے اور تحلیل کرتا ہے۔ جزو خاکی جو سرد ہے۔ قوت پہونچاتا ہے اور جزو دوائی اُس کا غالب ہے اور جزو غذائی قلیل ہے جو بدن کا جزو بن جاتا ہے اور جزو دوائی بدن میں زیادہ عرصے تک رہتا ہے ایسے جزو دوائی کی وجہ سے گرمی و لطافت پیدا ہوتی ہے اور پسینہ آتا ہے چوب چینی کو جب پانی میں اس طرح



جوش دیتے ہیں کہ برتن کا مُنھ بند کرکے جوڑ پر کپڑا لگا کر آٹے سے وصل کر دیتے ہیں تاکہ بھاپ باہر نہ نکلے تو جزو لطیف گرم کا پانی میں غلبہ ہوتا ہے اور غذائیت پانی میں کم ہوتی ہے کیونکہ وہ جرم میں رہجاتی ہے اس لیے حذاق ایسا کرتے ہیں کہ چوب چینی کا جوشاندہ دینے کے بعد اس کا حلوا تیار کرا کے تھوڑے سے مغزیات اور مقوی اور خوشبودار دوائیں ملا کر دیتے ہیں تاکہ غذاے متین لزج اُس سے حاصل ہوجاے جو خود اعضا کو چپک جائے اور اگلی پچھلی غذا کو بھی چپکا دے اور مدت دراز تک اُس کی دوائیت کا اثر و فعل بدن میں باقی رہے جیسا کہ بعض ادویہ غذائیہ کا یہ حال ہے کہ جب بدن میں پہونچتی ہیں تو اُن کی دوائیت کا اثر بدن میں حاصل ہونے اور بدن کو اُن سے غذائیت پہونچنے اور جزو بدن ہوجانے کے بعد دوائیت کی تاثیر مدت تک باقی رہتی ہے اور یہ ظاہر ہے کہ چوب چینی کی گرمی پہلے درجے کے آخر میں ہے اور شمس کے جرم کی خشکی بھی اسی طرح پر ہے اس کو جوش کرکے پانی حاصل کرنے میں بھی فرق پڑجاتا ہے مثلاً اگر اس طرح جوش کیا جاے کہ برتن کا مُنھ بند کرکے جوڑ کے مقام کو کپڑے اور آٹے سے بند نہ کیا جاے جس سے بھاپ نکلنے کی روک ہوتی تو ایسے جوش میں اتنی زیادہ خشکی اُس میں نہ ہوگی کہ پہلے درجے کے آخر تک پہونچے بلکہ عجب نہیں کہ رطوبت کی طرف مائل ہو اس لیے اکثر اطبا امراض مزمنہ میں اس دوا کو اس طرح جوش دیتے ہیں کہ ذرا بھی بخارات باہر نہیں نکلنے پاتے اس لیے کہ جب کھول کر جوش دیا جائے گا تو اجزاے گرم کہ لطافت پیدا کرنے والے پسینا لانے والے اور تحلیل کرنے والے ہیں لطافت کی وجہ سے ہوا میں کرنا ہوجاتے ہیں اور اثر اُس کا کم ہوجاتا ہے اور عرق تیار کرنے سے عرق میں اجزاے متین وغذائی ذرا بھی باقی نہیں رہتے اس لیے جلد بدن کی گرمی سے متاثر ہوکر اُس کا فعل زائل ہوجاتا ہے اور جو برتن کے منھ کو مضبوط کرکے جوشاندہ تیار کیا جاتا ہے تو اگرچہ اجزاے لطیف عرق کے طور پر اُڑتے ہیں مگر وہ پھر پانی میں کہ اُس ظرف میں جس میں چوب چینی رہتی ہے نازل ہو کر اور چوب چینی سے مل کر پھر چڑھتے ہیں یہاں تک یہ کام جاری رہتا ہے کہ چوب چینی کے پھوک میں ذرا بھی قوت باقی نہیں رہتی اس طرح جوش دینے سے اجزاے لطیف کے ساتھ چوب چینی کا کچھ جرم بھی شامل رہتا ہے جس سے طبیب کا مطلب حاصل ہوجاتا ہے۔ قرابادین کبیر کا مؤلف کہتا ہے کہ میرے تجربے میں یہ بات آئی ہے کہ چوب چینی مرکب القوی ہونے کے باوجود گرم و خشک بھی ہے اور رطوبت فضلیہ بھی رکھتی ہے لیکن گرمی و خشکی کا ظہور اُس میں تھوڑا ہوا ہے کہ جب تک تر و تازہ ہوتی ہے اور اُسکو زمین سے نکالے ہوے ابھی زیادہ عرصہ نہیں گذرتا ہو تو ایسی حالت میں یہ دونوں کیفیتیں دبی رہتی ہیں جیسا آدمی کا حال ہو کہ بعض وقتوں میں اُس کی گرمی و خشکی رطوبت بلغمی کی کثرت کی وجہ سے ظہور میں نہیں آسکتی اسی طرح بچے کی گرمی اُس کی رطوبات کثیرہ کے سبب سے دبی رہتی ہے پس جب چوب چینی کو نکالنے کے بعد تھوڑا عرصہ گذر جاتا ہے اور اُس کی رطوبت کسی قدر تحلیل ہوجاتی ہے تو اعتدال اُس میں حاصل ہوجاتا ہے اور یہ وہ وقت ہے کہ اسکو زمین سے کھودنے کے بعد چھ ماہ اور زیادہ سے زیادہ ایک سال گذر گیا ہو اور ایسی چوب چینی اعتدال کے ساتھ گرمی و خشکی پیدا کرتی ہے جیسا کہ جوانی کے وقت میں آدمی میں اعتدال پایا جاتا ہے اور



جب اعتدال کا وقت گذر جاتا ہے اور وہ چوب چینی کے کھودنے کے وقت سے ڈیڑھ برس سے ڈھائی برس تک کا زمانہ ہے اُس وقت مین اس کی تری بالکل فنا ہوکر خشکی غالب آجاتی ہے وجہ اس کی یہ ہے کہ گرمی و سردی کی تاثیر جس قدر خشکی کے ساتھ ظہور مین آتی ہے اُس قدر تری کے ساتھ ظہور مین نہین آتی اور ڈھائی برس کے بعد سے چوب چینی جس قدر پُرانی اور خشک پڑتی جاتی ہے گرمی و خشکی کی کیفیتین اُس مین بڑھتی جاتی ہین یہان تک کہ تین برس اور چار برس کی چوب چینی بہت گرم و خشک ہوجاتی ہے اور آخرکار پُرانی پڑتے پڑتے فاسد اور بیکار ہوجاتی ہے ۔ پس تر و تازہ چوب چینی اُن لوگون کے واسطے مفید ہے جن کا مزاج گرم خونی یا صفراوی ہے اور ان دونون خلطون مین احتراق آجانے سے امراض پیدا ہوتے ہین پس ایسے لوگون کو تنہا یا اور مناسب دواؤن کے ساتھ استعمال کرانا چاہیے اور سوداوی مزاج کے لیے تر و تازہ چوب چینی دوسری مناسب دواؤن کے ساتھ نافع ہے اور متوسط چوب چینی جس پر ایک یا دو سال گذر چکے ہون سوداوی مزاج والون اور سوداوی امراض والون کے لیے بہتر ہے اور نیم کہنہ مثلاً ڈھائی سال سے ساڑھے تین سال تک کی سرد و تر بلغمی مزاج و امراض والون کے لیے بہتر ہے اور بہت پُرانی اکثر مزاجون سے ناموافق واقع ہوتی ہے خاص کر جن کا مزاج گرم ہے اور قوے ضعیف ہین انھین بہت نقصان دیتی ہے بہت حرارت پیدا کرتی ہے تپ دق تک نوبت پہونچا دیتی ہے اس سے بالکل بچنا چاہیے اگر سوا اس کے کوئی دوسری عمدہ چوب چینی نہ مل سکے تو مجبوری تھوڑی سی لیکر سرد و تر دواؤن کے ساتھ بہت احتیاط رکھکر بھگو کر یا ہلکا سا جوش دے کر استعمال کرین۔

خواص و فوائد - لطافت پیدا کرتی ہے فضلات ردی کو تحلیل کرتی ہے سُددون کو کھولتی ہے خون کو صاف کرتی ہے ارواح و حرارت غریزی کو قوت بخشتی ہے ردی رطوبتون کو خشک کرتی ہے نیند پیدا کرتی ہے اعضاے رئیسہ و معدہ و باہ کو قوت دیتی ہے مصفی ارواح ہے فالج و لقوہ و رعشہ و تشنج امتلائی و دردسر کہنہ و شقیقہ و اختلاط ذہن و بے خوابی و اقسام جنون و مالیخولیا و مانیا و قطرب وغیرہ دماغی اکثر سرد بیماریون کو اور پٹھون کی بیماریون کو اور رحم اور مقعد کی بیماریون کو مفید ہے امراض سوداوی جیسے کوڑھ اور کھجلی اور خراب قسم کے پھوڑون اور پھیلنے والے پھوڑون اور رواد کو دفع کرتی ہے آتشک کو مفید ہے ۔ مرض بواسیر اور ناصور اور بواسیر کے دستون اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے اور استسقاے لحمی اور سوء القنیہ اور یرقان سیاہ اور سخت ورم اور سوداوی تپ اور پُرانے بخار کو اور تپ چوتھیہ اور برص اور جھائین اور رچھ ترکے درد اور درد مفاصل اور رانگن اور داء الثعلب اور داء الحیہ اور داء الفیل کو سودمند ہے اس سے افیون کی عادت ترک ہوجاتی ہے اخلاط محرقہ کی سمیت کو دفع کرتی ہے بشرے کا رنگ سُرخ اور صاف اور رونق دار کرتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے پیشاب اور حیض خوب جاری کرتی ہے اور باوجود اس کے سلس البول کو نافع ہے گردے اور مثانے اور رحم کے امراض کے لیے بہتر دوا ہے اس سے پسینہ آتا ہے بہت مقوی باہ ہے توالد و تناسل کے معاملے مین خاص اثر رکھتی ہے دق اشیخوخت کو زائل



کرتی ہے گردے ومثانے کے زخموں کو بھرتی ہے۔ اس کے استعمال کے لیے چند خاص طریقے مقرر ہیں موسم بہار یا ابتدائے خریف میں استعمال کرنا چاہیے سخت گرمی اور سخت سردی میں مناسب نہیں اور شباب کے آخر میں اور بڑھاپے کی ابتدا میں استعمال کرنا بہتر ہے تازہ چوب چینی جو ابھی خشک نہ ہوئی ہو نیند لاتی ہے اور تسکین پہونچاتی ہے مگر امراض بلغمی میں تازہ کا چنداں نفع نہیں بلکہ تحقیق یہ ہے کہ چوب چینی تمام سرد بلغمی امراض کو نافع نہیں کیونکہ جو بلغمی امراض قوی ہوتے ہیں جیسے فالج رعشہ۔ استرخا۔ استسقا زلق وطحال وغیرہ ان میں بے فائدہ بلکہ مضر ہے البتہ سرد بلغمی کمزور امراض میں کچھ نفع پہونچاتی ہے اسکے دو تین چھے پکتے میں گوشت کے ساتھ ڈال دیں تو خوب گل کر مزہ دار ہوجاتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ چوب چینی چربی کرتی اور گرم ہے منی کو گاڑھا اور آدمی کو فربہ کرتی ہے حرارت عزیزی کو بڑھاتی ہے قبض نفخ پیٹ کی مروڑ بادی کا مرض مرگی خفقان بدن کا درد کوڑھ اور پھیلنے والے پھوڑے پھنسی زائل کرتی ہے آتشک اور گٹھیا کے مرض میں نہایت کار آمد ہے جلد بدن کے پرانے امراض کو مٹانے کے لیے اس کے سفوف کو شہد میں ملا کر چٹا دیں تصفیہ خون کے لیے اس کا استعمال نافع ہے کمزور آدمیوں کو اس کا استعمال کرانے میں بڑی ہوشیاری رکھنی چاہیے کیونکہ یہ دل کی حرکت کو گھٹاتی ہے یہ گوشت بڑھاتی ہے مچھلی کے تیل کی جگہ چوب چینی کام دے سکتی ہے اس کا جوشاندہ پلانے سے گٹھیا دفع ہوتی ہے جس کا بدن آتشک سے پھوٹ گیا ہو اور جس کے بدن میں آتشک کا زہر پھیل گیا ہو اسکو چوب چینی کا جوشاندہ یا خیسانده شہد ملا کے پلانا چاہیے اس کے چار ماشہ سے ایک تولہ تک سفوف کو شہد میں ملا کر چٹاتے رہنے سے گنڈمالا دفع ہوتی ہے دس تولہ چوب چینی کو ۸۰ تولہ پانی میں اوٹائیں جب تیس تولہ باقی رہجائے تو چھان کر ۲۰ تولے۔ ۳۰ تولہ تک دن میں تین چار بار پلانے سے کٹھن روگ دفع ہوتا ہے اس کے تیل کی مالش سے گٹھیا جاتی رہتی ہے **مضر** گرم مزاج والوں اور بچوں اور نوجوانوں کو اور شہد وفصل گرم میں اس کا جرم بڑا سدہ پیدا کرنے والا ہے اور خشکی بھی زیادہ لاتا ہے **مصلح** گرم مزاج والوں اور دوسری گرمی کی باتوں کے لیے انار **بدل** عشبہ بعض کے نزدیک بیخ کاکنج اور ساسفراس اور بعض مواقع میں بلاسنطر جسکو شجرۃ النبی بھی کہتے ہیں اور وید اس کا بدل اسگندھ بتاتے ہیں بارہ برس کے بعد گل عباسی کی جڑ میں بھی چوب چینی کے خواص پیدا ہوجاتے ہیں۔

مقدار خوراک۔ ۶ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

چوب حیات

صفات وشناخت۔ ہندوستانی دوا ہے ایک درخت کی لکڑی ہے جو آس پاس کی چیزوں پر لپٹتا ہے اندر اس کے پربت گائے کے سینگ کی طرح ہوتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ اس لکڑی کا درخت بنارس اور گورکھپور اور رہتاس کے ضلعوں میں پیدا ہوتا ہے درخت بڑا ہوتا ہے اس کی لکڑی سے تخت اور پلنگ کے پائے وغیرہ بناتے ہیں اور اس کے پتے ارنڈ کے پتوں کی طرح مگر ان سے بڑے اور موٹے ہوتے ہیں اور ان پتوں میں تین تین شعبے ہوتے ہیں اس کی لکڑی کا رنگ خاکی اور خالدار اوپری سیاہ تر



اور کرنگ ہوتا ہے درخت جتنا پرانا پڑتا ہے اتنا ہی رنگین اور سخت اور بہتر ہوتا جاتا ہے تازہ لکڑی کو کاٹتے ہیں تو خوشبو نکلتی ہے جو کسی قدر عود ہندی کی طرح ہوتی ہے۔ حکیم عبدالحمید نے تحفے کے حاشیے میں ما لیا کے بیان میں لکھا ہے کہ اُسے ہندوستان میں اگول کہتے ہیں پتے اُس کے بادام کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں پھول کا رنگ سفید ہوتا ہے اس کی لکڑی کو چوب حیات بتاتے ہیں۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ اس لکڑی میں تریاقیت اور قوت قابضہ ہے مسام کھولتی ہے سُدہ دور کرتی ہے دل کو قوت دیتی ہے اگر کسی نے زہر کھالیا ہو تو اس کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے سانپ اور بچھو کا زہر زائل کرنے میں اسکو بڑی تاثیر حاصل ہے یہاں تک کہ اگر اس کے تخت پر کوئی سوتا ہو تو سانپ بچھو اور کنکھجورا پاس نہ پھٹکیں اگر کوئی زہریلا جانور کاٹ کھاے تو اس کا لیپ کرنا چاہیئے اس کے لیپ سے ورم تحلیل ہوتا ہے درد کو تسکین ہوتی ہے اکثر زہروں کو دفع کرتی ہے ہیضے کے لیے بہت نافع ہے جبکہ ہیضے کے قے اور دست نہ بند ہوں تو اس کے استعمال سے بند ہوجاتے ہیں اسہال رطوبی اور ستلی اور ریاح کو شافی ہے اس کا مرہم زخموں کو بھرتا ہے اسکو چالیس دن تک روزانہ کھانے سے کوڑھ جاتا رہتا ہے اس طرح استعمال کریں کہ ۴ ماشہ اسکو لیکر پانی میں پیسکر ایک ماشہ سیاہ مرچ کا سفوف بُرک کر صبح کو پی لیا کریں اوپر سے دو تین تکے گیہوں کی روٹی کے دے کے گھی میں تر کر کے کھالیویں۔

چوڑا کھی (ھ)

بضم جیم فارسی و سکون واو و فتح راے ثقیل و سکون الف و کسر کاف مشدد مخلوط بہا و سکون یاے تحتانی اور چوڑا کھیم بھی آیا ہے

صفات و شناخت ۔ ایک پھل ہے کدّے کے برابر ہوتا ہے کچے پھل سے اچار تیار کرتے ہیں کھٹا اور کسی قدر تلخ ہوتا ہے اس کا درخت بیگن کے درخت کی طرح ہوتا ہے اور جڑ اُس کی سُرخی مائل ہوتی ہے یہ پھل پک کر سُرخ ہوجاتا ہے اور مزہ دار ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ اس کی خشک جڑ کے سفوف کو سونگھنے سے چھینکیں کثرت سے آتی ہیں دماغ کی رطوبات نتھنوں کے رستے سے نکل جاتی ہیں بچھو کے زہر کو دفع کرتی ہے اس کے پھل کو کھانے سے پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہیں کھانسی اور دمہ اور بلغم اور معدے کے فضول کو دور کرتا ہے بھوک اور ہاضمے کو قوی کرتا ہے۔

چوزہ (ف)

بواو معروف - فراخ (ع) -

صفات و منافع ۔ پرند جانور کے بچے کو کہتے ہیں طبیعت اور خواص و فوائد ہر حیوان کے ذیل میں جا بجا مذکورہ ہیں سب سے بہتر مرغی اور کبوتر کا چوزہ ہے کبوتر کے چوزے کے کباب السن اور گرم مصالحہ ڈالکر بناکر ہمیشہ



کھانا کوڑھ پیدا کرتا ہے اور اُسکو چربی سمیت پکا کر کھانا نہایت مقوی باہ ہے مرغی کا جوزہ مریض بدن اور کمزور لوگون کے لیے نافع ہے اور جن کے معدے مین سوزش ہو اُن کو بھی دینا چاہیے صفراوی بخارین بھی مفید ہے اس سے پاخانہ کھل کر آتا ہے مگر بالخاصہ ذکر کی استادگی کو کم کرتا ہے۔

چوک (ھ)

بضم جیم فارسی بواو معروف و کاف تازی موقوف

صفات شناخت۔ پہاڑی انار ترش کا جسکو داڑمی کہتے ہین رُب ہے سیاہ رنگ ہوتا ہے اور بہت کھٹا ہوتا ہے الموڑہ اور نیپال کے پہاڑ سے لاتے ہین داڑمی کے دانون کو نچوڑ کر اُن کو جوش دیتے ہین جب گاڑھا ہو جاتا ہے تو چوک کہلاتا ہے بہت ترش ہوتا ہے بعض لیموے کے رس کو بھی پکا کر رب کی طرح تیار کرتے ہین۔

طبیعت۔ سرد تیسرے درجے مین خشک پہلے درجے مین۔

خواص و فوائد۔ اس کا پینا صفرا کو قطع کرتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے سوزش خون کو دفع کرتا ہے پیٹ کے نفخ کو مفید ہے ہاضم ہے اس کے لیپ سے خشک کھجلی اور کوڑھ اور سا اکثر امراض جلدی کو نفع ہوتا ہے جمال گوٹے کی سمیت کی اصلاح کرتا ہے مضر پٹھون کو **مصلح** قند **بدل** لیمو کا رس۔

مقدار خوراک۔ ۲۔۳ ماشہ۔

چوکا (ھ)

بضم جیم فارسی و واو معروف و فتح کاف تازی و الف ساکن سنسکرت مین چُشر اَملا اور دروجنی بواو مجہول اور گجراتی مین کھٹی بھاجی اور پنجابی مین چوک بواو معروف کہتے ہین فارسی مین ترہ خراسانی و بادام ترہ و ساق ترشک اس کے نام ہین عربی مین بقلہ حامضہ اور بقلۂ خراسانیہ کہلاتا ہے

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے اس کے پتے چقی کے پتون کی طرح اور اُن سے چھوٹے ہوتے ہین اور بہت کھٹے اور نہایت نرم ہوتے ہین اسمین ساق یا ڈنٹھی نہین ہوتی حماض اسی کی ایک قسم ہے مگر اس کے پتے چھوٹے ہوتے ہین اور اس کے بڑے چوکا نمناک جگہون مین اُگتا ہے ترشی مین ضرب المثل ہے اس کے پتون مین لزوجت ہوتی ہے ترش پالک کو عوام چوکا سمجھتے ہین اور سوئے کے ساگ کے ساتھ پکا کر کھاتے ہین۔

طبیعت۔ سرد و تر پہلے درجے مین اور بعض دوسرے درجے مین بتاتے ہین اور بعض پہلے درجے مین سرد و خشک جانتے ہین ویدون کے نزدیک گرم ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے استعمال سے صفرا کی شدت کو نفع ہوتا ہے پیاس بجھ جاتی ہے قبض پیدا ہوتا ہے پاخانہ نہین آتا صفراوی دست بند ہوتے ہین اگر گرمی و صفرا کی وجہ سے بھوک گھٹ جاتی ہو تو اسکے کھانے سے بڑھ جاتی ہے اسکے بیج بھی یہی فائدہ بخشتے ہین اسکے پتون کا رس گرمی کے دردِ سر اور ورم پر لگائین تو نفع ہو اگر اس کا رس یا شیرہ پیا جائے تو صفراوی قے بند ہو جائے گندی کی وجہ سے دانتون مین درد ہو تو اُسے نفع ہو خون کی قے اور تھوک مین خون کا آنا بند ہو جائے

بھی فائدہ اسکے بیجوں کے کھانے سے حاصل ہوتا ہو اگر صفرا کے غلبہ کی وجہ سے یہ حال ہو کہ کھانا معدے میں معمول کے موافق نہ ٹھیرے اور کبھی جلد پاخانہ آجائے اور کبھی دیر سے آئے اور کبھی بار بار تھوڑا تھوڑا اور کبھی زیادہ اور کبھی منہضم اور کبھی غیر منہضم تو اس کے بیجوں کے کھانے سے یہ حال جاتا رہتا ہے معدے کی حرارت بھی اس کے بیج دفع کرتے ہیں گردے اور مثانے کی سوزش اور گرمی دور کرتے ہیں چوکا باہ کو نقصان پہونچاتا ہے گرم مزاج کو موافق ہے اور سرد مزاج کو مضر ہے اور پھیپھڑوں کو بھی نقصان پہونچاتا ہے اس کے کھانے کے بعد اگر شہد چاٹ لیا جائے تو نقصان نہ کرے۔ وید کہتے ہیں صفرا پیدا کرتا ہے پیاس بڑھاتا ہے بلغم پیدا کرتا ہے گران ہے خون میں بدبو پیدا کرتا ہے۔ ایک ہندی کی کتاب میں لکھا ہے کہ چوکے کا رس سرد ملین اور کچھ مدر ہے اس کے رس میں نمک ڈال کے پلانے سے متلی دفع ہوتی ہے اس کے اجزا کا رس پلانے سے باطن شکم کی گرمی دفع ہوتی ہے اس کے رس میں سونٹھ ڈال کے پلانے سے بھوک بڑھتی ہے۔ پیٹ سے چلنے والے کیڑوں کے زہر کی اور بچھو کے کاٹنے کی تکلیف اور درد مٹانے کے لیے اس کے پتوں کو پیس کے لیپ کرنا چاہیئے اس کے بیجوں کو بھون کر پیسکر پھانکنے سے آنوکے دست بند ہوتے ہیں۔ ویدوں کے نزدیک چوکا گرم۔ بہت کھٹا۔ ملین۔ بھوک بڑھانے والا ہضم ہونے میں ہلکا ہے۔ بنفس پیٹنے مروڑ اور پیٹ کی ریاحی گھٹن۔ قولنج۔ ضعف ہاضمہ۔ درد دل۔ آم وات (جسے آم وایو بھی کہتے ہیں) پیاس۔ قے۔ بلغم۔ بادی اور منھ سے رال گرنے کو دفع کرتا ہے۔ پاخانہ لیٹے براز کی گانٹھ کو بکھیرتا ہے۔

پچوکھ (ھ)

بضم جیم فارسی و واو مجہول و کاف تازی موقوف مخلوط بہا اور بغیر ہائے مخلوط کے بھی آیا ہے

صفات و شناخت۔ ایک جڑ گرہ دار لمبی اور موٹی سی ہوتی ہے انگلی کے برابر قسط سے کسی قدر مشابہت رکھتی ہے رنگ اس کا خاکی تیرگی مائل ہوتا ہے اور بو تیز اور مزہ تلخ ہوتا ہے وزن میں ہلکی ہوتی ہے اسے اکثر اونٹوں کی خارشت میں لگاتے ہیں۔ بعض کہتے ہیں کہ کندش یہی ہے ان بھوت چلتا ساگر سے پتا چلتا ہے کہ چوک بضم جیم فارسی و واو مجہول و کاف تازی موقوف مارواڑی زبان میں ستیاناسی کی جڑ کا نام ہے جو کٹائی کی قسم سے ہے۔ اور پسولا کے اندر نگھنٹ پرکاش میں بھی یہی لکھا ہے۔

طبیعت۔ گرم و خشک۔

خواص و فوائد۔ قے اور دست لاتی ہے بلغم اور خون کے فساد کو دفع کرتی ہے پیٹ کے نفخ اور کیڑوں کو دور کرتی ہے کھجلی اور جذام کو مفید ہے گندھک میں ملا کر خارشتی اونٹوں پر ملتے ہیں علاج الغربا میں لکھا ہے کہ چوکھ ایک حصہ لیکر پانی میں گھسیں اور تین حصہ رسوت ملا کر خرے کی گٹھلی کے برابر شیاف بنائیں اور خشک کرکے رحم کے منھ میں رکھیں دو یا تین روز میں حمل گر جائے گا اگر رحم کے گرد اگرد دانے پڑ جائیں تو اس میں گھی لگائیں ان بھوت چلتا ساگر میں لکھا ہے کہ اس کا ۴ ماشہ سفوف پھانکنے سے



پیٹ سے کدو دانے نکل جاتے ہیں۔

چولائی (دھ)

بفتح جیم فارسی وسکون واو وفتح لام وسکون الف وکسرہ ہمزہ ویاے معروف مارواڑی چنلائی اور گجراتی تانجلجو اور مرہٹے تانڈ نجا کہتے ہیں دونوں جگہ نون غنہ ہے اس کا نام ڈانٹی چنذ لو ئی بھی ہے اس میں پہلا نون غنہ ہے۔

صفات وشناخت :- مشہور ومعروف ساگ ہے کہ مزروع اور خود رو (غیر مزروع) دو قسم کا ہوتا ہے اور تین قسم کے رنگ کا دیکھا گیا ہے (۱) سبز (۲) سرخ۔ اس کی ڈالیاں بالکل سرخ ہوتی ہیں اور پتے بھی اگرچہ سرخ ہوتے ہیں مگر ان میں کچھ سبزی بھی ہوتی ہے اور اس کے پتے سبز قسم کے پتوں سے چھوٹے ہوتے ہیں (۳) سفید۔ ان تینوں قسم کے پودے ساق یعنی ڈنڈی چھوٹی رکھتے ہیں مگر سفید قسم بنگالے میں بہت اونچی نہیں ہوتی زمین پر بچھی ہوتی ہے اور علی العموم اس کے ہر قسم کے پودے زمین سے زیادہ بلند نہیں ہوتے ان تینوں قسموں میں کانٹے نہیں ہوتے خواہ مزروع ہوں یا غیر مزروع جنگلی قسم میں کانٹے ہوتے ہیں اس کے پتے پکا کر نہیں کھاتے ویسے ہی خود بخود آگ کر سوکھ جاتی ہے بعض کتابوں سے معلوم ہوتا ہے کہ سرخ قسم کا نام لال ساگ ہے جس کو عربی میں بقلۂ یہودیہ کہتے ہیں اور فارسی میں سرخ مرز بوتے ہیں اور دوسری قسمیں عربی میں بقلۂ یمانیہ اور فارسی میں سفید مرز کہلاتی ہیں مگر یہ بات تحقیق کے خلاف معلوم ہوتی ہے اس لیے کہ عند التحقیق چولائی کا ساگ گرم پایا گیا اور بقلۂ یمانیہ سرد ہے اور بقلۂ یہودیہ میں اختلاف ہے دوسرے یہ کہ پتوں میں ان کے بہت فرق ہے اس لیے کہ بقلۂ یمانیہ اور یہودیہ کے پتے کاسنی کے چھوٹے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور چولائی کے ایسے نہیں ہوتے علاوہ اس کے بقلۂ یہودیہ میں کانٹے ہوتے ہیں اور سرخ چولائی میں کانٹے نہیں ہوتے کانٹے جنگلی قسم میں ہوتے ہیں جو سبز ہوتی ہے چولائی کے پتوں کا ڈول کاسنی کے پتوں کا سا نہیں ہوتا کیونکہ وہ طولانی ہوتے ہیں اور یہ عریض ہوتے ہیں مزہ اسکے پتوں کا پھیکا ہوتا ہے مگر ذراسی حدت ضرور ہوتی ہے اور بقلۂ یمانیہ کے پتوں میں حدت نہیں ہوتی اس میں پھول نہیں آتے صرف بیج آتے ہیں بیج اسکے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں خشخاش کے دانوں سے ذرا بڑے اس کی تازہ شاخوں اور پتوں کو توڑ کر پکاتے ہیں اور پھر پھوٹ جاتے ہیں اور پھر توڑتے ہیں اور پکاتے ہیں اکثر بغیر گوشت کے پکا کر کھاتے ہیں یہ عوام کی ترکاری ہے امراء اس کی طرف کم توجہ کرتے ہیں شاید کبھی گوشت میں ڈلواتے ہوں یا بورانی بنواتے ہوں یا شوقیہ کبھی بھجیا تیار کرالیتے ہوں حکیم عبدالحمید نے تحفۃ المؤمنین میں حاشیہ میں لکھا ہے کہ شبانکارہ فارس کے علاقے میں تیرہ ایک مقام کا نام ہے اسکو اس میں دیکھا گیا تھا وہاں اسکو سلیمانی کہتے تھے اور وہاں کے لوگ اس سے بورانی پکاتے تھے اس کی دو قسمیں عموماً لکھتے ہیں سبز و سرخ مگر سفید قسم بھی ہوتی ہے حکیم شریف خان نے لکھا ہے کہ ایک قسم کو اسکی گندمرست کہتے ہیں اور دوسری قسم کو مرسا بفتح میم وسکون راے مہملہ وفتح سین مہملہ والف۔



طبیعت پہلے درجے مین گرم اور خشکی کی طرف مائل ہے بعض نے سرد و خشک لکھا ہے ویدبھی یہی کہتے
مگر اس مین شبہ نہین کہ اسکی سرخ قسم تو نہایت گرمی و خشکی پیدا کرتی بارہا تجربہ ہوا ہے۔

خواص و فوائد۔ آئن بھوت چلکتسا ساگر مین لکھا ہے کہ چولائی کا ساگ ہضم کے وقت ہلکا اور میٹھا ہے اور
زود ہضم ہے زہرون کو دفع کرتا ہے سانپ کا زہر دور کرنے کے لیے اس کے اجزا کا رس پلایا جاتا ہے
اس کی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے پیٹ کا ریاحی درد دفع ہوتا ہے اس کی جڑ کو گھوٹ چھان کر پلانے سے
سوزاک مٹتا ہے اور پیپ بند ہو جاتی ہے استحاضہ کا خون دفع کرنے کے لیے اس کی جڑ کو دوسری مفید
استحاضہ دواؤن کے ساتھ دیا جاتا ہے پھوڑون کو جلدی پکانے کے لیے اس کے پتون کا ضماد کرتے ہین
گانٹھ اور بد کے جلدی پکنے کے لیے اس کی جڑ کو پیسکر لیپ کرتے ہین یہ جڑ ٹھنڈی اور مدر بول ہے
اس کے پتون کو گرم پانی مین بھگو کر مل کر چھان کر پلانے سے پیشاب کی نالی کی سوزش دفع ہوتی ہے
اس کی جڑ کو گھس کے لیپ کرنے سے بچھو کا زہر اتر جاتا ہے اس کی جڑ کو رسوت شہد اور چانولون کے
دھوون کے ساتھ پلانے سے عورت کی فرج سے سفید رطوبت اور سرخ رطوبت کا جس کو استحاضہ
کہتے ہین آنا بند ہوتا ہے چولائی کے پتون اور نیم کے پتون کو پیسکر کنپٹی پر لیپ کرنے سے نکسیر بند
ہوتی ہے اسکو پکا کر کھاتے رہنے سے پتھری گل جاتی ہے اس کی سوکھی یا گیلی پچ ماشہ جڑ کو پیسکر گائے
کے گھی کے ساتھ پلانے سے زہر اترتے ہین اس کی جڑ کو پیسکر نارو پر باندھنے سے نارو گل جاتا ہے
اس کے اجزا کو جلا کر راکھ پانی مین ملا کر منھ پر لیپ کرکے تھوڑی دیر تک دھوپ مین بیٹھ کے گرم پانی
سے منھ دھو ڈالنے سے جھائین دور ہوتی ہے اس کے پتون کو پانی کے ساتھ پیسکر لیپ کرنے سے مکڑی
زہر دور ہوتا ہے اس کا لعوق شہد مین بنا کے چاٹنے سے سرخ بادہ مٹتا ہے تالیف شریف مین ہے
کہ اس کی گندھرست قسم سرد و خشک اور سبک ہے صفرا اور بلغم اور خون کا فساد مٹاتی ہے پیشاب
زیادہ لاتی ہے مادہ خام کو دستون کے ذریعہ سے نکالتی ہے بھوک پیدا کرتی ہے ہاضم ہے رکت پت
کو دفع کرتی ہے اور مرسا قسم سرد و گران ہے پاخانہ کھول کر لاتی ہے جریان منی کو نافع ہے صفرا و بلغم و
خون کا فساد مٹاتی ہے دوسری کتابون مین لکھا ہے کہ چولائی کھانسی دفع کرتی ہے اسکو پکا کر کھانے
سے تپ اور صفرا اور دیوانگی دفع ہوتی ہے سانپ اگر کسی کو کاٹ کھائے تو روتی ہے اسی کا ساگ
کھلاتے رہین اسکو بھون کر پکا کر کھانا بہتر ہے اس کے پتون کا پانی پرانے جریان کو دفع کرتا ہے
سرخ چولائی کی جڑ کو پانی مین پیسکر روزانہ تین ہفتے تک ناشتا کی حالت مین پیتے رہنے سے حیض کا
خون رک جاتا ہے نے مین یا تھوک مین خون آتا ہو تو اسے بھی مفید ہے چولائی کا ساگ دق کے
مریض کو مفید ہے اس کے پتے گھی مین پیسکر اس مقام پر باندھنا جہان کڑی کے مل جانے سے پھنسیان
ہو جائین مفید ہے اس کی راکھ پانی مین گھول کر چھیپ پر لگا کر تھوڑی دیر دھوپ مین بیٹھ کر گرم پانی سے
دھو ڈالین تو تین چار بار ایسا کرنے سے نفع ہوتا ہے اور جب اس کی جڑ گیلی کر اس کا رس نچوڑ کر اس مین
ساڑھے چار ماشہ رسوت ایک ماشہ ناگ کیسر کا سفوف ملا کر جنگلی بیر کے برابر گولیان باندھکر



ہر روز ایک گولی کھالیا کریں اور اوپر سے اس جڑ کا ایک پیالہ رس پی لیا کریں تو بواسیر خونی کو بڑا فائدہ کرے اس کے استعمال کے زمانے میں اُن اشیا سے پرہیز رکھیں جو بواسیر کو نقصان پہونچاتی ہیں اس کی جڑ خشک کرکے پیسکر سفوف بنالیں یا پانی میں تازہ جڑ کو پیسکر شیرہ نکال لیں اور دودھ اور شکر یا شہد کے ساتھ عورت کو استعمال کراویں تو فرج کی کھجلی جاتی رہے اور خون استحاضہ بند ہوجاے کہتے ہیں کہ اتوار کے روز اس کی جڑ کو اُلٹے ہاتھ میں باندھنے سے وہ تپ دفع ہوتی ہے جو بھوت پریت کی وجہ سے ہو اس کا شیرہ بھنگ اور کلے کے زہروں کا مصلح ہے کملا ایک کیڑا ہے بیری وغیرہ پر رہتا ہے اس کی سُرخ قسم ویدوں کے قول کے مطابق تیز اور تلخ ہے بلغم کو دفع کرتی ہے ریح گرم اور استسقا گرم کو مفید ہے قولنج اور شکم کے درد ریحی کو دور کرتی ہے بیماری جگر کو مٹاتی ہے کانٹوں والی چولائی اس آدمی کو جس نے پارے کا کشتہ کھایا ہو پکا کر گیہوں کی روٹی کے ساتھ کھلائیں ساگ میں صرف نمک ڈالیں مرچ نہ ڈالیں تین دن تک کھلاتے رہیں پانی کی جگہ اسی کا جوش دیا ہوا پانی پلاتے رہیں کل کشتہ پیشاب کی راہ نکل جاے گا مصلح تل کا تیل اور دولترو (بکسر واو و سکون لام وضم تاے فوقانی وضم راے مہملہ و سکون واو)۔

مقدار خوراک۔ جڑ کے جوشاندے کی مقدار خوراک اڑھائی تولہ سے پانچ تولہ تک۔

چولائی کا بیج

منافع۔ امراض گرم کو شربتاً وضماداً نافع ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے اور رادع ہے سات ماشہ چولائی کے بیج پانی میں پیسکر چانولوں کی دھوون کے ساتھ تین ہفتے تک نہار کھانے سے خون حیض بند ہوجاتا ہے **مضر** مثانہ واعصاب **مصلح** سکنجبین۔

چونا (دھ)

بواو معروف آہک (ف) کلس (ع)، کاکس (ش)، لائم (ل)۔

صفات وشناخت۔ مشہور چیز ہے کہ ایک خاص قسم کے پتھر سے تیار کرتے ہیں۔ کھریا مٹی سنگ مرمر گھونگے سنکھ۔ پتھر۔ انڈے کے چھلکے وغیرہ میں بھی چونا موجود ہے کہ جلانے سے خالص چونا رہجاتا ہے اس کا رنگ سفید ہے بو ذائقہ تیز ہے ہلدی سے رنگے ہوے کاغذ کو سُرخ کرتا ہے کھلا رہنے سے بالائی ہوا کا ایک حصہ اور پانی کو کھینچ لیتا ہے اور اس پر پانی ڈالنے سے حرارت پیدا ہوتی ہے یعنے چونا گھل جاتا ہے اور پانی کے ساتھ مل کر ایک مرکب بنتا ہے گرم پانی میں کم حل ہوتا ہے بہ نسبت ٹھنڈے پانی کے اسی لیے چونے کے پانی کو حرارت دینے سے تھوڑا چونا تہ نشین ہوتا ہے بہتر وہ چونا ہے جو سوکھی سیپ اور انڈے کے چھلکے اور سنگ مرمر کا بنایا جاے چونا بغیر بجھا ہوا بیس روز تک قوی القوت اور تیزی کے ساتھ رہتا ہے پھر وہ زور باقی نہیں رہتا اور بجھائے ہوے میں قوت احراق تین ہی دن تک رہتی ہے۔

طبیعت۔ اس کے مزاج میں اطبا نے بڑی افراط وتفریط کی ہے بعض کہتے ہیں کہ چوتھے درجے میں



گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ پہلے درجے کے آخر مین گرم ہے اور دوسرے درجے کے آخر مین خشک ہے اور مخول گرمی و سردی مین معتدل اور خشک دوسرے درجے مین ہے مگر اس کی خشکی بجھے ہوے سے کچھ کم ہے اور بجھے ہوے کی خشکی بغیر بجھے ہوے سے کم ہوتی ہے۔

خواص و فوائد۔ قابض ہے ترشی دفع کرتا ہے مدر بول ہے خون صاف کرتا ہے زخم وغیرہ پر لگانے سے خشک کرتا ہے سوزاک مین اس کی پچکاری دیتے ہین قبض کرنے کیلیے اور پرانے مرض اسہال مین ترشی دفع کرنے کے لیے بدہضمی مین خون صاف کرنے اور جذب کرنے کے لیے اسکو گولی مین دیتے ہین خارشت اور کوڑھ وغیرہ مین بھی مفید ہے زخم وغیرہ چونے کے پانی سے دھونے سے جلدی خشک ہوجاتے ہین۔ حکیم علی نے اپنے رسالہ مجربات مین لکھا ہے کہ اگر کوئی عضو پانی یا آگ سے جل جاے اور چونے کو سات مرتبہ دھو کر کپڑے کو اس مین تر کرکے زخم پر رکھین اور لحظہ بلحظہ بدلتے رہین تو بہت نفع دے اگر زخم پرانا ہو اور بدبو آگئی ہو تب بھی مفید ہے اگر دھوے ہوئے چونے مین گھی ملا دین اور اسکو جلے ہوے مقام پر لگا دین تب بھی نفع دے اور یہ جلے ہوے عضو کو نفع دینا اس کا بالخاصیت ہے گھی کی جگہ سات حصہ مکھن اور ایک حصہ چونا ملا کر جلے ہوے پر لگانا بھی مفید ہے اس کے خواص مین سے یہ بات ہے کہ اگر صیقل دار لوہے کو اس مین گاڑ دین تو صدہا سال صیقل خراب نہو پرانی چوٹ کے لیے نہایت نافع ہے کہ شہد اور تل کے تازہ تیل مین حل کرکے اس مقام پر لیپ کرین اور دھوپ مین خشک کرلین کئی بار مین درد جاتا رہتا ہے کسی عضو سے خون جاری ہو تو ڈلے ہوے چونے کو بالذرع ہوتا ہے وہان استعمال کرنے سے بند ہوجاتا ہے ورمون کو تحلیل کرنے مین بے مثل ہے بال صاف کرتا ہے خاص کر بغیر بجھا ہوا پانچ ماشہ چونا لیکر ایک برتن مین بجھائین جب سرد ہونے کے قریب ہو تو بیس ماشہ پسی ہوئی ہرتال ملائین اور لکڑی سے حل کرلین پھر جس جگہ کے بال صاف کرنا منظور ہون وہان لگائین جب بال اکھڑنے لگین تو گرم پانی سے دھو ڈالین اور پیسے تل کا تیل مل دین اسے نورہ کہتے ہین مجالہ نافعہ اور قادری مین لکھا ہے عمدہ تازہ چونا لیکر اس پر چھ حصہ پانی ڈال دین اور تین دن تک رہنے دین پھر صاف کرکے چھٹا حصہ چونا دوسرا ملا کر رکھدین اور بدستور تین دن تک رہنے دین بعد اس کے اسکو بھی صاف کرکے اسی قدر دوسرا چونا ملا دین اور تین دن تک رہنے دین بعد اس کے تہائی حصہ زرد ہرتال کا سفوف داخل کرکے دھوپ مین رکھدین اور پر کو لگا کر دیکھین اگر اس کے بال اتر جائین تو سمجھنا چاہیے کہ عمدہ ہوگیا ہے اس کے لگانے سے جب بال صاف ہوچکین تو روغن گل مل دینا چاہیے اور کبھی ایسا کرتے ہین کہ چونے سے تہائی یا نصف حصہ ہرتال لیکر پانی مین پیسکر بالون پر لگا کر تھوڑی دیر تک رکھکر دور کردیتے ہین اگر دو تون کو پیسکر آگ پر پکالیا جاے تو قوی ہوجاے حکیم علی نے لکھا ہے کہ بغیر بجھا ہوا چونا ۲ تولہ ہرتال ایک ماشہ کر سات تولہ ایلوا ۴ ماشہ ہر ایک کو علیحدہ علیحدہ پیسکر باہم ملائین اور ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر ایک اندا بھی اور پیسے تو زردین خوب ملا کر ہرتال کے برابر روغن گل اضافہ کردین یہ نورہ اعلیٰ درجے کا ہوجاے گا۔ نورے کی بو آڑو کے پتے مازو مہندی گلاب کے پھول چنبیلی کا تیل انڈے کی



سفیدی کافور کسوم کا پھوک اور کپور کچری دور کر دیتے ہیں یہ نہ چونے کی بو کو باقی رکھتے ہیں نہ ہرتال کی۔ ایلوے کا بھی خاصہ یہ ہے کہ وہ چونے اور ہرتال کی بو مٹا دیتا ہے نورے کو ہمیشہ لگاتے رہنے سے وہاں کے بال باریک ہو جاتے ہیں نورے کو خوشبودار کرنے کے لیے کافور اور کپور کچری اور انڈے کی سفیدی ضرور ملا لینی چاہیئے مگر جس وقت بالوں پر لگانا منظور ہو اُس وقت تیار کیا کریں بنا ہوا دیر تک رہنے میں اثر نہیں رہتا۔ انڈے کی سفیدی میں بتی ترکرکے مغسول چونے میں آلودہ کرکے ناک میں رکھنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ اس کا لیپ اعضا کو قوت دیتا ہے۔ مقعد پر اس کا لیپ کرنے سے دست بند ہو جاتے ہیں چنبیلی کے تیل میں ملا کر آگ سے جلے ہوئے عضو پر اس کا لیپ مفید ہے فوراً درد کو تسکین ہوتی ہے۔ سرسوں کے تیل کے ساتھ ختنہ یا فصد کے مقام پر پارچہ ترکرکے رکھنا نافع ہے اس کا فرزجہ خون حیض بند کرتا ہے رحم سے رطوبت آنے کو روکتا ہے۔ شہد کے ساتھ ہم جو کی مقدار سے لیکر چونکہ کھانا خون بواسیر کو بند کر لینے میں مفید ہے اس سے منی اور مذی اور ودی کا جاری ہونا بھی رک جاتا ہے چونا اور رانیم دونوں ہم وزن لیکر اور پیسکر موٹھ کے دانے کے برابر گولیاں بنا کر صبح و شام سنگ منی کے مریض کو کھلانے سے آرام ہو جاتا ہے اور دست اور مروڑا اور پیچش بھی جاتی رہتی ہے ایک دوست کا بیان ہے کہ ایک گولی سے شروع کرکے بڑھاتے بڑھاتے ماشہ بھر تک پہونچا دیں بجھے ہوئے چونے کو اگر روغنوں میں جوش دیں تو منجمد ہو جاتا ہے اور موم چربی یا روغن زیتون میں ملا دیں تو منضج اور ملین اور مدمل ہو جاتا ہے زفت کے ساتھ آگ پر رکھکر ملالیں اور دانتوں کے سوراخ میں بھر دیں تو اُس سے کیڑے مر جائیں اور سوراخ ایسا بند ہو جائے کہ کھانا اُس میں نہ گھس سکے اور جب تک یہ چیز دانت میں رہے گی درد دفع کرے گا اگر چونا اور سیندور اور صابون ہم وزن لیکر پانی کے ساتھ حمام میں جا کر بنا کر ان کو بالوں پر لگا کر وسمے کی طرح باندھ لیں اور پھر کچھ دیر کے بعد دھو ڈالیں بال خوب سیاہ ہو جائیں گے دھونے کے بعد روغن بنفشہ اور گلاب یا تخم خربزہ یا کسوم کا پھوک یا چاول کا آٹا یا صرف گلاب اُس جگہ مل دیں اگر چونا گوشت کو جلا دے اور پھنسیاں نکل آئیں تو روغن گل مسور کے آٹے سرکے اور گلاب کا لیپ کریں اگر گلاب اور سرکے کی جگہ تو تیا مغسول اور گلاب کے پھول داخل کریں تو بھی مناسب ہے اور عمدہ اور اچھا مصلح اس کا خطمی کا جوشاندہ اور بادام کا یا دیودار کا روغن ہے روغن زیتون میں چونا جوش کریں اعضا پر ملنے سے سردی جاتی رہتی ہے ادرک کے پانی میں چونا حل کرکے اور نمک ملا کر سردی کے ورموں پر لگانے سے تحلیل ہو جاتے ہیں اور اعضا میں جو پانی اُتر آتا ہے اور یہ عارضہ بنگالے میں زیادہ ہے اُسکو بھی اس کی مالش مٹاتی ہے درد اور ورم بالکل موقوف ہو جاتا ہے۔ آگ سے جلے ہوئے عضو پر چونا بغیر دھوئے نہ لگائیں اور دھونے کی کوئی حد نہیں کم سے کم سات بار دھونا چاہیئے اگر سو مرتبہ دھو دیں تو اتنا ہی زیادہ اس کا نفع بخش ہو جائے اگر کسی کو کھجلی ہو اور پھنسیاں نکل کر ان سے رطوبت جاری ہو تو اُس کے اعضا پر لگا کر آدھی گھڑی تک رکھکر دھو ڈالیں پھر روغن گل اور کرفس کا جوشاندہ لگا دیں چونا زیادہ مقدار میں پینا اکال اور قاتل ہے پینے والے کے منہ میں خشکی پیدا



ہوجاتی ہے منہ میں دانے پیدا ہوجاتے ہیں بعد اس کے معدے میں درد اور سوزش شروع ہوجاتی ہے
معدہ پھٹنے لگتا ہے پیشاب رُک جاتا ہے مروڑ اور آنتوں میں زخم پیدا ہوکر خون کے دست آنے لگتے ہیں
پیشاب میں چونا نکلنے لگتا ہے پھر اعضا میں سردی اور خفقان اور غشی پیدا ہوجاتی ہے علاج اس کا یہ ہے
کہ گرم پانی اور روغن سے قے کرائیں تازہ دودھ اور بادام کا روغن پلائیں چکنی غذا اور مرغی کا شوربا
کھلائیں لعابات مناسب دیں اور وہ تمام تدابیر عمل میں لائیں جو ہڑتال اور شنگرف کے کھانے میں بجاتی ہیں
زید کہتے ہیں کہ چونا بجی مورپھوتھا اور سہاگے کو پانی میں پیس کے گانٹھ اور مسّے پر لیپ کرنا نافع ہے
چونے کے پانی میں تلوں کا تیل اور کھانڈ ملا کے پلانے سے کسی دوسری دوا سے نہیں مٹنے والا سوزاک
جاتا رہتا ہے دیوانہ کتا کاٹ کھائے تو اُس مقام پر گیلے چونے کا لیپ کرنا چاہیئے پانچ تولہ کلی کو پانچ سیر
پانی میں ڈھکن دار مرتبان میں بجھا کر دو تین منٹ تک ہلا کر رکھ چھوڑیں اسکو بارہ گھنٹہ تک کام میں
نہ لاویں جب چونا پیندے میں جم جائے تب اُس نتھرے ہوئے پانی میں سے اڑھائی
سے پانچ تولہ تک پلانے سے اسہال بہت مٹتا ہے چونے کا پانی اکثر بنا رکھنا چاہیئے اُس کا
منہ مضبوط بند رکھنا چاہیئے جس سے اُس میں ہوا نہ گھس سکے چونے کا پانی پلانے سے بچوں کو
دودھ کے نقصانات نہیں ہوتے ہیں چونے کا میٹھا پانی بنانے کا یہ قاعدہ ہے کہ اڑھائی تولہ چونے
کو پانچ تولہ کھانڈ کے ساتھ کھرل کرکے آدھا پاؤ پانی میں ملا کر کاگدار بوتل میں بھر کر بند کرکے رکھ چھوڑیں
جب وہ پانی نتھر جائے تب اُس میں سے پندرہ بیس بوند دودھ میں ملا کے بچے کو دن میں دو تین بار
پلانا چاہیئے جس کو کھٹی ڈکار آتی ہو سینے میں جلن ہو یا اسہال بہت سے اجیرن رہنے لگا ہو اُس کو پونے
چار سے پانچ تولہ تک چونے کا پانی پلانا چاہیئے اجیرن سے جس کے پیشاب کم اُترنے لگا ہو اور
بہت پیلا ہو گیا ہو کھٹی ڈکاریں بہت آنے لگی ہوں اور قے ہونے لگی ہو اُس کو دودھ میں
چونے کا پانی ملا کے پلانا چاہیئے جس کو اسہال بہت سے دست آتے ہوں اسکو چونے کے پانی میں ببول کا
گوند یا چیپ دار دوسری دوا ملا کے پلانا چاہیئے چونے کے پانی میں برابر گرم کیا ہوا دودھ اور گوند ملا کے
مقعد میں پچکاری دینے سے دست بند ہوجاتے ہیں بچے کو اپنی ماں کے دودھ کے سوا اور کوئی بنائی
ہوئی خوراک کھلانے سے جو دست اور قے ہوجائے تو اُسکو اڑھائی پاؤ دودھ میں چھٹا یا چوتھا حصہ
چونے کا پانی ملا کے پلانا چاہیئے ایسے دستوں اور قے کو چونے کا میٹھا پانی بھی مٹاتا ہے جب کسی بھی دوا
سے قے نہ رُک سکے تو چونے کے پانی کو دودھ میں ملا کے پلانا چاہیئے اس کے پانی کو دودھ میں ملا کے
پلانے سے بڑھے ہوئے بخار کی قے رُکتی ہے پہلے بخار میں دودھ اور چونے کا پانی بہت کارآمد ہیں
ایک حصہ چونے کا پانی دو یا تین حصہ خالص پانی ملا کے پچکاری دینے سے سفید پانی رحم سے جاری
ہونے کو فائدہ ہوتا ہے دودھ میں چونے کا سوا تولہ پانی ملا کے دن میں تین چار بار دینے سے کبھی گنڈمالا
کو نفع پہونچتا ہے جس گنڈمالا کی گانٹھوں میں پیپ پڑنے لگے اور لگاتار زخم پڑتے جائیں تو اس دودھ کے
پینے سے وہ پھوڑے مٹ جاتے ہیں اور گھاؤ بھر جاتا ہے یہ دودھ بارہ گھنٹے سے زیادہ نہ پڑا رہنا چاہیئے



گنڈمالا کی قسم کے یا دوسرے پھوڑے جن میں پیپ نکلتی ہو اُن پر چونے کا پانی لگانا چاہئے سوا پاؤ چونے کو
پانی ۵ ارتی رسکپور ملا کے آتشک کے زخموں یا ایسے پھوڑوں پر جو ناصور کے قریب ہو گئے ہوں لگانا
چاہئے اور کپڑے کو تر کرکے لگا تار دھوار رکھنا چاہئے۔ کھجلی اور جلن والے بہت سے جلد بدن کے امراض
میں خالص چونے کے پانی یا تیل ملے ہوئے چونے کے پانی میں کپڑا بھگو کر اسکو رکھنے سے بہت فائدہ ہوتا
ہے عورت کی پستان کے سروں میں گھاؤ پڑ جائیں یا پھٹ جائیں اس پر چونے کا پانی لگانا چاہئے
چونے کے پانی میں ہم وزن خالص پانی یا دودھ ملا کے ناک یا کان میں اُس کی پچکاری دینے سے
اُن کا بہنا بند ہو جاتا ہے سل کے مریض کو دودھ میں چونے کا پانی ملا کر پلانا چاہئے بلغمی امراض والے کے
لیے بھی یہ فائدہ مند ہے جس بچے کی مقعد میں چنچنے پڑ گئے ہوں یا انتوں میں کدو دانے پیدا ہو گئے ہوں
تو آٹھ دس تولہ چونے کے پانی کی جب تک وہ نہ نکل جائیں تین چار بار پچکاری دینی چاہئے چونے کے
پانی کو پینے سے سنکھیا کا زہر دفع ہوتا ہے اگر آگ سے جل جائے تو چونے کے پانی میں ہم وزن السی کا تیل
ملا کر لگانا چاہئے اگر السی کا تیل نہ ملے تو تلوں کا تیل لے لینا چاہئے اور ان دونوں کو ملا کر اتنا ملائیں کہ ایک ہو جائیں اور اس میں
کپڑا تر کرکے لگا تار زخم پر رکھنا چاہئے روئی کے پھوہے کو اس میں تر کرکے ماتا یعنی سیتلا کے زخم پر دھوار رکھنے سے
وہ گہرے نہیں ہو سکتے چونے کے پانی سے دھونے سے بغل کی بدبو دفع ہوتی ہے چونا اور شہد ملا کر
لگا کر اسکو بدپہ باندھنے سے یہ بکھر جاتی ہے چونا اور گھی ملا کے اُٹھتے ہوئے پھوڑے پر لگانے سے وہ بیٹھنے
نہیں پاتا چونے کو لیموں کے رس میں مالش کرنے سے کڑی کا زہر اُتر جاتا ہے پرانے چونے کو دہی کے پانی
میں پیس کے تیل سے جلے ہوئے زخم پر لگانا چاہئے چونے اور نوشادر کو پیس کر سونگھنے سے بلغم اور بادی کا
درد سر ہر طرح کا رفع ہوتا ہے چونے کو شہد کے ساتھ پیس کر تلی پر لیپ کرکے اُس پر اخبار کے پتے باندھ
دینے سے بڑھی ہوئی تلی گھٹ جاتی ہے چونا اور صابون مہین پیس کے لگانے سے نارو گل جاتا ہے
چونا اور سجی پانی کے ساتھ پیس کے سے کو جنگلی اپلے کے ساتھ کھرچ کر دو تین دن تک لگانے سے
جاتا رہتا ہے چونے کو تیل میں ملا کر جس دن پھوڑا اُٹھے اُسی دن لگا دینے سے بڑھتا نہیں چونا تیل اور
چرونجی پیس کر لگانے سے مکڑی کے پھیلنے کا زہر دور ہوتا ہے۔

سیپ کا چونا۔ یونانی اطباء کہتے ہیں کہ نہایت تیز ہے ہلدی اور گڑ کے ساتھ تازہ زخموں پر لگانے
سے خون بند ہو جاتا ہے اور زخم میں اندمال آجاتا ہے اسکو آٹھواں حصہ زرد ہرتال کے ساتھ کھرل میں
پانی کے ذریعہ سے پیس کر بالوں پر لگانے سے جلد صاف ہو جاتے ہیں۔

سنکھ یا گھونگے یا کوڑی کا چونا یونانی اطباء کہتے ہیں کہ سردی کے دردوں کو تسکین دیتا ہے اور
وید کہتے ہیں کہ امراض بلغمی کو نافع ہے۔

سمندر جھاگ کا چونا۔ یونانی اطباء کہتے ہیں کہ زخم سے خون روکتا ہے زخم کو بھرتا ہے ہرتال کے
ساتھ بالوں پر لگانے سے انھیں دور کرتا ہے۔

موتی کا چونا۔ وید کہتے ہیں کہ بادی دفع کرتا ہے صفرا اور بلغم ترج کو مفید ہے امراض بول کو نافع ہے



ملی زیادہ کرتا ہے۔

انڈے کے چھلکے کا چونا ۔ یونانی کہتے ہیں خون روکنے میں بہت قوی ہے خاص کر جبکہ سرسون کے تیل میں ملاکر اور ماش سے کپڑا تر کرکے خون جاری کے مقام پر رکھیں اس سے تر و خشک کھجلی بھی جاتی رہتی ہے زخموں پر استعمال کرنے سے گوشت بھر کے لگتا ہے ہڈی ٹوٹ جائے تو اس پر لگانا نافع ہے۔

چونے کا کنکر

جص وجر الجص وجبسین (ع)، سنگ گچ و سنگ شیرین (ف)

صفات و شناخت ۔ اس کی تین قسمیں ہیں (۱) سفید اور نرم اور پرت دار اور شفاف اور جلد ٹوٹ جانے والا پتھر ہے انطاکی کے نزدیک یہ حقیقت میں ابرک ہے کہ کامل طور پر تیار ہونے پایا ہے اور بعض کے نزدیک پارہ ہے جس میں خاک کے اجزا غالب آگئے ہیں اس لیے جمعیت پیدا کرلی ہے اسکو اسفیداج جصاصین اور بعض اسفیداج جصاصین کہتے ہیں (۲) رنگ سرخ ہوتا ہے پرت نہیں ہوتے بلکہ پتھر کی طرح یک ذات ہوتا ہے (۳) سفیدی اور سرخی سے مرکب ہوتا ہے اور پرت رکھتا ہے اور شفاف ہوتا ہے عرف میں اسی پر چونے کے کنکر کا اطلاق ہوتا ہے اسی سے چونا بناکر عمارات کے کام میں لاتے ہیں بہتر وہ ہے کہ ایسا سفید ہو جس میں سیلے پن کی جھلک نظر آتی ہو اور پرت دار ہو خراب وہ ہے جس کا رنگ سرخ ہو۔

طبیعت ۔ تینوں قسمیں تیسرے درجے میں سرد و خشک ہیں بعض چوتھے درجے کے پہلے مرتبے میں سرد و خشک بتاتے ہیں بعض کے نزدیک دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ قابض ہے خشکی پیدا کرتا ہے جلانے سے خشکی اور لطافت بڑھ جاتی ہے اور آگ سے گرمی حاصل کرلیتا ہے اسکو لگانے سے عضو کا خون جاری بند ہو جاتا ہے کیونکہ تعزیہ اور قبض کرنے کے ساتھ چپک بھی جاتا ہے مگر جلا لینے سے تعزیہ اور چپکنا باقی نہیں رہتے اس لیے جلانے کے بعد اس کے ساتھ دوسری چیزیں ملا لینے کی ضرورت پڑ جاتی ہے جیسے گل ارمنی، مسور، لحیۃ التیس کا عصارہ اور آس کے پتوں کا رس اور سرکہ اگر اسکو پیسکر انڈے کی سفیدی میں ملاکر خرگوش کے اون میں لت کرکے شریان کے زخم پر رکھیں تو خون بند کردے سرکے میں ملاکر مستقی کے اعضا پر لگانے سے ورم تحلیل کردیتا ہے بدن سے ٹھنڈے پسینے کا آنا اس کا لیپ بند کردیتا ہے اگر ہڈی کا جوڑ اکھڑ جائے تو اس کے لگانے سے نفع ہوتا ہے سماق کو پانی میں بھگو کر مل کر اس میں چونے کے کنکر کے سفوف کو ملاکر سرکہ اضافہ کرکے سر و پیشانی پر لگانے سے نکسیر کا خون رکتا ہے انڈے کی سفیدی کے ساتھ آنکھ پر لگانے سے مواد کا سیلان رک جاتا ہے دموی رمد کو فائدہ پہونچتا ہے ہرے دھنئے کے پتوں کے پانی کے ساتھ لگانے سے سرخ بادہ اور سوزش رکھنے والے اورام مٹ جاتے ہیں اس کے خواص سے یہ بات ہے کہ روغن زیتون اور تھوڑی سی بورہ ارمنی اور پھٹکری کے ساتھ پیسکر لکھے ہوئے پر ملیں تو محو ہو جائے اور اس کے لگانے سے کپڑے وغیرہ سے چربی اور میل دور ہو جاتا ہے اسکو کھانا نہیں چاہیے سم قاتل ہے



معدے میں جم جاتا ہے سدہ پیدا کردیتا ہے خشکی اور کھجاوٹ بے حد ہوجاتی ہے تھوہ میں خشکی پیٹ میں
گرانی آجاتی ہے پیاس بڑھ جاتی ہے آنکھیں باہر کی طرف اُبل آتی ہیں سماعت میں فرق آجاتا ہے
سبات پیدا ہوجاتا ہے حلق میں خناق آنتوں میں قولنج عارض ہوجاتا ہے اور آخر کار کھانے والا مرجاتا
ہے علاج اس کا یہ ہے کہ قے کے ذریعہ سے اسکو معدے سے نکال دیں پھر کائے دانے کا جلاب
دیں کوئی حقنہ کرائیں چکنا شوربا یا مائیع آور اس کا تریاق ماء العسل اور لعابی چیزیں ہیں خطمی اور چونک
کے پتوں کا رس پلانا بھی اس کے لیے مفید ہے یہ بھی اس کے لیے تریاق ہے ان سب تدابیر کے بعد
۲ رتی سقمونیا کھلادیں اگر پیچش اور آنتوں میں خراش ہوجائے تو اس کا علاج کریں۔

چوچخ (ھ)

بضم جیم فارسی اول وواو مجہول ونون غنہ وجیم فارسی دوم موقوف بعض بہ چوچی جیم فارسی دوم کے
کسرے اور یائے تحتانی ساکن سے لکھتے ہیں۔

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے دو قسم کی ہوتی ہے صغیر وکبیر تیز اور بکسلی اور شیریں بتلاتے ہیں

طبیعت۔ گرم ہے۔

منافع۔ ملطف ومحلل وقابض ہے بھوک پیدا کرتی ہے قولنج کو دفع کرتی ہے تلی کے ورم اور پیٹ
کے درد کو مٹاتی ہے اس کے بیج بھی یہی تاثیر رکھتے ہیں رسائن میں اس کا شمار ہے۔

چوہا (ھ)

بواو معروف موش (ف)، فار (ع)، ہندی میں موسا سنسکرت میں ملیکا وموشکا کہتے ہیں اور راو ندرا واو معروف
ونون غنہ ودال مہملہ موقوف سے بھی ہندی کا محاورہ ہے۔

صفات۔ مشہور جانور ہے بڑا ذی ہوش اور موذی ہے آئین اکبری میں لکھا ہے کہ ایک چوہا
انڈے کو پکڑ کر چت لیٹ جاتا ہے دوسرے چوہے اس کی دم پکڑ کر سوراخ کی طرف کھینچتے ہیں اور اندر
لیجاتے ہیں اور اپنی دم کو موڑ کر تیل میں ڈالتا ہے اور خشخاش وغیرہ نکال لیتا ہے اور چوہوں کے
ایسے عجیب کام بہت سے ہیں۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کے گوشت کو کھانے سے کج خلقی اور نسیان پیدا ہوتا ہے معدہ فاسد
ہوجاتا ہے اسکو جوش کرکے آبزن کرنے سے رُکا ہوا پیشاب جاری ہوجاتا ہے اس کی مینگنی کھانے
سے اخلاط غلیظ تحلیل ہوتے ہیں اس کی مینگنی کندر اور سرکے کے ساتھ سنگ گردہ ومثانہ کو خارج کرتی
ہے اس کی مینگنی پلکوں کے مقام پر لگانے سے پلک جم آتے ہیں اور آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے
اس کا خون مسوں پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اس کے سر اور مینگنی کو جلا کر سرکے یا شہد میں ملا کر لیپ
کرنے سے بالخورے کو نفع ہوتا ہے۔ اس کا پیشاب کتابت کی سیاہی کو زائل کرتا ہے زندہ چوہے کو چیر کر
گرما گرم سانپ اور بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر باندھنے سے زہر کو چوس لیتا ہے اسی طرح جس جگہ کانٹا

یا تیر لگ کر رہ گیا ہو وہاں پر باندھنے سے وہ نکل آتے ہیں۔ کنٹھ مالا پر لیپ کرنے سے تحلیل ہو جاتی ہے اس کا جھوٹا کھانا نسیان پیدا کرتا ہے۔ بچھو اور چوہے میں عداوت ہے اگر دونوں کو ایک برتن میں بند کریں تو عجیب خاصیت پیدا ہوتی ہے کہ چوہا تو بچھو کا ڈنک کاٹنا چاہتا ہے اور بچھو ڈنک مارنا چاہتا ہے اگر چوہے کے ہاتھ دُم آگئی اور کاٹ ڈالی تو اذیت سے محفوظ رہتا ہے نہیں تو بچھو کے پے در پے کاٹنے کے صدموں سے مر جاتا ہے چوہے کا خصیہ اگر عورت اپنے پاس رکھے تو جب تک رہے گا حاملہ نہیں ہو سکے گی اس کی آنکھ تپ والے پر باندھنے سے دورہ نہیں پڑتا اس کے گوشت کے دھوئیں سے مکان کے چوہے بھاگ جاتے ہیں بلکہ دُم کاٹ کر ایک چوہے کو چھوڑ دیا جائے تو مکان میں جتنے چوہے ہوتے ہیں سب فرار ہو جاتے ہیں یا ایک چوہا زہر کھا کر مر جائے تو باقی اور چوہے تمام بھاگ جاتے ہیں قدیم کہتے ہیں کہ چوہے کا گوشت شیریں ہے۔ سفید چوہے کا گوشت منی پیدا کرتا ہے اور جنگلی چوہے کا گوشت کھانسی اور سانس کی تنگی اور خون کا فساد اور خشکی اور دوسرے اخلاط کا فساد مٹاتا ہے اس کی مادہ کا گوشت نر سے قوی ہے۔

نہایت تحقیقات سے یہ امر یقینی طور پر معلوم ہوا ہے کہ چوہے طاعون سے بیمار ہو کر اس مرض کو گھر بہ گھر اور کوچہ بکوچہ پھیلانے کا زیادہ باعث ہوتے ہیں لیں جس شہر میں پلیگ ہونے کا خوف ہو یا شروع ہو گیا ہو اپنے گھر میں جتنے چوہے پکڑے جا سکیں اُن کو پکڑ کر جنگل میں چھوڑ دیں اور اُن کے بلوں کو ایسا بند کر دیں کہ چوہے پھر گھر میں نہ آسکیں جس مکان میں چوہے مرنے لگیں یا چوہے حیران و پریشان دوڑتے پھرتے ہوں تو یقیناً جاننا چاہیئے کہ اُس مکان میں طاعون آگیا یا آنے والا ہے اگر اُس وقت حسب ذیل تدبیریں نہ کی جائیں گی تو آدمی مرنے لگیں گے (**الف**) اُس مکان میں مرے ہوئے چوہوں پر مٹی کا تیل ڈال کر اُن کو کسی چھڑی یا ٹوکری میں اُٹھوا کر دور لیجا کر جلا دیں کوئی چوہوں کو ہاتھ نہ لگائے چھڑی کو بھی دور سے خود سے لگا کر لیجانا چاہیئے اور جو چوہوں کی چھڑی اُٹھا کر لیجائے اُس کے لیے مناسب ہے کہ واپس آ کے نیم کے پتوں کے ساتھ جوش دیے ہوئے پانی سے غسل کرے اور کپڑوں کو صابون لگا کر گرم پانی سے دھلوائے (**ب**) جس مکان میں چوہے مرے ہوں اُس کا سامان باہر نکال کر اُس میں جس جگہ مرے ہوئے چوہے پڑے تھے مٹی کا تیل ڈال کر تیز آگ سے جلا دیں۔

چوہے مار (ھ)

صفات و شناخت۔ ایک پرندہ ہے جس کا سر سفید باقی کل بدن سُرخ گیروا رنگ کا ہوتا ہے چیل کی طرح ہوتا ہے مگر اُس سے قدرے چھوٹا ہوتا ہے اسکو موش گیر اور موش خوار کہتے ہیں ہندی میں چوہے مار کہتے ہیں کیونکہ کھیتوں وغیرہ پر چوہے پکڑنے کے لیے اُڑتا پھرتا ہے موش گیر چیل کو کہہ دیتے ہیں مگر اصلی موش گیر یہی ہے اور اس کا یہی کام ہے یہ شہر میں رہتا ہی نہیں جنگلی چوہوں کے شکار کی وجہ سے جنگل میں رہتا ہے تذکرۃ الہند میں لکھا ہے کہ گرڑ بفتح کاف فارسی و فتح رائے ثقیل و سکون رائے ثقیل دوم ایک پرندہ ہے چیل کی طرح اور اُس سے بڑا اس کا سر سفید اور باقی جسم سُرخ ہوتا ہے اس قول سے



معلوم ہوا کہ گڑرسی چوہے مارہے اور بڑے چھوٹے ہونے کا فرق سرزمین کی وجہ سے ہے۔

طبیعت ۔ گرم وخشک۔

منافع ۔ اس کا گوشت گران ہے صفرا اور ریاح پیدا کرتا ہے اصلاح اس کی سکنجبین کے شیرے سے ہوجاتی ہے بعض کہتے ہیں کہ صفرا اور باد کا فساد دفع کرتا ہے۔

چھاچ یا چھاچھہ (ھ)

بفتح جیم فارسی مخلوط بہا و سکون الف وجیم فارسی دوم موقوف دوسری جیم فارسی کے بعد بھی ہائے مخفی آتی ہے مرہٹی اسکو تاک اور اہل گجرات چھاش اور بنگال کے آدمی گھول بواو مجہول اور پنجاب اور دوسرے ملکون والے چھاہ اور مٹھا بھی کہتے ہین فارسی مین دوغ عربی مین مخیض بولتے ہین۔

صفات ۔ دہی کو ایک برتن مین ڈال کر اور پانی ملا کر بلو ڈالتے ہین جس کا دوسرا نام رَئی بفتح راے مہملہ بھی ہے چلاتے ہین یہان تک کہ مکھن اوپر آجاتا ہے اور پانی جو دہی کے اجزا سے مخلوط ہوکر رہجاتا ہے وہی مٹھا ہے بہتر وہ مٹھا ہے جو جوان گاے کے تازہ دہی سے تمام مکھن اتار کر بنایا جاے ویدون نے اس مین تحقیق خوب کی ہے لکھا ہے کہ یہ پانچ قسم کی ہوتی ہے گھول مٹھت تکر (مٹھا) ادشوت اور چھاچھ جس کی تفصیل یہ ہے (۱) ملائی سمیت مٹھے ہوے بغیر بلوے ہوے دہی کو سنسکرت مین **گھول** بواو مجہول کہتے ہین (۲) ملائی نکال کے متھے ہوے بغیر بلوے ہوے دہی کو سنسکرت مین **مٹھت** بفتح میم وکسر تاے فوقانی مخلوط بہا وسکون تاے فوقانی دوم کہتے ہین (۳) تین حصہ دہی اور ایک حصہ پانی ملا کے متھے ہوے دہی کو سنسکرت مین **تکر** بفتح تاے فوقانی وسکون کاف تازی وفتح راے مہملہ اور ہندی مین **مٹھا** بفتح میم وفتح تاے ثقیل مخلوط بہا وسکون الف کہتے ہین اور بعض مقامات کا لہجہ تاے ثقیل کی تشدید سے بھی ہے (۴) دہی کے برابر پانی ملاکے بلوے ہوے کو سنسکرت مین **ادشوت** ۔ بضم الف وفتح دال مہملہ وسکون شین نقطہ دار وکسر واو وسکون تاے فوقانی کہتے ہین (۵) دہی سے زیادہ کہ بے حساب پانی ڈال کے متھے ہوے کو **چھاچھ** کہتے ہین۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین سرد وتر ہے۔

خواص وفوائد ۔ گرم مزاج والون کی بھوک بڑھاتی ہے اور اُن کے بدن کو فربہ کرتی ہے خون کے جوش کو ساکن کرتی ہے گرم مزاج والون کی باہ کو حرکت دیتی ہے تپ دق کے مریض کو مفید ہے گرم زہرون کی تیزی کو دباتی ہے پیاس کو تسکین دیتی ہے معدہ اور جگر کی حرارت اور سوزش کو دور کرتی ہے دموی اور صفراوی دستون کو بند کرتی ہے شہد مین ملا کر اس سے کلی کرنا مسوڑھون کو مضبوط اور درد کو دور کرتا ہے منھ آنے کو نافع ہے لوہے کی چیز یا پتھر کو گرم کرکے اس مین بجھا کر پلانا صفراوی اور خونی دستون کے بند کرنے مین مجرب ہے دق کے مریض اور تیز تپ والے کو اس ترکیب سے پلانا چاہیئے کہ گاے کی چھاچھ پانچ چھ گھڑی تک ایک برتن مین رکھی رہنے دین تاکہ تھوڑی ترشی اس مین آجاے پھر خوب اچھی طرح ہلا کر اس مین گیہون کے میدے کی روٹی تہائی حصہ توڑ کر بھگو دین مثلاً اگر بندرہ تولہ چھاچھ ہو



تو روٹی دس تولہ ہو اور تھوڑی دیر تک رکھا رہنے دیں تا کہ اچھی طرح پھول جائے پھر مریض کو کھلائیں دوسرے دن چھاچھ ۵ تولہ بڑھائیں اور روٹی ایک تولہ گھٹائیں اسی طرح ہر روز چھاچھ بڑھاتے اور روٹی گھٹاتے جائیں یہاں تک کہ محض چھاچھ ہی رہجائے اور جب ترک کرنا چاہیں تو اسکے بالعکس کریں اور جن لوگوں کی عادت چھاچھ کھانے کی ہو ان کے لیے یہ تدبیر ضرور نہیں ہے۔ ہضم کی رعایت رکھنا کافی ہے تپ عفنی میں ہرگز نہ دیں ہاں جبکہ موسم نہایت گرم ہو اور مادہ حاد اور رقیق ہو جیسے غب خالص ہے تو استعمال کرنا جائز ہے اور جہاں اخلاط میں تعفن ہو تو بہتر یہ ہے کہ قرص طباشیر کے ساتھ استعمال کرائیں اور جبکہ تلیین طبیعت کی حاجت نہو تو آہن تاب یا سنگ تاب کرکے دینا چاہیے اور جہاں قبض کی حاجت پڑے تو ایسی دواؤں کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے جو قابض ہوں۔ تخم خرفہ کو کل کر چھاچھ میں تین بار بھگو کر سکھا کر پھانکنا رفع تشنگی کے لیے بے نظیر ہے یہاں تک کہ کئی روز پانی کی خواہش نہیں ہوتی چھاچھ اگر گرم معدے میں شر کر دوران سر اور غشی پیدا کرے تو قے کرانا اور گرم جوارشیں کھلانا چاہیے۔ شہد کے ساتھ جوں کے گندھے آٹے کو نافع ہے اسکو چاولوں اور جو کے ستوؤں کے ساتھ پکا کر کھلانے سے گرمی کے دست رک جاتے ہیں اور گرم مزاج والے کا بدن فربہ ہو جاتا ہے ایک حصہ چھاچھ ایک حصہ عورت کا دودھ دونوں کو ملا کر گرم کرکے سعوط کرنے سے یرقان جاتا رہتا ہے چھاچھ سے ایک غذا تیار کرتے ہیں اُسے **دوغینہ** کہتے ہیں یہ دیر میں ہضم ہوتی ہے معدے کے ناموافق ہے خاص کر جاڑوں میں بہت مضر ہے اور جنکو قولنج یا ریاح کا عارضہ ہو انھیں نہ دیں اور اگر دیں تو پودینہ اور ادرک اور صعتر اور سونٹھ اور سداب کے ساتھ دیں اور اُس کے بعد سرد میوہ اور ترشی اور کھٹائی نہ کھائیں اس کو گائے اور بھینس اور مرغ کے گوشت کے ساتھ پکانا نہایت مضر ہے فربہ بھیڑ یا کبوتر یا چڑیا کے گوشت کے ساتھ پکانا جائز ہے **مضر** معدہ سرد کو نقصان دیتی ہے **مصلح** کھانڈ یا شہد کے ساتھ کھانے سے یہ نقصان وقوع میں نہیں آتا۔ وید کہتے ہیں کہ چھاچھ دیپن ہے آنتوں کو تحلیل نہیں کرنے والی اور حرارت زیادہ کرنے والی اور ہاضم اور ہضم ہونے میں ترش اور بکسی اور قدرے شیریں اور گرم ہے باد اور بلغم اور جریان اور سوء القنیہ کو نافع ہے قے جو کھانے کے بعد ہوتی ہے اُسے روکتی ہے منھ کی بے مزگی کو رفع کرتی ہے پیٹ بڑھ جائے تو اُس کی اصلاح کرتی ہے بواسیر کو مٹاتی ہے کھٹی چھاچھ میں سیندھا نمک ڈال کے پلانے سے سنگرہنی دفع ہوتی ہے گرم کیا ہوا تکر یعنی مٹھا لیکر اس میں کپڑا بھگو کے بدن کو لپیٹ دینے سے گرمی کو تسکین ہو جاتی ہے بلغم کی سنگرہنی مٹانے کے لیے چھاچھ میں سونٹھ۔ سیندھا نمک سیاہ مرچ اور دار فلفل یعنی پیپل کا سفوف ملاکے پلانا چاہیے صفراوی سنگرہنی میں میٹھی چھاچھ میں کھانڈ ملا کر پلانی چاہیے اس میں موصلی کا ایک تولہ سفوف ملا کر پلانے سے سنگرہنی کو نفع ہوتا ہے پلاسیا پیڑوں کا جوشاندہ اور چھاچھ پلانے سے پیٹ کے کیڑوں کا مرض دفع ہوتا ہے ہڑ اور سیندھا نمک چھاچھ میں ملا کے قولنج دفع ہوتا ہے اور جو کھار ڈال کے پلانے سے سوزاک جاتا رہتا ہے قبض والے کو چھاچھ میں اجوائن اور روڈان ملا کے پینا چاہیے اس سے بواسیر اور قولنج بھی دفع ہوتا ہے **کھٹی چھاچھ** تک ال کر کھانا یا **کڑوی چھاچھ** پینا



بالکل ممنوع ہے اس لیے کہ بھینس کا عارضہ پیدا کرتی ہے اور آنکھوں مین مرض پیدا کرتی ہے پھوڑا پھنسی اور تپ کو مضر ہے اور سخت گرمی کے موسم مین بھی ممنوع ہے جس کو دق ہو اور رقۃ الدم کا عارضہ ہو اور سوزش اور تشنگی اور دوران سر رکھتا ہو اور مالیخولیا کا عارضہ یا سوداوی مزاج ہو اسے بھی مضر ہے **گائے کی چھاچھ** بیماروں کے لیے مناسب ہے بواسیر اور جریان منی اور اعضا کی زردی اور قے اور سنگرہنی اور درد شکم کو نافع ہے یعنی اُچھلے اور گرمی زیادہ ہو تو گائے کی چھاچھ پلائیں اور باسی کی مالش کریں **بھینس کی چھاچھ** بہت سرد ہے باد پیدا کرتی ہے بدن کو موٹا کرتی ہے بھوک کم کرتی ہے **بکری** اور **بھیڑ کی چھاچھ** باد اور بلغم اور صفرا پیدا کرتی ہے اور خاص کر بھیڑ کی چھاچھ دمہ پیدا کرتی ہے اور اس سے اسہال خونی و دموی شروع ہو جاتے ہین۔

چھپکلی (ھ)

بکسر چیم فارسی مخلوط بہا و سکون ہائے فارسی و فتح کاف تازی و کسر لام و یائے معروف گیلانی اور یوسف بغدادی وغیرہ نے لکھا ہے کہ جنگلی کو سام ابرص اور شہری کو وزغ اور وزغہ کہتے ہین اور فارسی مین اس کا نام چلپاسہ ہے قاموس مین ہے کہ سام ابرص وسم ابرص وزغ کی بڑی قسم کا نام ہے صاحب اختیارات کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ چھپکلی کو وزغہ جاننا غلطی ہے وزغہ مہلک زہردار جانور ہے اور سام ابرص موذی نہین داؤد انطاکی کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ سام ابرص مطلقاً وزغ کا نام ہے نہ خاص اس کی جنگلی قسم کا تہذیب الاسماء مین ہے کہ سام ابرص کرپاسک کی جنس سے ہے سوام ابرص جمع ہے برہان مین ہے کہ کرپاسہ گرگٹ کی قسم سے ایک جانور ہے کہ اُس سے چھوٹا ہوتا ہے اُس کو مارتے ہین تو دم جدا ہو جاتی ہے اور دیر تک حرکت کرتی ہے منتہی الارب اور صراح مین لکھا ہے کہ وزغہ کرپسہ کو کہتے ہین اور کرپسہ چھپکلی کا نام ہے اور منتخب مین حربا یعنی گرگٹ کے معنے مین لکھا ہے مدار اور جہانگیری اور رشیدی مین بینڈھک کا نام بتایا ہے برہان مین لکھا ہے کہ وزغہ ایک قسم کی چھپکلی ہے بہرصورت اس بات سے انکار نہین ہو سکتا کہ جنگلی کو سام ابرص اور شہری کو وزغ اور وزغہ کہنا یہ اطبا کی اصطلاح ہے۔

صفات یہ مشہور جانور ہے مکانوں مین رہتا ہے جنگلی قسم اس کی ذرا چھوٹی ہوتی ہے کچھ ماہی سے بہت مشابہت رکھتی ہے اس کے بدن پر نقطے ہوتے ہین اور چھپکلی کی طرح اس مین سمیت نہین ہوتی اس کی مادین انڈے دیتی ہے اور حیض کا خون آتا ہے آدمی اسے مکروہ جانتے ہین کہتے ہین کہ جہان زعفران ہوتا ہے وہان سے بھاگ جاتی ہے جس مکان مین زعفران کی خوشبو آتی ہے وہان نہین رہ سکتی سانپ کو اس سے اُلفت ہے جیسا کہ بچھو کو گبرولے کے ساتھ محبت ہے اپنے سوراخ مین تمام موسم سرما مین رہتی ہے اور کچھ نہین کھاتی بہتر چھپکلی باغون کی رہنے والی ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے یا سرد ہے جیسا کہ داؤد انطاکی کے تذکرے مین ہے۔



خواص و فوائد اس کے گوشت کو پیسکر لیپ کرنے سے بدن کے اندر سے کانٹا اور پیکان جلد کیطرف کھنچ آتا ہے مالا یسع مین لکھا ہے کہ اس کا گوشت لگانے سے ہر قسم کے مسے مٹ جاتے ہین بوسیدہ دانت مین درد ہو تو اس کا جگر اُس پر رکھنے سے آرام ہو جاتا ہے اسکو چیر کر جہان بچھو نے کاٹا ہو وہان باندھ دینے سے نفع ہوتا ہے اگر بچے کو فتق کا عارضہ ہو جائے تو اس کا موت اور خون اور گوہ تھوڑی سی مشک کے ساتھ پیسکر ذکر کے سوراخ مین ٹپکانے سے نفع ہوتا ہے انطاکی تذکرے مین کہتا ہے کہ ہر مہینے مین اس کو حیض ہوتا ہے اگر وہ خون نمک مین ٹپک جاے اور کوئی اُسے کھائے تو اُسے برص کا مرض ہو جاتا ہے اہل تجربہ کا گمان یہ ہے کہ چھپکلی اگر نمک مین لوٹ جاے اور اُس نمک کو کوئی کھائے تو برص پیدا ہو جاتا ہے مگر یہ خیال فاسد ہے صحیح یہ ہے کہ اس کا خون ملا ہوا نمک برص پیدا کرتا ہے اور اسکو باندھنے سے کانٹا اور پیکان جذب ہو جاتے ہین اور بچھو کا زہر بھی اس کے گوشت مین آجاتا ہے بعض کہتے ہین کہ جذب تیر و پیکان اور خار اور زہر کژدم کی تاثیر صرف اُس کے سر مین ہے اس کے گوہ کو نمک کے ساتھ لگانے سے فتق کو صحت ہوتی ہے اور یہ امر بچون کے ساتھ خصوصیت نہین رکھتا یہان تک انطاکی کا کلام ہے ابن زہر کے رسالے مین بھی یہی ہے کہ اس کو کچل کر وہان باندھین جہان بدن مین کانٹا یا تیر و پیکان رہ گئے ہون تو آسانی سے نکل جاتے ہین مسون کے سرون کو رگڑ کر اُن پر اس کا سر پیس کر لگانے سے جاتے رہتے ہین زندہ بچھو کو نگل لیتی ہے یہ مین نے اپنی آنکھ سے دیکھا ہے ایک شاعر کہتا ہے ؎ کشتہ ہم رنگ مار اسود مرگ حقیر ہے بود ز کرپاسو ؤ اس کا روغن خنازیر کے لیے مفید ہے اگرچہ مادہ سینے تک پہونچ گیا ہو تو بھی دفع کرتا ہے اس طرح تیار کرتے ہین کہ چھپکلی تین عدد لیکر نیم کے سیر بھر تیل مین اتنا جوش دین کہ گل جائین بعد اس کے گاے کے سینگ کی راکھ ایک تولہ ڈیڑھ ماشہ ملا کر خوب جلائین اور چند جوش دے کر آگ پر سے اتار کر رکھ لین اور لگایا کرین اور صرف منڈی کا عرق کھینچ کر پیتے رہین چھپکلی کاٹے تو لیکر ایمونیا لگانا چاہیے گیلانی کہتا ہے کہ اسکو جلا کر ہم وزن لادن کے ساتھ بھوؤن پر لیپ کرنے سے اُن کے بال نکل آتے ہین اور سیاہ ہو جاتے ہین اگر اسکو آنکھ مین لگائین تو جالا کٹ جاے اگر باغ کی چھپکلی پکڑ کر جو کی کھال مین لپیٹ کر ایسی عورت کے باندھ دین جس کے بچہ گر جاتا ہو تو پھر نہ گرے اس کا سر کپڑے مین باندھ کر تپ بلغمی کے مریض کے باندھ دینے سے زائل ہو جاتی ہے چھپکلی کو مار کر سکھا کر پیسکر روغن زیتون مین ملا کر گنجے کے سر پر لگانے سے بال نکل آتے ہین کہتے ہین کہ اس کا گوشت کھانے سے آدمی مر جاتا ہے کیونکہ اس مین زہر بہت ہے اگر شراب مین گر پڑے اور اُس مین مر جاے تو وہ شراب زہر قاتل ہو جاتی ہے جو کوئی اُسے پیتا ہے اُسکو وہ عوارض لاحق ہو جاتے ہین جو تیلنی مکھی کے کھانے سے عارض ہوتے ہین اور اس کا علاج بھی تیلنی مکھی کی طرح ہے **مضر** اس کا گوشت کھانے سے سل اور خراب مرض پیدا ہوتے ہین **مصلح** ریباس اور اسبغول **بدل** بعض کے نزدیک سیب کا کیڑا۔

چھتبن (ھ)

بفتح جیم فارسی مخلوط بہا و کسر تاے فوقانی و فتح باے موحدہ و سکون نون جیسا کہ اُن بھوت چھتنا سا اگر

مین لکھا ہے محیط مین **جھتون** لکھا ہے اور یون ہی تالیف شریف مین ہے سواس مین تو کوئی مضایقہ
نہین کہ بائے موحدہ کو واو لکھدیا ہے کیونکہ ہندی مین ایسا ہوسکتا ہے خرابی یہ ہے کہ جیم فارسی کو مکسور
اور تائے فوقانی کو مضموم اور واو کو مفتوح لکھا ہے اسکو مرہٹی مین **ساتون** بفتح سین مہملہ وسکون الف
وفتح تائے فوقانی وکسر واو وسکون نون کہتے ہین محیط مین یہان بھی یہ غلطی کی ہے کہ تائے فوقانی کو مضموم
اور واو کو ساکن لکھا ہے سنسکرت مین شاردہ وغیرہ اس کے کئی نام ہین پنجاب مین ستونا
بولتے ہین۔

صفات وشناخت محیط مین ہے درختی است ہندی ملین ودافع فساد باد وبلغم وجذام ودوامیل و
ثبور یہ الفاظ تالیف شریف کے ہین اب ہندی کتابون کے مطابق سننا چاہیئے کہ یہ درخت چالیس سے
ساٹھ اور کہین اسی سے ۹۰ فٹ اونچا ہوتا ہے اور جلدی بڑھتا ہے اس کا تنہ لمبا اور شاخین پھیلی ہوئی ہین
اس کی چھال کالی بھوری اور کھردری ہوتی ہے لیکن پھٹتی نہین ہے اس کے پتے اوپر کی طرف سے
چکدار اور نیچے کی طرف سے چند نیار نگ کے چار سے آٹھ اونچ لمبے اور تھوڑے چوڑے ہوتے ہین اسکے
پھول کچھ ہرے سفید رنگ کے ہوتے ہین جوگچھے پھاگن تک لگتے رہتے ہین جیٹھ مین پھل لگتے ہین یہ
ہندوستان مین سب جگہ پایا جاتا ہے ہمالیہ مین جمنا سے پورب کی طرف اور بنگال اور دکھنی ہندوستان مین
بہت ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم۔

خواص وفوائد۔ کسیلا کڑوا ملین اور چکنا اور دیپن ہوتا ہے اس کے دودھیا رس کو پھوڑون پر لگاتے
ہین اس کے دودھیا رس مین تیل ملاکے کان مین ڈالنے سے کان کا درد دفع ہوتا ہے اس کی چھال کا
جوشاندہ باری سے آنے والے بخار کو روکتا ہے اس کی چھال کے جوشاندے پراتیس کا سفوف برک کے
پلانے سے پرانے دست بند ہوتے ہین اس کی چھال اور سونف کو اونٹا کے پلانے سے دست اور آنو
بند ہوتے ہین اس کی چھال کے جوشاندے کے ہمراہ بائے بڑنگ کے سفوف کو پھنکانے سے پیٹ کے
کیڑے مرجاتے ہین تربھلے اور اس کی چھال کو اونٹا کے چھان کر ٹھنڈا کرکے شہد ملا کر پلانے سے خون
صاف ہوجاتا ہے بخار چھوٹ جانے کے بعد کی کمزوری اور قوت ہاضمہ بڑھانے کے لیے اس کی چھال کے
جوشاندے مین پیپل کا سفوف برک کے پلانا چاہیئے اس کی چھال کا ست بخار دفع کرنے کے لیے مناقوین
کونین کے برابر ہوتا ہے جن زخمون سے بدبودار رطوبت اور پیپ نکلتی ہو تو اس کے نرم پتون کو آگ پر
تپاکر اور سیکر ان پر لیپ کردینا چاہیئے اس کا جوشاندہ پینے سے ساند رپیہ دفع ہوتا ہے اسکے پتون کا
جوشاندہ دودھ مین ملاکر خراب زخمون پر لگانے سے زائل ہوجاتے ہین۔

چھچھو ندر (دم)

بفتح جیم فارسی مخلوط بہا وضم جیم فارسی دوم مخلوط بہا ولون غنہ وفتح دال مہملہ وسکون رائے مہملہ فارسی مین
موش کور وموش کور عربی مین خلد اور سنسکرت مین چھچھندری اور گندھ کھی اور دیرگھ شنڈ ی۔



(دونون یائے معروف) اور ہوا ئندھکا کہتے ہین -

صفات وشناخت - مشہور جانور ہے کہ بدبودار اور نمناک زمین مین رہتا ہے اکثر حیوانات شیرخوار زمین کے سطح پر رہ کر ہوا اور نور کے درمیان خوشی اُٹھاتے ہین مگر چھچھوندر تاریکی اور قید مین اپنی عمر کاٹتی ہے اور زندگی کی تمام لذت کو وہین پاتی ہے وہ زمین کے نیچے سرنگون مین جنھین عجیب دستکاری اور محنت سے کھود نکالتی ہے بود وباش کرکے خوش وقت رہتی ہے ایک قسم کی خاص چھچھوندر صرف فرنگستان کے کچھ اطراف مین رہتی ہے اس کے اگلے پیر چوڑے اور چھٹے دار ہین انگلیان ذراسی جُدا اور شمار مین پانچ ہین جن مین مضبوط چپٹے ناخن لگے ہین بازو کم لمبے ہین بدن گول ہے تھتنی لمبی اور نوکدار ہے بال گھنے اور مخمل کے مانند نرم ہین سننے کی طاقت بہت تیز ہے لیکن کانون کا کوئی باہری خانہ نہین اُسکے سوراخ چھوٹے اور بالون سے چھپے ہین اُس پر کواڑ ہے جو پلک کے موافق مین وقت پر کھلتا ہے اور بند بھی ہوتا ہے تاکہ مٹی اور ریت کے ذرے باہر سے نہ آنے پائین آنکھین نہایت چھوٹی اور حفاظت کے واسطے بالون سے ڈھکی ہین لیکن جب کبھی دنیا کے نور مین آتی ہے تو آنکھ اُبھر کے کھلتی ہے اُن مین دیکھنے کی طاقت بہت کم ہے اور حقیقت مین چھچھوندر کو بینائی کی تیزی نہین چاہیئے اسی باعث اُسکی بینائی کا عضو بہت کامل نہین بنا ہے اور ابن زہر کا یہ کہنا کہ یہ اندھا جانور ہے غلط ہے چھچھوندر خصوصًا سونگھنے کی تیزی سے خوراک کو پاتی ہے وہ زمین کے نیچے اور تاریکی مین کھاتی ہے اس کی خوراک کیڑے مکوڑے ہین اور جو میسر آتا ہے تو چھوٹی چڑیان اور جانور اور سوائے ان کے جڑون کو بھی کھاتی ہے وہ بھوک دیر تک نہین سہ سکتی چنانچہ جب چھ سات گھنٹے تک کھانے کو نہین پاتی تو بہت کمزور ہو جاتی ہے - گندنے اور پیاز پر بہت پیاری ہے اسکو اگر شکار کرنا چاہین تو ایسا کرین کہ اس کے سوراخ کے منھ پر گندنے یا پیاز کی گٹھی رکھدین یہ اُس کی بو سونگھنے کے لیے باہر نکل آئے گی یہ جانور خوشبو سے بھاگتا ہے -

طبیعت - نہایت گرم ہے رطوبت بھی رکھتی ہے -

خواص وفوائد - بقول دیمون کے اس کا گوشت سموم قتالہ مین داخل ہے خنازیر پر اسکا گوشت باندھنا مفید ہے یہان تک کہ ہڈی کو نرم کر دیتا ہے روغن گل مین پکا کر برص اور چھائین پر لگانا مفید ہے اس کا لہو آنکھ مین لگانے سے آنکھ کو صحت ہوتی ہے - ابن زہر کہتا ہے کہ مہراریس نے کہا ہے کہ اس کا دماغ تیل مین پگھلا کر برص بہق اور خنازیر اور داد وغیرہ پر لگانے سے جاتے رہتے ہین اس کے انڈے اور خصیے شراب کے ساتھ کھانے سے پیشاب رُک جاتا ہے مگر مین کہتا ہون کہ انڈے اس کے ہوتے ہی نہین اس کا بھجا روغن گل مین ملا کر خارشت اور داد پر لگانے سے صحت ہوتی ہے - وید کہتے ہین کہ اس کے کاٹنے سے دیوانے کتے کے کاٹے ہوے کے عوارض پیدا ہوتے ہین بلکہ اُس سے بھی بدتر اور لا دوا ہے اس کے بھیجے سے نکسیر کا خون اور دوسرے ہر مقام کا خون بند ہو جاتا ہے اسکے خون کے لگانے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے اس کی دم کی جگہ کا خون لیکر خنازیر پر ملنے سے تحلیل



ہوجاتے ہین اس کا سر جلا کر پھٹکری کے ساتھ ناک یا کان مین پھونکین تو اُن کی بدبو جاتی رہے اور پھنسی اور پیپ کی اصلاح ہوجاے اس کا اوپر کا ہونٹھ مریض چوتھیا کے باندھنے سے جاتی رہتی ہے مرگی بھی زائل ہوجاتی ہے اور یہ ہونٹھ بچے کے باندھ دین تو آسانی سے دانت نکل آئین اس کی دھونی سے پیشاب کی رُکاوٹ موقوف ہوتی ہے اس کے پتے کو رطبہ یعنے اسپست کے پتون کے پانی کے ساتھ سعوط کرنے سے نقرے کو نفع پہونچتا ہے جو مٹی کہ چھچھوندر اپنے سُوراخ مین سے باہر نکال کر ڈالتی ہے اُسکو پانی مین ملا کر نقرس پر لیپ کرنے سے بڑا نفع ہوتا ہے۔

چھریٹا (۵۵)

بکسر جیم فارسی مخلوط بہا و کسر راے مہلہ و یاے مجہول و فتح تاے فوقانی و سکون الف اسکو سنسکرت مین پاتالگرڈی بفتح باے فارسی و سکون الف و فتح تاے فوقانی و سکون الف و فتح لام و فتح کاف فارسی و ضم راے مہلہ و کسر دال ثقیل و سکون یاے معروف کہتے ہین گجراتی مین واسن ویل بفتح واو اول و فتح سین مہلہ و یاے مجہول بولتے ہین اور مرہٹی مین اس کا نام تانی جاویل بیاے مجہول ہے اور پنجابی مین اُسی چھریٹا نام سے مشہور ہے

صفات وشناخت ۔ ایک روئیدگی ہے اس کے ڈنٹھل جو منزلے شاخون کے ہین بڑے مضبوط ہوتے ہین اس مین چھوٹے چھوٹے پھلون کے جھمکے لگتے ہین وہ پکنے پر کالے ہوجاتے ہین اس کی جڑ کڑوی ہوتی ہے اس کے پتون کے خالص رس سے پانی جم جاتا ہے اور اس کا ہرا رنگ ہوجاتا ہے مادہ اور پھاگن مین اس کے نر اور مادہ قسم کے پھول علٰحدہ علٰحدہ لگتے ہین سندھ پنجاب دکھن مدراس اور بنگال وغیرہ کی خشک سرزمینون مین اس کی بہت بیلین ہوتی ہین۔

خواص و فوائد۔ پاتالگرڈی (چھریٹا) منی بڑھانے والا اشیرین خواہش طعام پیدا کرنے والا تیز اور مسکن ہے اس کے پتون کے رس کو پانی مین ڈالین تو وہ جم جاتا ہے اور اُس پانی کو بدن پر ملنے سے گرمی اور جلن مٹتی ہے اس پانی مین مصری ملا کے کھانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے اس کی تازہ جڑ کے ۲ چھٹانک جوشاندہ مین بکری کا ڈھائی چھٹانک دودھ ملا کر اُس پر کالی مرچون کا کچھ سفوف بُرک کے صبح کے وقت پلانے سے گٹھیا اور آتشک کے متعلق کے پُرانے درد مٹتے ہین اس کی جڑ گرم علین اور پسینہ لانے والی ہے چوبچینی کی طرح خون کو صاف کرتی ہے بدن کا درد پھوڑے پھنسی اور زخم مٹاتی ہے اسکو کچھ گی مینگ کے ساتھ پانی مین پیس کے پلانے سے بچون کے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے صفرا کی وجہ سے ضعف ہاضمہ مین اس کے چھ ماشہ سفوف مین کھانڈ اور سونٹھ ملا کے دینا چاہیئے تپ دفع کرنے والی گرمی اور چرپری چیزون کے ساتھ اسکو ملا کے گولی بنا کے دینی چاہیئے اس مین گلو کی طرح گرمی اور قوت بخشنے کی طاقت ہے اسکو پیس کر گرم کر کے لیپ کرنے سے سر کا درد دفع ہوتا ہے اسکو پانی کے ساتھ پیس کے پلانے سے ناروزائل ہوتا ہے۔

چھڑیلا (۵۶)

بفتح جیم فارسی مخلوط بہا و کسر راے ثقیل و یاے معروف و فتح لام و سکون الف یا ہا اسکو چھیل چھبیلا بھی

کہتے ہین جس مین جیم فارسی مخلوط بہا مفتوح یاے تحتانی ساکن لام موقوف جیم فارسی دوم مخلوط بہا مفتوح یاے
موحدہ مکسور یاے تحتانی معروف ولام مفتوح والف ساکن ہے پنجاب کے آدمی چھیل چھیلا بولتے ہین
جسکو ریاض الادویہ مین صرف چھلیوا اور سالفاظ الادویہ مین چھریرا لکھا ہے اور مارواڑی چھڑ چھڑیلو کہتے
ہین عربی کا نام اُشنہ ہے رشیدی نے اپنی فرہنگ مین کہا ہے کہ فارسی مین اس کا نام دوالہ بضم دال مہملہ
ہے اس لیے اُس ترکیب کو جس مین یہ چیز پڑتی ہے دوالہ مشک بولتے ہین اگرچہ مشہور دواء المسک
ہو گیا ہے مگر یہ نہایت غلطی ہے اس لیے کہ دواء المسک کی بہت سی ترکیبین بغیر چھیل چھبیلے کے ہین
اور کوئی دواء المسک کی ترکیب ایسی نہین جس مین مشک نہو۔

صفات وشناخت ۔ گیلانی کے نزدیک ایذا ریذہی ہے بہرصورت یہ ایک چھال ہے باریک
لطیف جیسے بتلے اور چپٹے ڈورے کو بیٹ کر اُکھاڑ دیا جاے بلوط اور صنوبر اور اخروٹ وغیرہ کے درختون پر
پیدا ہوتی ہے اس مین جڑ اور بیج اور پھول نہین ہوتے ۔ مزہ کسی قدر پھیکا اور کڑوا اور ریکسا ہوتا ہے اس
مین خوشبو آتی ہے ابو العباس نے کتاب عطر مین لکھا ہے کہ وہ ایک روئیدگی ہے سمندرون کے
کنارون پر جدہ سے یمن اور بصرہ تک پیدا ہوتی ہے اس کے پتے شیح یعنی درمنہ کے پتون کی طرح
ہوتے ہین رنگ اُجلا ہوتا ہے اور اُن پر غبار ہوتا ہے صاحب صیدنہ نے کہا ہو کہ یہ صفات جو ابو العباس
نے بیان کیے ہین اُن صفات کے خلاف ہین جو طبیبون نے بیان کیے ہین گویا یہ ایک علیحدہ قسم ہے
بہرصورت اس کی دو قسمین مشہور ہین (۱) بغدادی یہ سفید ہوتی ہے اور عمدہ سمجھی جاتی ہے اس سے
عبیر تیار کرتے ہین اور بغدادی کچھ اس وجہ سے نہین کہتے ہین کہ یہ قسم بغداد مین پیدا ہوتی ہے بلکہ اصل وجہ
یہ ہے کہ وہ عطریات مین استعمال کرنے کے لیے یہان کثرت سے آتی ہے (۲) ہندی یہ بغدادی سے
گھٹیا ہے ۔ بہرصورت ہندوستانی چھیل چھبیلا ہمالیہ اور نیلگری وغیرہ کے پہاڑون پر پیدا ہوتا ہے نواب
حامد علی خان والی رام پور کے اُستاد فارسی مولوی فرخی صاحب کہتے ہین کہ نینی تال مین ہر جنگلی درخت پر
کائی کی طرح سبز پڑی سی جمع ہو کر جب خشک ہو کر اُترتی ہے تو اوپر کا رُخ سیاہ ہوتا ہے اور اندر کا سفید
یہی چھیل چھبیلا ہے پہاڑ پر خوشبو کم دیتا ہے دیس مین آکر زیادہ خوشبو دیتا ہے ۔ بہتر وہ ہے کہ سفید نیا
اور تیز خوشبو والا ہو پرانا خراب ہے حکیم عبد الحمید نے کتاب مفردات فرنگی سے نقل کیا ہو کہ چھیل چھبیلا
پانی مین بھی پیدا ہوتا ہے اس طرح کہ موتے کی شاخون اور مچھلی کی ہڈیون اور دوسرے درختون پر ہو جاتا
ہے جو پانی کے اندر رہون یہ نہایت باریک ہوتا ہے ۔

طبیعت ۔ پہلے درجے مین گرم وخشک ہے بعض نے پہلے درجے مین گرم اور دوسرے درجے
مین خشک کہا ہے بعض نے بیان کیا ہے کہ پہلے درجے مین سرد ہے اور خشکی اعتدال کے ساتھ ہے مظفر
ہروی کے نزدیک تمام کیفیات مین معتدل ہے جالینوس اور صاحب کامل اور صاحب منہاج گرمی
وسردی مین معتدل بتاتے ہین اور اس مین قوت قابضہ مانتے ہین شیخ نے اس مین تھوڑی سردی
مانی ہے اور قبض اعتدال کے ساتھ قرار دیا ہے بعض کہتے ہین کہ اُس کی کیفیت اس درخت کی



کیفیت کے تابع ہوتی ہے جس پر پیدا ہو۔
خواص و فوائد قابض ہے ورم جگر و طحال و گردہ و مثانہ و ریاح کو تحلیل کرتا ہے جوہر روح کے موافق ہے اسکو قوت دیتا ہے اس کا جوشاندہ سینہ و نفس کو فرحت دیتا ہے خفقان اور مرگی اور قے اور متلی اور درد جگر اور امراض جگر و رحم کو مفید ہے حیض و پیشاب کو جاری کرتا ہے بخار بلغمی کو نافع ہے مقوی دل ہے باہ کو زیادہ کرتا ہے پتھری کو دور کرتا ہے تحقیق یہ ہے کہ جیسے درخت پر پیدا ہوتا ہے ویسی ہی تاثیر رکھتا ہے مثلاً جو درخت صنوبر پر پیدا ہوتا ہے اُس میں قبض معتدل ہے اور ساتھ اُس کے تحلیل کی قوت رکھتا ہے اور تلیین کی بھی قوت ہوتی ہے اور اگر جنگلی سرو کے درخت پر پیدا ہوتا ہے وہ سدے کھولتا ہے اور ڈھیلے گوشت کو مضبوط کرتا ہے چھڑیلہ اپنی خوشبو کی وجہ سے جوہر روح کے موافق ہے اور قبض کی وجہ سے روح کو قوت بخشتا ہے اور بوجہ لطافت کے قلب کی طرف جلد پہونچتا ہے پس ان تمام اسباب کی وجہ سے اور اپنی خاصیت کے سبب سے مقوی قلب واقع ہوا ہے ایسے روغنوں اور مرہموں میں اسکو داخل کرتے ہیں جو قوت اعضا کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں یہ دوا کمر اور اعضا کو قوت دیتی ہے ضعف اُن کا خواہ مرض کی وجہ سے ہو یا پیدائشی ضعیف ہوں قوی کرتی ہے اس کی حالت سے یہ ہے کہ دردوں کو تسکین دیتی ہے اس لیے کہ اس میں تحلیل اور تقویت کی قوت ساتھ ساتھ ہے اس کی وجہ سے کپڑے میں خوشبو بہت روز دن باقی رہتی ہے اعصاب کو بھی قوت دیتا ہے اسکو جلا کر دھواں ناک میں پہونچانے سے مرگی اور درد سر اور شقیقہ کو نفع ہوتا ہے اور اس طرح کرنے سے اختناق رحم کو بھی نفع پہونچتا ہے اگر شراب میں بھگو کر صاف کر کے پیویں تو طویل نیند آوے اسکو آنکھ میں لگانے سے آنکھ کو قوت حاصل ہوتی ہے بینائی کو جلا ہوتی ہے آنکھ کی رطوبات خشک ہو جاتی ہیں چونکہ یہ دوا اعتدال کے سات قبض اور خشکی پیدا کرتی ہے اور ملطف ہے اور کسی قسم کی کیفیت ردی اور لذاع نہیں رکھتی اس لیے آنکھ کو بہت نفع پہونچاتی ہے کیونکہ اعتدال کے ساتھ خشکی پیدا کرنے کی وجہ سے آنکھ کی صحت کی محافظت کرتی ہے اور فضول رطوبات کو سکھا دیتی ہے اور اپنے لطیف قبض کی وجہ سے آنکھ کے جرم کو قوت بخشتی ہے اور اُس کی خوشبو اس امر پر مدد کرتی ہے اور اپنی لطافت کی وجہ سے اُس روح کو لطیف کرتی ہے جو آنکھ میں موجود ہے اور آنکھ کے واسطے نہایت مفید ہے آنکھ کے اورام سرد کو بے حد نافع ہے اور آنکھ کے گرم ورم کو انتہا میں نفع پہونچاتی ہے اور آنکھ کے درد کو شافی ہے بوجہ قوت تحلیل اور تقویت اپنی کے اگر اسکو پیا جاوے تب بھی آنکھ کو نفع ہو اسلیے کہ معدے کو قوت دیتی ہے اور ابخرے آنکھ کی طرف نہیں چڑھنے دیتی اس کے لیپ سے بدن کے وہ اجزا جو نہایت ڈھیلے اور نرم ہیں جیسے خصیے اور بغل اور کنج ران اور کان کی جڑ طاقت پاتے ہیں اور اُن اجزا کا الم دفع ہوتا ہے اُن میں مادہ آگیا ہو تو تحلیل ہو جاتا ہے اور رطوبت اُن کی خشک ہو جاتی ہے جوڑوں کے درد کو بھی اس کے لیپ سے نفع ہوتا ہے موم روغن میں اسکو ملا کر زخموں پر لگانے سے تازہ گوشت پیدا ہو جاتا ہے سرکے میں ملا کر اسکو بغل میں لگانے سے بدبو جاتی رہتی ہے اور سرکے میں ملا کر طحال پر لگانے سے



ورم جاتا رہتا ہے اسکو پیسکر زخمون پر بُرکنے سے گوشت پیدا ہوجاتا ہے اس سے عورت کا دودھ بھی بڑھ جاتا ہے معدے کی فضول رطوبت خشک ہوجاتی ہے اس سے معدے اور آنتون کو قوت ہوپہنچتی ہے معدے مین خوشبو آجاتی ہے ہچکیان اس سے رُک جاتی ہین اسکو کسی روغن مین ملا کر پھوڑون کے اورام پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اس مین تریاقیت ہے اس لیے شراب مین جوش دے کر پلانے سے زہریلے جانورون کے زہر کو نفع ہوتا ہے۔

وَید کہتے ہین کہ چھیل چھبیلا۔ سرد۔ مفرح۔ ہلکا۔ کڑوا۔ چرپرا۔ خواہش طعام پیدا کرنے والا۔ قابض مقوی دست آور اور کیڑون کا مارنے والا ہے دواؤن کی چرپراہٹ مٹاتا اور بخار کو چھڑاتا ہو کتے کا زہر اتارنے کے لیے اسکو استعمال کرتے ہین یرقان مین بہت نافع ہے اس کے کھانے سے ضعف ہاضمہ دفع ہوتا ہے پھیپھڑے کے امراض مین اس کا استعمال بہت مفید ہے اس کی دھونی سے دردسر دفع ہوتا ہے پرزخمون کو سُکھا دیتا ہے حیض مین رُک کر خون کا نکلنا۔ تے بھری ناک سے گاڑھی پیپ کا نکلنا۔ جگر۔ رحم۔ اور پیٹ کا درد مٹاتا ہے۔ معمولی درد منھ سے رال گرنا گلے اور دانتون کے امراض زائل کرتا ہے صفرا کی زیادتی سے دردسر ہو تو اس کا لیپ کرتے ہین اسکو پانی مین جوش کرکے پیسکر کمر پیٹھ۔ مثانہ اور عضو تناسل پر باندھنے سے پیشاب کی رُکاوٹ مٹتی ہے اور پیشاب زیادہ آتا ہے

مضر آنتون اور اعضائے شکمی کو **مصلح** انیسون **بدل** بالچھڑ اذخر اور قرومانا۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ تک۔

چھندی لون (ھ)

بکسر جیم فارسی مخلوط بہا وسکون نون وکسر دال مہملہ وسکون یائے تحتانی وضم لام وواو مجہول ونون ساکن ایک قسم کا نمک ہے بیج لون سے علٰحدہ چیز ہے اس کا مزہ تلخ ہے سانپ کے زہر کو نافع ہے باد اور بلغم اور صفرا کو دور کرتا ہے

چھوارہ (ھ)

بضم جیم فارسی مخلوط بہا وواو مفتوح والف ساکن وفتح رائے مہملہ وسکون ہا یا الف۔ تمر (ع) خرما (ف)

صفات وشناخت۔ ایک درخت کا میوہ ہے اس کا درخت نر و مادہ ہوتا ہے نر مین صرف پھول آتا ہے پھل نہین آتا اور مادہ مین پھل بھی آتا ہے دونون قسم کے درختون مین گرد کی طرح باریک اجزا ہوتے ہین جسے گشن خرما بضم کاف فارسی وسکون شین نقطہ دار ونون موقوف۔ کہتے ہین جب درخت مادہ مین پھل نکلنا شروع ہوتے ہین تو اُن کی خامی کی حالت مین نر کا غبار لیکر مادہ کے کچے پھلون پر چھڑک دیتے ہین پھل بڑا اور شیرین اور شاداب ہوجاتا ہے اور گٹھلی چھوٹی ہوجاتی ہے اسکو عرف عام مین شادی کہتے ہین اور بغیر اس کے پھل اچھے نہین ہوسکتے اس کے درخت کو عربی مین نخل بفتح نون وسکون خائے نقطہ دار اور نخیل اور شجرۂ طیبہ کہتے ہین اس کی اونچائی چالیس پچاس فٹ تک ہوتی ہے اس کے ۲ سے ۹ فٹ تک لمبی ڈالیان لگتی ہین پہلی اور دوسری اور تیسری اور چوتھی اقلیم مین ہوتا ہے اسکے

تمام اجزاء کے مزے مین قبض ہے اس کے پھل کے ابتداے پیدائش سے آخر تک عربون نے سات مرتبے مقرر کرکے علیٰحدہ علیٰحدہ نام رکھدیتے ہین (۱) طلع بفتح طاے حطی وسکون لام وعین مہملہ موقوف یہ وہ حالت ہے کہ پھول مین چھوارے جَو کے دانون سے بھی چھوٹے چھوٹے ہوتے ہین (۲) بلح بفتح باے موحدہ و فتح لام وسکون حاے حطی اس مرتبے مین چھوارہ بہت کچا ہوتا ہے (۳) خلال بکسر خاے نقطہ دار اس مرتبے مین چھوارہ اگرچہ سبز ہوتا ہے مگر بڑا ہو جاتا ہے اور کچھ شیرینی آجاتی ہے (۴) بسر بضم باے موحدہ وسکون سین مہملہ وراے مہملہ موقوف اس مرتبے مین چھوارہ گدر ہوتا ہے (۵) قسب بفتح قاف وسکون سین مہملہ وباے موحدہ موقوف یہ وہ مرتبہ ہے کہ چھوارہ پکنے سے قبل سُوکھ جاتا ہے (۶) رطب بضم راے مہملہ و فتح طاے حطی وسکون باے موحدہ اس مرتبے مین چھوارہ تروتازہ ہوتا ہے یہ پنڈ کھجور ہے (۷) تمر بفتح تا وسکون میم وراے مہملہ موقوف اسکو فارسی مین خرما اور ہندی مین چھوارہ اور کھارک بولتے ہین اس کی نسبت پنڈ کھجور کے ساتھ وہ ہے جیسے خشک میوے کی تروتازہ میوے کے ساتھ بعض نے ان مراتب مین ترتیب بدل دی ہے اس طرح کہ پہلے مرتبہ طلع کا پھر بسر کا پھر بلح کا بتایا ہے فارس کے علاقے مین جہرم ایک مقام ہے وہان کا بھی چھوارہ اچھا ہوتا ہے بعد اس کے عمان کا چھوارہ عمدہ ہے جہرم کے سوا دوسرے اقسام کے چھوارون مین سے آزاد اور مکتوم اور خستاوی بھی بہ ترتیب عمدہ ہین کہ جو اور چھلکا نازک اور گودا زیادہ اور گٹھلی چھوٹی ہوتی ہے اور نہایت شیرین اور بے ریشہ ہوتے ہین اور رنگ اوپر سے زرد ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم ہے اور تر پہلے درجے مین بعض نے گرم بھی پہلے ہی درجے مین کہا ہے مگر گرمی تری سے بڑھی ہوئی ہے بعض کہتے ہین کہ تر نہین بلکہ پہلے درجے مین خشک ہے

خواص و فوائد ۔ عمدہ خون پیدا کرتا ہے کثیر الغذا ہے بدن کو تیار کرتا ہے سرد مزاج والون کی باہ زیادہ کرتا ہے امراض بلغمی کو نافع ہے سرد مزاج کے سینے اور پھیپھڑے کے موافق ہے اسکو تازہ دودھ مین بھگو کر کھانا اور اس کے اوپر تازہ دودھ پینا نہایت مقوی باہ ہے مگر گرم مزاج مین بہت سے امراض پیدا کرتا ہے اور سرد مزاج کے لیے نہایت مفید ہے جاڑون مین بہتر ہے آدھا یا ایک چھوارہ بھون کر یا بن بھونے گھوڑے کو کھلاو تو نہایت گرمی پیدا کرتا ہے جاڑون مین دیتے ہین تو پسینا سے آتا ہے بھینس کو اسی مقدار مین دینے سے گابھن ہونے کی خواہش ہو جاتی ہے سوار کہتے ہین کہ اس سے زیادہ دینے سے گھوڑے کو گرمی معلوم نہین ہوتی اس سے بدن مین قوت آتی ہے فالج اور لقوہ دفع کرتا ہے جگر کی سردی مٹاتا ہے جوڑون مین سختی ہو تو اُسے ملائم کرتا ہے ہاتھ پانون وغیرہ دُکھتے رہتے ہون یا تھکاوٹ ہو تو اس کے کھانے سے جاتی رہتی ہے سینے اور پھیپھڑے کی سردی زائل کرتا ہے کمر مین اور ورک مین مدت سے سردی سے درد ہو تو اسکے کھانے سے جاتا رہتا ہے دُبلے گُردے کو فربہ کرتا ہے تازہ پنیر کے ساتھ کھانے سے بدن کا رنگ عمدہ ہو جاتا ہے اور فربہ ہو جاتا ہے میٹھا چھوارہ اگرچہ کثیر الغذا ہے مگر ہضم دیر مین ہوتا ہے اور خون اُس سے گاڑھا اور گرم بنتا ہے اور جگر اور تلی اور آنتون مین سُدہ پیدا کرتا ہے



خاص کر جو چھوارہ خوب موٹا ہو جس جگہ میں ورم اور سختی ہو اور سدہ پڑنے کا خوف ہو اسکو بہت مضر ہے یہی حال تلی کا سمجھنا چاہیے جن کو بخار پیدا ہونے کا اندیشہ ہو اور درد سر یا رمد۔ یا خناق کا عارضہ ہو یا منہ آگیا وہ اُس سے بہت بچیں کیونکہ ایسے امراض کو یا خاصہ مدد پہونچاتا ہے بلکہ پیدا کرتا ہے جن کے دانت اور مسوڑھے کمزور ہوں اُن کے مسوڑھوں کو اور خراب کرتا ہے ایسے آدمی کو چاہیے کہ چھوارہ کھا کر ایسے پانی سے کلی کر ڈالے جس میں سماق کو جوش دیا ہو یا سرکے یا گلاب سے کلی کرے جن کی آنتیں تندرست ہیں اور مزاج سرد ہے وہ اس سے خوب نفع اُٹھاتے ہیں اگر اس کے ساتھ بادام کی مینگیں اور خشخاش بھی کھائیں تو زیادہ نفع ہو گرم مزاج والا چھوارہ کھا کر اوپر سے سکنجبین شکری سادہ یا انار کے دانے کھائے تو اصلاح ہو جائے اور سرکہ اور سکنجبین سے کلی بھی کر لینا چاہیے اس کے بعد کھانڈ کی بنید پینا نہایت ردی ہے اس کا جوش کیا ہوا پانی تھوڑا سا قبض کرتا ہے چھوارہ معدہ میں تھوڑا سا لذع پیدا کرتا ہے اور ملین طبع ہے متعفن زخموں کو نافع ہے اس کو شراب عفص کے ساتھ کھانے سے دست بند ہوتے ہیں خون بواسیر اور رحم کا سیلان رک جاتا ہے اس کا جوشاندہ اور اس کی شراب پینے سے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے اس کے جوشاندے کے ساتھ چانول کھانے سے نفاس والی عورت کو فائدہ پہونچتا ہے کوٹا اور بھلا ہوا چھوارہ کہ دردرا ہے قوی الفعل ہوتا ہے اور پسا اور رگڑا ہوا بہت قابض بن جاتا ہے گھس کر تھوڑے سے مردار سنگ کے ساتھ گولیاں چنے کے دانے کے برابر بنا کر بچوں کو دینے سے دست رک جاتے ہیں جنکی تلی بڑھی ہوئی ہے چھوارے سے بہت بچنا چاہیے۔ کوئی اگر یہ چاہے کہ بے وقت پنڈ کھجور رطب کھانے کو مل جائیں تو اسکو چاہیے کہ چھواروں کو سوئی سے چھید کر کے تازہ دودھ میں بھگو دے یہاں تک کہ ملائم ہو جائیں پھر نکال کر ایک دن شہد میں تر رکھے اور پھر آہستہ آہستہ پونچھ کر کام میں لائے رطب کو لوہے کے برتن میں رکھکر منھ مضبوط بند کر کے دفن کر دینے کے بعد جب کھولیں گے تو تر و تازہ نکلیں گے۔

تحفۂ اعظم میں لکھا ہے افعال و خواص این بقول ہندیان در چھوارا گذشت اور چھوارے میں صرف یہ لکھا ہے کہ نام خرما یعنی کھجور ست اب میں کہتا ہوں کہ وید کہتے ہیں کہ چھواروں کو دودھ میں اوٹا کے پلانے سے زکام مٹتا ہے اور سینا لانے کے لیے یہ طریق بہت عمدہ ہے چھوارہ۔ ستاور اور مصری کو اوٹا کے پینے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے چھوارے میں افیم اور جاے پھل کے سفوف کو بھر کر پٹ پاک میں پکا کر گولیاں بنا کر ایک ایک رتی کھلانے سے دست رک جاتے ہیں چھوارے اور سونٹھ کو پان میں رکھکر کھلانے سے دمہ کو فائدہ ہوتا ہے چھوارے کو کاغذی لیموں کے رس میں بھگو کر اُس میں نمک اور گرم مصالح ملا کر اچار بنا کے کھانے سے کھانے کی طرف سے بے رغبتی دفع ہوتی ہے اس کے اچار کو کھٹ مٹھا بنانے کے لیے اُس میں کھانڈ یا کھانڈ کی چاشنی ملاتے ہیں اُس سے بھی بھوک پیدا ہوتی ہے مضر اسکو زیادہ کھانے سے خارشت اور پھوڑے پھنسی اور کھانسی پیدا ہوتی ہے خاص کر اُن لوگوں میں جن کے جگر و طحال میں نقصان ہو دانتوں کو نقصان پہونچاتا ہے گردے اور مثانے میں پتھری پیدا کرتا ہے خون کو جلاتا اور خراب کرتا ہے اور اخلاط کو متعفن بناتا ہے ثقیل و دیر ہضم ہے گرم موسم میں کم

کم کھانا چاہیے اور جس کا مزاج گرم ہو وہ بھی کم کھائے خاص کر ایسے شہروں میں تو بہت ہی کم کھایا جائے جہاں پیدا نہیں ہوتا **مصلح** شکر۔ شہد سکنجبین اور جگر و طحال کے مریض کے لیے یہ بہتر ہے کہ کسی روغن یا خشخاش یا مغز بادام کے ساتھ کھاوے۔

چھوارے کی گٹھلی

گرم و خشک ہو مگر بعض کہتے ہیں کہ مرکب القویٰ ہے جس میں سردی زیادہ اور گرمی کم ہے اس میں قبض زیادہ ہے اسکو جوش کر کے پانی پینے سے پتھری ٹوٹ جاتی ہو اسکو گھس کر چاٹنے سے دست بند ہوتے ہیں اسکو جلا کر چھڑکنے بر برکنے سے صحت ہوتی ہو جلی ہوئی گٹھلی معہ لینے کے بعد تازہ زخموں پر چھڑکنے سے فوراً اچھا ہوتے ہیں آنکھ میں لگانے سے رطوبت کا نکلنا موقوف ہوتا ہے نگاہ تیز ہوتی ہو آنکھوں کی پتلی کی سیاہی قوت پکڑتی ہے ایسی جلی اور دھلی ہوئی گٹھلی آنکھ کے کھلوں میں داخل کرنے سے سنگ بصری کا کام دیتی ہو اگر آنکھ کی پلکوں سے بال گر جائیں تو وہ اس سے پیدا ہو جاتے ہیں اور موجودہ بال درست اور خوب ہو جاتے ہیں آنکھ کے پھوڑے کو بھی دور کرتی ہے آنکھ میں بغیر جلائے اور دھوئے کام میں لانے سے زیادہ نفع نہیں بخشتی۔ وید کہتے ہیں کہ چھوارے کی گٹھلی کا سفوف پانی کے ساتھ پھانکنے سے ضعف اشتہا دفع ہوتا ہے۔

چھوارے کی درخت کی کلی

صفات و شناخت۔ چھوارے کے درخت میں اول ایک غلاف یعنے خول آتا ہے جب وہ ایک بالشت کے برابر یا کچھ اس سے کم و بیش ہوتا ہے تو بے سر دم مچھلی کی طرح معلوم ہوتا ہے جس کا درمیانی حصہ چوڑا ہوتا ہے اور ادھر ادھر کا پتلا اس غلاف کو کفرے بضم کاف و فتح فا و راے مہملہ مشدد مفتوح و الف بصورت یا کہتے ہیں اور فارسی میں غنچہ خرما بولتے ہیں جب یہ کھلتا ہے تب پھول ظاہر ہوتا ہے درخت مادہ کی کلی کو کفرہ و کفرے کہتے ہیں اور نر کی کلی کو کافور کہتے ہیں درخت نر کی کلی میں خوشبو قوی ہوتی ہے مزہ بہت کسیلا ہوتا ہے اور سنگین اور کثیف ہوتی ہے اور اندر کا حصہ چکنا ہوتا ہے یہی بہتر ہے جب یہ کلی پرانی ہو جاتی ہے تو سرخ ہو جاتی ہے خوشبو اور قوت جاتی رہتی ہے اسلیے تازہ لینا چاہیے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ اس کی قوت فاعلہ میں تھوڑی سی حرارت اور سردی غالب ہے۔

خواص و فوائد۔ مفرح ہے دل اور دماغ اور جگر کی ارواح کو قوت دیتی ہے اور طاقت پہونچاتی ہے اس کے چابنے سے مسوڑھے قوی ہوتے ہیں مرض آکلہ کو نفع ہوتا ہے اسکو پیسکر پڑکنے سے بھی آکلہ کو نفع ہوتا ہے اور ہر قسم کے بڑھنے والے پھوڑے پھنسی جاتے رہتے ہیں دست بند کرتی ہے چودہ تولے نر کلی بغیر کچلے ہوئے بیالیس تولہ پانی میں ملا کر جوش دیں جب نصف پانی جل جائے تو صاف کر کے چودہ تولہ شکر سفید ڈال کر قوام کر لیں اس کے چاٹنے سے پھیپھڑوں کا درد دفع ہوتا ہے معدے کو قوت پہونچتی ہے سینے کو نفع ہوتا ہے آنتوں میں قوت آتی ہے مادہ معدہ اور آنتوں اور رحم کی طرف نہیں گرتا گردے اور مثانے کے درد کو نفع ہوتا ہے اسکو پانی میں جوش کر کے اس سے ہمیشہ بالوں کو دھونے سے بال مضبوط اور گھونگروالے ہو جاتے ہیں اور سیاہی قائم رہتی ہے اس میں ایک قسم کا نہایت نرم غبار



ہوتا ہے جو پھول کی گرد سے ایک جُدا چیز ہے اور اُس سے بہت قوی ہے معدے کو نہایت قوت دیتا ہے خون کو روکتا ہے بجیش اور باطنی بدبودار زخموں کو نافع ہے اسہال رطوبی کو بند کرتا ہے بعض کہتے ہیں کہ پھول کی گرد سے ضعیف اور اُس سے لطیف ہے اس کی مقدار خوراک نو ماشہ تک ہے اس کلی کا عرق گلاب کی طرح کھینچتے ہیں اُس میں خوشبو آتی ہے سرد و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ اُس میں گرمی کی کیفیت ہے اور اس کی گرمی و خشکی پہلے درجے کے آخر تک پہنچتی ہے یہ عرق قابض ہے معدہ اور دل کو قوت دیتا ہے خفقان مٹاتا ہے بجیش کو نافع ہے اگر اس کلی کے کھلنے سے قبل کچل کر ہم وزن روغن زیتون میں ملا کر تین چار دن تک ہلاتے رہیں اور پھر صاف کر کے شیشے میں بھر کر اور منھ بند کر کے رکھ چھوڑیں تو اس کے استعمال سے گرمی کے درد سر اور آنتوں کے زخم کو نفع ہو دست بند ہو جائیں اس کے لگانے سے پسینہ رُک جاتا ہے بالوں پر ملنے سے اُن میں قوت آجاتی ہے گرتے نہیں یہ سرد و خشک ہے۔

چھوارے کے درخت کا پھول

(طلع (ع) بہار خرما (ف))

صفات وشناخت۔ جب چھوارے کی کلی پھٹ جاتی ہے تو اندر سے پھول سفید رنگ کا ظاہر ہوتا ہے اس کے دانے جو سے بھی چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں جو آخر کار بڑھ کر خرما اور چھوارہ بن جاتے ہیں ان دانوں پر آٹے کی طرح اجزا ہوتے ہیں جنھیں پھول کی گرد اور غبار اور کافور النخل اور دقیق النخل اور گشن بضم کاف فارسی وسکون شین نقطہ دار و نون موقوف کہتے ہیں آہستہ آہستہ یہ دانے بڑھنے لگتے ہیں اور جب خوب بڑھ جاتے ہیں تو اُن کے اوپر کا خول جو کلی کہلاتا ہے سوکھ کر جھڑ جاتا ہے اور جب تک یہ دانے کچے ہوتے ہیں غورہ خرما کہلاتے ہیں غرضکہ پھول اُسوقت تک ہے کہ دانے خوشے میں جو کے دانوں سے چھوٹے چھوٹے ہوں درخت نر کا پھول کھانے اور معاجے میں مستعمل ہے جس کے دانے ابھی ننھے تھے اور رنگ اوپر سے سفید اور مزے میں کسیلا پن ہو اور تلخی بالکل نہو۔

طبیعت۔ سرد پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد۔ معدے کو قوت دیتا ہے دست روکتا ہے خون کی گرمی اور تیزی کو تسکین دیتا ہے اسکو خشک کر کے اور پیس کر پارہ تیرہ ماشہ کی مقدار میں پھانکنے سے تشنگی بجھتی ہے دست رُکتے ہیں گرمی کے بخاروں کو نفع ہوتا ہے تھوک میں خون کا آنا بند ہو جاتا ہے خون کے دست رُک جاتے ہیں **مضر** دیر ہضم ہے معدے میں نفخ پیدا کرتا ہے زیادہ کھانے سے قولنج پیدا ہوتا ہے پیشاب رُک رُک کر آنے لگتا ہے سینے میں درد ہونے لگتا ہے **مصلح** چرب اسہرا گوشت اور شیرینی اور گھی اور ہاضم جوارشیں جیسے جوارش کمونی وغیرہ اور ادرک کا مربے اور خرما کا سرکہ رائی اور مرچ سیاہ اور جوش گرنار

بہت کچا چھوہارہ

(کمج (ع) غورہ خرما (ف))



صفات وشناخت۔ یہ چھوارے کی وہ حالت ہے کہ ابھی تک سبز ہو اور شیرینی ذرا بھی اس مین نہ آئی ہو بلکہ کسیلا ہو اس سے نبیذ بھی بناتے ہین اور خوشبویون مین بھی داخل کرتے ہین اور سک ورامک کا جزو اعظم ہے یہ نہایت کسیلا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک دوسرے درجہ مین ہے بعض کہتے ہین کہ سرد دوسرے درجہ کے مرتبہ اول مین ہے اور خشک دوسرے درجہ کے آخر مین۔

خواص وفوائد۔ قابض ہے جگر اور ڈھیلے پٹھون کو مضبوط کرتا ہے صفراوی قے کو روکتا ہے تازے زخمون پر اس کے لیپ سے بھرجاتے ہین اس کے ملنے سے پسینہ خوشبودار ہوتا ہے اور کثرت سے آنا بند ہوجاتا ہے اسکو ہمیشہ کھاتے رہتے ہین تو جذام کا عارضہ واقع نہین ہوتا اگر اس کے پانی کو پکے انگورون کے پانی کے ساتھ ملاکر جوش دین جب گاڑھا پڑجائے تو آنکھ مین لگائین آنکھون کی کھجلی اور پانی کے جاری ہونے وغیرہ کو نفع ہو اس کے چابنے اور اس کے جوشاندہ سے کلیان کرنے سے سوڑھے مضبوط ہوتے ہین اس کا جوشاندہ معدہ کے التہاب کو دفع کرتا ہے اسکو مضبوط اور قوی کرتا ہے اور دودھ بڑھاتا ہے اس کو زیادہ کھانے سے پیشاب رک جاتا ہے اور کبھی پیشاب زیادہ آنے لگتا ہے رحم سے اگر سفید رطوبت نکلتی ہو اور کسی طرح نہ بند ہوسکے تو اسکے کھانے سے بند ہوجاتی ہے اور رحم سے خون کا نکلنا بھی بند ہوجاتا ہے بواسیر کے خون کو روکتا ہے مضر سینہ اور پھیپھڑے کو نقصان پہونچاتا ہے خلط غلیظ اور ریاح اور سُدے پیدا کرتا ہے **مصلح** سینے اور پھیپھڑے کا ضرر خمیرہ بنفشہ کھانے سے جاتا ہے اور دوسرے ضرر شہد کے کھانے سے مٹتے ہین۔

مقدار خوراک۔ سات ماشہ۔

پکنے سے قبل سوکھا ہوا چھوارہ

قسب (ع)، خرمائے سنگ شکن (ف)

صفات وشناخت۔ اس چھوارے کو کہتے ہین جو ابھی پورا نہ پکا ہو اور ایسی حالت مین درخت پر سوکھ گیا ہو اس کی کئی قسمین ہین بعض ایسا ہے کہ اس کا سر بلبل کھالیتی ہے اور درخت پر خشک ہوجاتا ہے یہ بہت شیرین ہوتا ہے کبھی ایسا کرتے ہین کہ اسکو جوش دینے کے بعد ٹکڑے کرکے سکھالیتے ہین اول کو بلبل خوردہ اور دوسرے کو شکم دریدہ کہتے ہین بہتر وہ ہے کہ موٹا اور چھوٹا اور خشک اور سخت ہو بعض کہتے ہین کہ خرمائے ہیرونی یہی ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک ہے بعض گرمی وخشکی مین معتدل جانتے ہین بعض دوسرے درجے مین خشک کہتے ہین اور جو ابھی خوب خرما نہوا ہو وہ تر ہے خشک نہین ہے اسکو مرشی کہتے ہین اور جو بال گیا ہو یہان تک کہ گٹھلی پڑنے سے قبل اسکی [illegible] خشک ہوجائے وہ بہت خراب ہے۔

خواص وفوائد۔ معدے کو قوت دیتا ہے اس کی رطوبات کو خشک کرتا ہے اس کی لیفون کو مضبوط کرتا ہے گٹھلی دست بند کرتا ہے اور پیٹ پھلاتا ہے خاص کر ایسی حالت مین کہ اس پر پانی پی لیا جائے



اسکو اخروٹ کی مینگ کے ساتھ کھانے سے نفخ ادرے مین پیدا ہوتا ہے سینے کے اخلاط تحلیل ہوجاتے ہین اور جو اچھی طرح خشک نہوا ہو وہ بھی پیٹ پھلاتا ہے دیر مین ہضم ہوتا ہے معدے کو ڈھیلا کرتا ہے کبھی دست لاتا ہے اسکو اخروٹ کی بھنی ہوئی مینگ کے ساتھ کھانے سے یہ شکایات رفع ہوجاتے ہین اور جو ایسی حالت مین خشک ہوجاے کہ ابھی گٹھلی نہ بندھی ہو وہ بہت نفاخ ہے ریاح پیدا کرتا ہے معدے اور آنتون مین کشیدگی پیدا ہوتی ہے اسکو بالکل نہ کھانا چاہیے اگر اس کے کھانے سے کوئی ضرر پیدا ہوجاے تو سرکے مین بھگویا ہوا زیرہ کھالین **مضر** قسب دانتون اور مسوڑھون کو نقصان پہنچاتا ہے جیسا کہ چھوارے کی دوسری شیرینیون کا حال ہے **مصلح** گرم مزاج مین سکنجبین ترش اور شربت انارین اور سرد مزاجون مین سرکہ مین بھگویا ہوا زیرہ مصلح ہے۔

گدّر چھوارہ

(بُسْر ع)

صفات وشناخت۔ جب چھوارہ زرد یا سرخ ہوکر پکنے کے قریب اگر تھوڑا سا شیرین ہوجاے اُسے کہتے ہین بعض کہتے ہین کہ جب چھوارے کے مزے مین کھٹ مٹھا پن آجاے تو اُس حالت کا نام ہے بہتر وہ ہے کہ کھٹ مٹھا ہو جس مین شیرینی اور ترشی جمع ہوتی ہین بعض کہتے ہین کہ مستعمل وہ ہے کہ جو پکنے کے قریب آجاے ہلکا اور ملائم ہو نرم شیرین ہو۔

طبیعت۔ شیخ نے کہا ہے کہ دوسرے درجے مین سرد و خشک ہے اور گازرونی نے کہا ہے کہ جبکہ یہ پکنے کے قریب ہے تو اس مین اتنی سردی اور قبض کیسے ہوسکتا ہے ابن ماسویہ نے پہلے درجے مین گرم اور دوسرے درجے مین خشک بتایا ہے گرمی کی علامت اُس کی شیرینی ہے اور خشکی کی دلیل کسیلا اور پکساپن ہے۔

خواص و فوائد۔ دست بند کرتا ہے معدے اور مسوڑھون کو طاقت دیتا ہے حرارت غریزی کو قوی کرتا ہے تھوک مین خون کے آنے کو اور بواسیر کے خون کو روکتا ہے اسکو ہمیشہ کھاتے رہنے سے مرض جذام پیدا نہین ہوتا اور دیر ہضم ہے اس لیے ایسا کرین کہ چاب کر رس چوس کر پھوک کو تھوک دین اور اس کے بعد سکنجبین چاٹ لین سرد ملک کے رہنے والون کے لیے موافق نہین کیونکہ ان کے جگر مین سدے اور غلظ طحال اور نفخ و ریاح اور قراقر پیدا کرتا ہے خاص کر ایسی حالت مین کہ اسکو کھا کر اوپر سے پانی پی لیا جاے اسکو چابنے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہین اور اُن مین کوئی تکلیف پیدا ہونے سے محفوظ رہتے ہین رحم سے رطوبت جاری ہو تو اُسے بند کرتا ہے اس کا رُب بھی بناتے ہین جو گدر چھوارے کی طرح مزاج رکھتا ہے بعض گرم اعتدال کے ساتھ اور دوسرے درجے مین خشک جانتے ہین یہ رُب قبض پیدا کرتا ہے قے اور دست بند کرتا ہے ضعف معدہ کو نافع ہے گدر چھوارے کی نبیذ نہایت خوشبودار ہے اور نشہ خوب پیدا کرتی ہے معدے اور آنتون کو قوت دیتی ہے **مضر** گدر چھوارہ وکثرت سے کھانے سے بدن مین اخلاط غلیظ پیدا ہوتے ہین پیشاب رُک رُک کر آتا ہے بدن پر رونگٹے کھڑے ہونے لگتے ہین منھ اور



دانتوں کو مضر ہے ریاح اور آنتوں میں سُدے پیدا کرتا ہے خشونت کی وجہ سے پھیپھڑے اور سینے کو مضر ہے مصلح اخلاط غلیظ پیدا ہونے اور رنگ کو پیشاب آنے اور رونگٹے کھڑے ہونے کی اصلاح خمیرہ بنفشہ اُس کے بعد کھانے سے ہوجاتی ہے مگر یہ چاہیئے کہ یہ خمیرہ شہد میں تیار کیا ہوا ہو اور شہد تنہا بھی مصلح ہے دانتوں اور مُنھ اور ریاح اور سدوں کی اصلاح سکنجبین سادہ اور کھٹے میٹھے اور شیرین اناروں کے دانوں کے پانی سے ہوتی ہے اور پھیپھڑے اور سینے کی خشونت کی اصلاح تخم خشخاش کرتے ہیں۔

تھوڑا کچا چھوارہ

(خلال درع)

صفات ومنافع ۔ اس حالت میں چھوارہ اگرچہ سبز ہوتا ہے مگر خوب موٹا پڑ جاتا ہے اور پڑے رہنے کی وجہ سے مزے میں کسی قدر شیرینی آجاتی ہے یہ سرد وتر ہے اس سے کبھی نبیذ بھی بناتے ہیں یہ محلل اور قابض ہے اسکو ایسی حالت میں استعمال نہ کرنا چاہیئے جبکہ شکم میں درد ہو اور اسکو کھا کر پانی اوپر سے نہ پینا چاہیئے اگر اس کے کھانے سے گرانی اور بدہضمی معلوم ہو تو قے کر ڈالیں اور ہاضم چیزیں کھائیں جبکہ معدے میں سردی وثقل ہوا سے نقصان پہونچاتا ہے البتہ فم معدہ کو قوت دیتا ہے اس کی نبیذ نشہ لاتی ہے معدے کو قوت دیتی ہے کھانا ہضم کرتی ہے بھوک پیدا کرتی ہے کبھی کبھی یہ فائدہ خود ایسے چھوارے سے بھی ہوتا ہے بالعصر دست لاتی ہے سلس البول کو نافع ہے مگر جاڑا بخار پیدا کرتی ہے۔

چھوارے کا دوشاب

(دوشاب خرما دف) (دبس درع)

صفات وشناخت ۔ ایسا کرتے ہیں کہ چھواروں کو پانی میں جوش دے کر شیرہ نکال کر پھر اتنا اُسے پکاتے ہیں کہ جمنے کے قریب ہوجاتا ہے اور کبھی ایسا کرتے ہیں کہ تازہ خرمے ایک تھیلی وغیرہ میں رکھکر اوپر سے کوئی بوجھل چیز رکھدیتے ہیں جس سے شیرہ ٹپکنے لگتا ہے اُسے پکالیتے ہیں کہ قریب جمنے کے ہوجاتا ہے یا دھوپ میں رکھکر ایسا کرلیتے ہیں اُسے سیلان کہتے ہیں صاحب منہاج کے قول سے مستفاد ہوتا ہے کہ فارس کے خرما کا سیلان افضل ہے۔

طبیعت ۔ دوشاب گرم دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں ہے اور سیلان دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے اور خرمائے فارسی کا سیلان گرم وتر بتاتے ہیں۔

خواص وفوائد کثیر الغذا ہے اور سرد وبلغمی مزاج والے کی طبیعت میں تلیین پیدا کرتا ہے فالج اور گٹھیا کو مفید ہے اور سرد مزاج والے کی باہ کو قوت دیتا ہے اور سردی کی کھانسی کو دور کرتا ہے بغیر آگ تپائے صرف دھوپ میں خشک کیا ہوا منضج اور محلل ہے بلغم کو معدے اور آنتوں سے صاف کرتا ہے سرد مزاج والے کے جگر کو قوت دیتا ہے روح طبعی کو بڑھاتا ہے اگرچہ غذائیت اس کی اچھی ہے مگر صفرا جلد بن جاتا ہے آگ پر پکانے سے بہت دیر ہضم ہوجاتا ہے اور سُدے پیدا کرتا ہے حالانکہ بذات خود رسیدہ پیدا نہیں کرتی ککی اور نمک کے ساتھ چھائیں کو صاف کرتا ہے اسکا لیپ کلونجی کے ساتھ ہاتھ پاؤں کے سردی سے رہجانے کو نافع ہے



مضر خون جلاتا ہو رنگ خراب کرتا ہو اور سودا پیدا کرتا ہو گرم مزاج والونکو نقصان پہونچاتا ہو اور جنکی رگین کمزور ہین اور خود بھی کمزور ہین وہ بھی اس سے مضرت پاتے ہین **مصلح** سرکا اور بادام اور خشخاش اور سکنجبین اور دوسری ترشیان اور چکنی چیزین ہین۔

چھوئی موئی (پنجابی)

بضم جیم فارسی مخلوط بہا و واو معروف و کسرہمزہ و یائے معروف و ضم میم و واو معروف و کسرہمزہ و یائے معروف اسکو ناگر داڑی اور ہندی مین لجالو کہتے ہین جس مین لام پہلا مفتوح اور واو معروف ہے اور لجونتی اور شرمندی بھی بولتے ہین مرہٹی مین سکورنی سین کے فتح اور واو معروف سے بھی نام ہے۔

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے جو ہندوستان کے گرم حصون مین ہوتی ہے یہ دکھن کے کچھ حصون مین سڑک کے کنارے بہت ہوتی ہے یعنی کھیت کے کھیت لگے رہتے ہین اس کی تین قسمین ہین (۱) درخت کھڑا ہوتا ہے جو ایک بالشت سے ایک ہاتھ تک اونچا ہوتا ہے اس کے پتے ببول کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر ان سے بہت چھوٹے چھوٹے اور پھول سرخ ارغوانی رنگ ہوتا ہے یہ قسم خشکی مین جنگل اور باغون اور ویرانون مین ہوتی ہے (۲) زمین پر بچھی ہوتی ہے اور باقی سب باتون مین پہلی قسم کی طرح ہوتی ہے یہ قسم پانی کے کنارے پر اگتی ہے (۳) لمبا درخت ہوتا ہے تین تین گز لمبائی مین پہونچ جاتا ہے پھول اس کا بڑی انگلی کے برابر لمبا اور چوڑا اور رنگ زرد ہوتا ہے اس مین پھلی آتی ہے جو باریک ہوتی ہے اس مین بیج خشخاش کے دانون سے بھی ننھے ننھے ہوتے ہین اور جڑ سرخی مائل اور بہت دراز ہوتی ہے اس کا پیڑ بھی پانی کے کنارون پر ہوتا ہے ان تینون قسمون کے پتے چھونے سے مرجھا جاتے ہین اسی لیے چھوئی موئی نام مقرر ہوا ہے بلکہ بعض پیڑ کے پتے تو سانس سے بھی مرجھا جاتے ہین اور ذرا دیر کے بعد پھر کھل جاتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین سرد و تر ہے۔

خواص وفوائد۔ چھوئی موئی کڑوی کسیلی اور چرپری ہوتی ہے اس کے پتون کا جوشاندہ پلانے سے پتھری گل جاتی ہے اس کے پتون کے تولہ بھر تک سفوف کو دودھ کے ساتھ پھانکنے سے بواسیر دفع ہوتی ہے اسکی جڑ کو گھس کے لیپ کرنے سے ناصور مٹتا ہے یہ سوجن کو تحلیل کرتی ہے خون کو صاف کرتی ہے اور صفرا کے امراض کو دفع کرتی ہے ناصور پر اس کے رس کو لگاتے ہین کسی خاص موسم مین خاص طور پر اسکا استعمال کرنا چاہیئے اسکے استعمال کے پہلے ہفتے مین بخار اور ہر طرح کے صفراوی نقصان دفع ہوتے ہین اور دوسرے ہفتے مین بواسیر اور ریقان وغیرہ امراض باقی نہین رہتے تیسرے ہفتے مین کوڑھ اور آتشک وغیرہ امراض مٹتے ہین اسکے پتون کا لیپ کرنے سے زیادہ پیشاب کا آنا دفع ہوتا ہے اسکی جڑ کو گلے مین باندھنے سے کھانسی جاتی رہتی ہے اس کے پتون کے رس مین کپڑے کو بھگو کر ناصور پر پٹی باندھنے سے نفع ہوتا ہے اس کے پتون کا رس پلانے سے کنٹھ مالا انجیر نی اور گنٹھ مالا جاتی رہتی ہے لجالو اور اسکندھ کی جڑ کا لیپ کرنے سے پستان کا ڈھیلا پن موقوف ہوتا ہے۔ چھوئی موئی ورم کو تحلیل کرتی ہے۔ جلا کرتی ہے بلغم اور سودا سے خارش دستون کی راہ نکالتی ہے اگر گرمی سے خون حیض رک جائے تو کھولتی ہے۔ بچہ بیٹھا سے آسانی کے



ساتھ پیدا کرتی ہے۔ گرمی کی وجہ سے سدہ پڑجائے تو کھولتی ہے آتشک اور کوڑھ کے مریض اور فیلپا کو اس کا کھلانا اور پلانا مفید ہے اس کے پتون کے قطرے ٹپکانے سے پُرانے زخم اور ناصور بھر جاتے ہین سوزش کو دفع کرتی ہے پیٹ کے کیڑون کو خارج کرتی ہے درد کو تسکین دیتی ہے اس کے پانی سے پارے کا کشتہ عمدہ تیار ہوتا ہے۔ چھوئی موئی کے پتے ایک دو تولہ یا اس سے زیادہ لیکر ان مین چار کالی مرچین ملاکر پیس لین پھر اتنا تھوڑا پانی ملائین کہ نچوڑنے سے ایک چلو بھر رس نکل آئے بکری کی سری لیکر اس کے دونون تھنون مین یہ پانی بھر دین اور دس پندرہ منٹ تک بند رکھین تاکہ اندر جذب ہوجائے پھر اسکو کوئلون کی یا لکڑی کی آنچ پر سینکین دونون تھنون مین سے رطوبت نکلنے لگے جب تک رطوبت نکلتی ہے بھونتے رہین جب نکلنا بند ہوجائے اپنا عمل یعنی بھوننے کا کام ختم کرکے دھوڈالین تمام ہڈیان رطوبت ہوکر رہ جائین گی صرف گوشت رہجائے گا اُسکو کاٹ کر پکالین منشی رحمت اللہ خان کہتے تھے کہ ایسی سری مین لعابیت نہین رہی تھی یہ تدبیر بارہا تجربے مین آچکی ہے اور تجربہ کرنے والون نے مجھ سے بیان کیاہے صاحب مخزن نے چھوئی موئی کو صابر یو مین لکھاہے جلیے سے ایسا نہین پایا جاتا۔ مضر تلی کو **مصلح** شہد۔

چھیر کاکولی (ھ)

بکسر جیم فارسی مخلوط بہا و یائے تحتانی ساکن و رائے مہملہ موقوف و فتح کاف اول و سکون الف و ضم کاف دوم و سکون واو و کسر لام و سکون یائے تحتانی آخر چھیر کاکولی اور جیو کولیکا بھی اس کے نام ہین۔

صفات وشناخت۔ کاکولی کی قسم سے ہے اس کے درخت مین دودھ ہوتا ہے اس لیے چھیر کاکولی کہتے ہین یعنی وہ کاکولی جس سے دودھ نکلتا ہے کاکولی تین قسم کی ہوتی ہے یہ اُسکی تیسری قسم ہے کاکولی کا بیان حرف کاف مین آئے گا مزاج اس کا سرد ہے مزہ شیرین ہے اور گران ہے۔

خواص وفوائد۔ باہ کو قوت دیتی ہے صفرا اور خون کے فساد کو دفع کرتی ہے معدے کی سوزش منھ کی خشکی اور تشنگی اور تپ کو مفید ہے جو آدمی زیادہ دُبلا ہے تو اس کے استعمال کرنے سے اُس کا دُبلاپن جاتا رہتا ہے استسقا کو نافع ہے ہاضم ہے دل کو نافع ہے حبس بول اور درد سینہ کو مفید ہے کھانسی اور دمہ اور سل کو مضر ہے۔

چیتا (ح)

بکسر جیم فارسی و یائے معروف و فتح تائے فوقانی و سکون الف۔ یوزر ف (فہد ع)

صفات وشناخت۔ مشہور درندہ جانور ہے طاقت اور خونخواری مین شیر سے دوسرے درجے پر ہوتا ہے یہ جانور ایشیا اور افریقہ کے جنگلون مین پایا جاتا ہے اور ہر قسم کے کارآمد چوپایون مثل بیل بھیڑ بکری ہرن وغیرہ کا شکار کرکے گذارہ کرتا ہے چیتے کے سُرخی مائل زرد بدن پر خوبصورت سیاہ داغ ہوتے ہین اس لیے اس کا نام چیتا یعنے چتے دار بدن والا ہے چیتے کا بدن بڑا لچکدار ہوتا ہے کہ جس کی وجہ سے یہ زمین پر دبک جاتا ہے اور بڑی زقندین مار سکتا ہے ہندوستان کا چیتا جاور قسم کے چیتون سے



چھوٹا ہے شکاری بنایا جاتا ہے ارسطو نے جو بیان کیا ہے کہ ہندوستان میں ایک طرح کا جانور ہے جو شیر اور کتے سے پیدا ہوا ہے اکثر لوگ سمجھے ہیں کہ یہ بیان چیتے سے اشارہ رکھتا ہے جس کا صحیح حال اُس نے نہ سنا ہوگا چیتا سو ثابت ہے مادہ اس کی نر سے زیادہ پھرتیلی اور شکار کرنے والی ہے۔

طبیعت - گرمی و سردی میں تیندوے سے کم ہے گیلانی کہتا ہے کہ اس کا گوشت سرد و خشک ہو میرے نزدیک سرد کہنا نہ چاہیئے گرم و خشک کہنا چاہیئے بحر الجواہر میں ہے کہ کتے کی طرح طبیعت میں ہے

خواص و فوائد - گیلانی کہتا ہے کہ اگر اس کا پتا سات روز تک لگاتار پیویں تو مرگی جاتی رہے اس کے پتے کے ساتھ اس کی چربی بھی ملالیں تو زیادہ نفع ہو جائے اور پھر کبھی عود نہ کرے اس کے گوشت کے افعال و خواص تیندوے کے گوشت کی طرح ہیں اگر چیتے کے پیشاب کو چوہے کے سوراخ میں ڈالیں تو چوہے بھاگ جاتے ہیں اگر چیتا کسی کو کاٹے تو وہ تدبیر جو شیر اور بلی کے کاٹنے میں کرتے ہیں کریں آرام ہو جائے گا مذید کہتے ہیں کہ گوشت اس کا گرم و گران ہے باد کا فساد دور کرتا ہے اور امراض چشم کو مفید ہے گلے کو صاف کرتا ہے - کہتے ہیں کہ چیتا جب بیمار ہو جاتا ہے اور کتے کا گوشت کھا لیتا ہے تو آرام ہو جاتا ہے گانے اور باجے سے محبت رکھتا ہے اور شراب سے بھی اُلفت ہے اول جس نے اُس کے ساتھ شکار کیا وہ یزید بن معاویہ ہے -

چیتادھ

بکسر جیم فارسی و یائے معروف و فتح تائے فوقانی و سکون الف مرہٹی اور مارواڑی میں چیترک بکسر جیم فارسی و سکون تائے فوقانی و فتح رائے مہملہ و سکون کاف تازی کہتے ہیں گجراتی میں چترا اور چترمو بواو مجہول بولتے ہیں اور اہل پنجاب بھی چترا کہتے ہیں سنسکرت کا لفظ چترک ہے اور چترمول اور چترمولم بھی اس کے نام ہیں فارسی میں بیخ برندہ عربی میں شیطرج کہتے ہیں -

صفات و شناخت - رازی کہتا ہے کہ اس کی دو قسمیں ہیں ہندی اور شامی ہندی پتلی اور شامی موٹی ہوتی ہے جیسے مجیٹھ کی لکڑی رنگ اس کا سیاہی مائل ہوتا ہے بعض نے اس کی دو قسمیں ہونے کی یعنی ہندی اور فارسی ہندی کے ساتھ بحری کے قید لگا دیتے ہیں یعنے ہندی بحری کہتے ہیں چیتا لکڑی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے ہوتے ہیں جو پتلے ہوتے ہیں چھال اس کی سرخی و سیاہی مائل ہوتی ہے اس کے پیڑ پرانی دیواروں مقبروں کھنڈروں اور غیر مزروعہ اور ویران زمینوں میں ہوتے ہیں اور ایک گز تک بلند ہو جاتے ہیں پتے اس کے ترہ تیزک کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں رنگ سبز تیرگی مائل ہوتا ہے کنارے چوڑے ہوتے ہیں گرمی کے موسم میں اس کی ٹہنیاں پتلی پڑ جاتی ہیں اور شاخوں پر زرد رنگ پھول جن میں کچھ سفیدی کی بھی جھلک ہوتی ہے ظاہر ہوتے ہیں پتے تمام شاخوں سے گر جاتے ہیں صرف جڑ کے پاس باقی رہ جاتے ہیں جاڑوں میں یہ پتے بھی زرد ہو کر جھڑ جاتے ہیں بیج اتنے باریک ہوتے ہیں کہ اچھی طرح دکھائی بھی نہیں دے سکتے ہیں اس کی تیزی ہوتی ہے مزہ تلخ ہوتا ہے



استعمال مین اس کی جڑ کی چھال ہے اور مطلق شیطرج سے یہی مراد ہوتی ہے بنگالے مین بھی چترک ہوتی ہے اس کا پیڑ ایک گز اور ڈیڑھ گز تک بڑھ جاتا ہے شاخین باریک اور گرہ دار ہوتی ہین ہر گرہ پر چند پتے بکوہ کے پتون کی طرح لگے ہوتے ہین مگر بکوہ کے پتون سے ذرا لمبے ہوتے ہین جب پتے جھڑ جاتے ہین تو گرہون پر چند سفید پھول نکلتے ہین وضع ان کی چنبیلی کے پھول کی سی ہوتی ہے مگر چھوٹے بہت ہوتے ہین اس کی دو قسمین ہین ایک وہ کہ جس کے درخت کی شاخ کا رنگ سیاہ مائل بہ سُرخی ہوتا ہے اور پھول کا رنگ بھی سیاہ ہوتا ہے یہ کمیاب ہے دوسری قسم سفید مائل بہ سبزی اور بعض مائل بہ سُرخی یہ کثیر الوجود ہے اس کا پیڑ ہمیشہ رہتا ہے اور اپنے آپ اُگ جاتا ہے پانی کے کنارون پر اور نمناک جنگلون مین پیدا ہوتا ہے پھول اس کے فصل ربیع مین آتے ہین آخر ربیع مین پتے نکلتے ہین قیدون نے اس کی جڑ کو دو قسم بتایا ہے ایک سُرخ دوسری مائل بہ تیرگی اور اندر سے مائل بہ زردی بہتر وہ ہندی ہے کہ نئی اور سُرخی مائل ہو بعد اُس کے فارسی ہے بعض نے کہا ہے کہ فارسی اول نمبر کی ہے اس لیے کہ جب اسکو پانی مین پیسکر کسی عضو پر لگا دیتے ہین ایک لحظے مین اُس مقام پر آبلہ پیدا ہو جاتا ہے ہندی مین ایسی حدت نہین ہوتی بعض کہتے کہ عمدہ وہ ہے کہ اگر اُسے کوٹ کر اُس مین مرغی کا انڈا رکھین تو انڈے کا چھلکا سُرخ ہو جاے قوت اسکی پانچ برس تک رہتی ہے۔

طبیعت شیخ کہتا ہے کہ دوسرے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ تیسرے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے بعض اس کی گرمی چوتھے درجے تک بتاتے ہین۔

خواص و فوائد جلا کرتی ہے ہاضم ہے جلد مین زخم ڈال دیتی ہے کھال جلا دیتی ہے قوت باہ کو جوش مین لاتی ہے ذکر مین استادگی بہت پیدا کرتی ہے غلیظ خلط کو جیسے بلغم دستون کے ذریعہ سے نکالتی ہے چابنے سے آواز کو صاف کرتی ہے اس کے پتے بھی زخم ڈالتے ہین اسکے افعال سے یہ ہے کہ مواد کو جذب کرتی ہے اس لیے جب کسی عضو پر لگاتے ہین تو مادہ گرم کو جو زخم ڈالنے والا ہوتا ہے کھال کی طرف کھینچ لیتی ہے اگر کسی عضو کے بال گر گئے ہون اور اسکو بطم کے روغن مین ملا کر وہان لگائین تو بال پیدا ہو جائین اسکو سرکے کے ساتھ لگا دینے سے داد مٹ جاتا ہے بہق ابیض و ابرص جاتے رہتے ہین تقشر جلد اور خارشت کو آرام ہوتا ہے وجہ اس کی یہ ہے کہ جلد بدن کو سیاہ کرتی ہے اور لغو داور جلا کرتی ہے پس اس کے لگانے سے اول چھالا پیدا ہو جاتا ہے پھر زخم ہو کر مواد نکل جاتا ہے اور اصلاح کی صورت حاصل ہوتی ہے اگر چربی کے ساتھ لگائین تو تمام آثار قبیحہ کو مٹا دے اور ناخن برصیہ کو دور کر دے بچون کے تمام سردی کے امراض کو نافع ہے کسی جگہ کے بال جاتے رہین تو اسکو لگانا مناسب ہے بلغمی گٹھیا اسکے لیپ سے جاتی رہتی ہے اس کے خواص مین سے یہ ہے کہ کان پر باندھنے سے درد جاتا رہتا ہے اسی طرح جدھر کے کان مین درد ہو اُس کی دوسری جانب کی مٹھی مین پکڑنے سے آرام ہوتا ہے اگر

رات بھر سیدھے ہاتھ میں رکھیں تو اُلٹی طرف کے دانتوں کا درد جاتا رہے اور اگر اُلٹے ہاتھ میں رکھیں
تو سیدھے طرف کے دانتوں کا درد دست جاے یہی فائدہ رخسار پر رکھنے سے حاصل ہوتا ہے
چونکہ اس میں گرمی طبعی ہوتی ہے اس لیے ایسا کرنا چاہیئے کہ پانی اور نمک میں بھگو کر دو دھ کے
ساتھ حریرہ بنا کر کھاویں اس طرح کھانے سے نقصان نہ کرے گی بلکہ مری کو جلا دے گی اور بھوک
بڑھائے گی اور کھانا ہضم کرے گی معدے اور جگر کو گرم کرے گی سُدے کھول دے گی ریاح کو تحلیل
کردے گی اس کے استعمال سے حمل گرجاتا ہے ورم طحال کو نافع ہے۔ اخلاط لزجہ کو دستوں کی راہ
نکالتی ہے جذام کو ورم کو بواسیر کو پیٹ کے کیڑوں کو کھانسی کو امراض بلغمی کو نافع ہے اس کے
خواص میں سے یہ بھی ہے کہ کان میں لٹکانے سے شانے کا درد جاتا رہتا ہے اس کے پتے راسن
کی جڑ کے ساتھ پیس کر تلی پر لیپ کرنے سے اُس کی صلابت جاتی رہتی ہے لیکن زیادہ عرصے تک
نہ رکھنا چاہیئے کیونکہ کھال جل جاتی ہے یہ تلی کی اعلےٰ درجے کی دوا ہے اس سے بلغم دستوں کے
ذریعہ سے نکل جاتا ہے۔ اسکو وجع الورک یا عرق النسا پر لیپ کرنے سے بڑا فائدہ ہوتا ہے
اس کے پتے بھی چربی میں ملا کر ضماد کرے بعد اس کے مریض کو حمام میں داخل کریں اور بٹھا دیں
یہاں تک کہ پسینہ آجاے پھر دھو ڈالیں خدا چاہے گا تو صحت ہو جائے گی کبھی ایسا ہوتا ہے کہ ایک
ہی بار میں فائدہ ہو جاتا ہے کبھی ایسا کرتے ہیں کہ اس کے پتے راسن کی جڑ کے ساتھ پیس کر شہد میں
ملا کر وجع الورک اور عرق النسا پر ضماد کریں اور چار گھڑی تک لگا رہنے دیں جلد بدن پر زخم ہو جائیگا
اور یہ امر داغ کا قائم مقام بن جائے گا مضر پھیپھڑے اور جگر گرم کو نقصان پہونچاتی ہے مصلح
پھیپھڑے کے لیے مصطگی اور ببول کا گوند اور جگر کے لیے گلاب کے پھول اور صندل یا تخم
بارتنگ اور کھیرا بدل تلی کے لیے مونگا یا کریل کے پتے یا کریل کی جڑ اور دوسری باتوں کے لیے
ہم وزن جنطیانا اور نصف وزن زرنباد اور دست لانے کے لیے ماہی زہرہ اور جو وہ نہ ملے تو
ہنگوٹ کی چھال استعمال کریں یا قرومانا یا انجیر کے پتے یا عاقرقرحا کام میں لائیں۔
مقدار خوراک ۔ ۳ ماشہ یا ۴ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
دید کہتے ہیں کہ لال چترک کی جڑ کو چھالا اُٹھانے کے کام میں لاتے ہیں۔ اس کی جڑ چرپری اور
جوش پیدا کرنے والی ہے اس کی جڑ کو تیل میں ملا کر مالش کرنے سے گٹھیا اور بادی کو دور کرتی ہے
ان امراض کی دوسری دواؤں کے ساتھ پیس کر اسکو کھلاتے بھی ہیں اس کی جڑ کے ضماد سے
چھالا اٹھانے میں ورم تو زیادہ ہوتا ہے مگر چھالے میں رطوبت کم نکلتی ہے اس کی جڑ کی چھال اور
تھوڑے آٹے کی پلٹس بنا کے جلد بدن پر آدھ گھنٹے تک باندھ کر اُتار لینا چاہیے اس سے بارہ
سے اٹھارہ گھنٹے تک کے عرصے میں اتنی ہی جگہ میں چھالا اٹھ جاے گا کسی کسی کے اس سے درد
اور سوزش تو بہت ہوتی ہے مگر چھالا چھوٹا اٹھتا ہے اور زخم جلدی نہیں بھرتا ہے اسکو زیادہ مقدار
میں کھانے سے تیز زہر کا کام ہوتا ہے اس لیے اس کا استعمال کرنے میں بہت ہوشیاری رکھنی چاہیئے

اس کی سوکھی جڑ کی چھال کے استعمال سے کوڑھ اور آتشک مٹتے ہیں دکھتی ہوئی آنکھ پر اس کے پتے کے دودھ کا لیپ کرنا چاہیے اٹکے ہوئے حمل یا آنول کو رحم سے نکالنے کے لیے اس کی جڑ کو رحم کے منھ کے اندر رکھ دینا چاہیے اس کی نرم ٹہنیوں کا لیپ پھوڑے پر کرتے ہیں اس کے دودھ کا لیپ کرنے سے کھجلی رفع ہوتی ہے۔

دوسری قسم کی چترک کی جڑیں وہی منافع ہیں جو سرخ قسم کی جڑیں ہیں لیکن اس کی جڑیں طاقت کم ہے یہ قوت ہاضمہ اور بھوک کو بڑھاتی ہے۔ یہ ضعف ہاضمہ بواسیر۔ آواز کے بیٹھ جانے ورم رطوبی۔ دست۔ جلد بدن کے امراض اور دوسرے امراض کو مٹاتی ہے پیپ والے پھوڑے کے منھ کرنے کے لیے اس کی چھال کا لیپ کرنا چاہیے چھالا اٹھنے والی یا جلانے والی دوسری دواؤں میں لال چترک کی چھال ملائی جاتی ہے اور اس دوسری قسم کی پھنکی لینے سے امراض بلغمی رفع ہوتے ہیں اس کا لیپ کرنے سے گٹھیا کا مرض رفع ہوتا ہے گھیکوار کے لعاب کے اوپر اس چترک کی چھال کے سفوف کو بُرک کر کھلانے سے تلی گھٹ جاتی ہے اس کی چھال کو دودھ یا کانجی یا نمک ملے پانی کے ساتھ پیس کے کوڑھ اور دوسری قسم کے جلد بدن سے امراض پر لیپ کرنے سے فائدہ ہوتا ہے کبھی ایسا بھی کرتے ہیں کہ ان ہی ادویہ کے ساتھ پیس کر ضماد تیار کر کے اس مقام پر اتنی دیر تک بندھا رکھتے ہیں کہ جب تک چھالا نہ اٹھے اس ضماد کو گٹھیا کی سوجن پر پندرہ بیس منٹ تک رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے اسکو منھ میں رکھنے سے رال بہنے لگتی ہے یہ پسینہ بھی لاتی ہے بگڑے ہوئے زخم پر اس کا دودھ لگانا چاہیے اس کے دودھ کے لگانے سے کھجلی جاتی رہتی ہے اس کے جوشاندہ میں گھی ملا کر پانی پکا کر صرف گھی باقی رکھ کر کھانے سے سنگرہنی رفع ہوتی ہے اس کی جڑ کو پیس کر لیپ کرنے سے بواسیر کو نفع ہوتا ہے یا ایسا کرتے ہیں کہ اس کی جڑ کی چھال کو دہی یا مٹھے کے ساتھ بواسیر کے مریض کو کھلایا کرتے ہیں اس کے سفوف میں تین بار اکنولون کا رس ڈال کر اور سکھا کر رات کے وقت گائے کے گھی میں ملا کر چٹایا کرنے سے یرقان جاتا رہتا ہے اس کے سفوف کو شہد کے ساتھ چٹانے سے نکسیر بند ہوتی ہے ایک تولہ چیتا پیس کر سفوف کو شہد میں ملا کر حاملہ کو چٹانے سے بچہ آرام سے پیدا ہو جاتا ہے اس کی جڑ کے سفوف کو تیل میں پکا کے اس تیل کا تالو پر لیپ کرنے سے چوہے کا زہر اتر جاتا ہے اسکی جڑ کو پانی میں پیس کر مٹی کے برتن میں لیپ کر کے اس میں دہی جما کر اسکو اسی میں بلو کر اس چھاچھ کو پلانے سے بواسیر رفع ہوتی ہے چترک اور دیودار کو ملا کر گائے کے موت میں پیس کے لیپ کرنے سے مرض فیلپا کو نفع ہوتا ہے۔

چیتل (دھ)

بکسر جیم فارسی وسکون یائے معروف و فتح تائے فوقانی وسکون لام عربی میں سیتل کہتے ہیں

صفات وشناخت ۔ ایک جنگلی جانور ہے بارہ سنگھے سے چھوٹا ہوتا ہے اور اسی کی طرح اس کے



نر کے ہرایک سینگ مین کئی کئی شاخین نکلتی ہین۔ مؤلف محیط نے شاید کبھی دیکھا نہین جو مطلقاً کہا ہے کہ سیتل سینگ نہین رکھتا رنگ گہرا بادامی اور تمام بدن مین چوڑی چوڑی گول گول سفید چتیان ہوتی ہین جو نہایت خوشنما معلوم ہوتی ہین صاحب مخزن نے نیل گائے کے قبیل سے جانا ہے اور یہی نقل کیا ہے کہ بزکوہی ہے مگر یہ بات بے اصل ہے اس کی قسم ہی دونون سے علیحدہ ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کا گوشت بدن مین خشکی پیدا کرتا ہے مدر بول ہے مقوی باہ مبرودین ہے اسکے سینگ کو جلا کر اس شخص کو استعمال کرانا جس کی آنتون سے خون آتا ہو نافع ہے اور یہ جلا ہوا سینگ اُس مقام پر بُرکا جاے جہان سے خون نکلتا ہو تو بھی نفع دیتا ہے اس کے حمول کرنے سے خون اور رطوبت جو رحم سے جاری ہون بند ہوتے ہین اس کا کھر جلا کر جراحات پر چھڑکین تو خشک ہوجائین مضر نفاخ ہے **مصلح** گرم مصالح۔

چیچڑی (دھ)

بکسر جیم فارسی و یاے معروف و جیم فارسی دوم موقوف و کسر راے ثقیل و یاے معروف کنہ
(ف) قُراد و رقسر د (ع)

صفات ومنافع۔ ایک چھوٹا سا جانور ہے جو اور جانورون کے بدن مین ہوتا ہے خاص کر کتے مین بہت پیدا ہوتا ہے فصول الاغراض شرح حدود الامراض مین لکھا ہے کہ جب بدن کا متعفن مادہ جلد بدن کی طرف طبیعت پھینکتی ہے اور وہ گاڑھا ہوتا ہے تو اُس کا وہ کیڑا بن جاتا ہے اور اگر رقیق ہوتا ہے تو جون بنتی ہے جسکو بکسر کاف تازی و لام مشدد مکسور و یاے معروف کہتے ہین وہ بھی یہی اکثر کتے کے کان مین زیادہ ہوتی ہے اور اونٹ اور گاے بیل کی ران مین مشکل سے بدن سے جدا ہوتی ہے بعض بعض خون پیکر موٹی ہوجاتی ہے مزاج اسکا کشمل کے قریب بتاتے ہین تو تیسرے درجے مین گرم وخشک ہوگی کیونکہ وہ بھی اس درجہ مین گرم خشک ہے کتے کی چیچڑی کو پیسکر لیپ کرنے سے پلکون کے پر وال پیدا ہونا موقوف ہوجاتے ہین اور یہ تدبیر بھی مفید ہے اول اُن بالون کو اکھیڑین پھر انجیر کا دودھ اور کتے کی چیچڑی کا خون یا اونٹ کی چیچڑی کا خون اُس جگہ لگادین ابن زہر کہتا ہے کہ کتے کے کان کی کلی چیچڑی کو پیسکر نبیذ مین گھول کر پینے سے فوراً نشہ آجاتا ہے اگر کتے کی چیچڑی ہاتھ مین لے لیجاے تو کل کتے عاجزی کرنے لگین گے سوا اُس کتے کے جس کی ہوگی۔

چیرلوٹہ (دھ)

ایک ہندوستانی دوا ہے اور وہ ایک تخم ہے کہ سخت اور رتّھے کے برابر ہوتا ہے اُس کے سرے مین نوک ہوتی ہے سرد وخشک ہے اسکو پیس کر سر پر لیپ کرنے سے درد سر دفع ہوتا ہے محیط مین اسی طرح ہے مؤلف کہتا ہے کہ یہ وہی چیز ہے جسکو مین چرپوٹا مین لکھ آیا ہون۔

چیرٹہ (دھ)

بکسر جیم فارسی و یاے معروف و راے ثقیل موقوف اسکو سرل بفتح سین مہملہ و فتح راے مہملہ و سکون لام



بھی کہتے ہیں اور گجراتی میں دیودار رائے مہملہ مضموم کے ساتھ بولتے ہیں فارسی کی کتابوں میں رائے مہملہ موقوف کے ساتھ دیودار بروزن بیلدار آتا ہے بنگالی میں سرل کا چھ کہتے ہیں عرب لوگ شجرۃ ابہل اور شجرۃ الجن بولتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ یہ ارجن ساڑرا ہے حالانکہ وہ دوسری چیز ہے وہ کہو کا درخت ہے۔

صفات و شناخت۔ چیڑ کا درخت ۸۰ فٹ اور کہیں کہیں سو سے ایک سو دس فٹ تک اونچا ہو جاتا ہے اس کا تنہ لمبا اور سیدھا ہوتا ہے اس کی گولائی ۵۔۶ فٹ اور کہیں کہیں ۱۰۔۱۲ فٹ کی ہوتی ہے اس کے پتے اکثر دو تین برس تک نہیں گرتے ہیں جب بہت پرانے ہو جاتے ہیں تب بیساکھ جیٹھ میں گر جاتے ہیں وہ تھوڑے سے چوڑے اور لمبے اور نازک اور بن کنگروں کے اور ۹ سے ۱۲ انچ لمبے تین تین لگتے ہیں کبھی کبھی اس سے بھی زیادہ لمبے ہو جاتے ہیں ماگھ سے چیت تک اس میں پھول لگتے ہیں برس سوا برس میں اس کے پھل یا ڈوڈے پکتے ہیں چیت بیساکھ میں وہ پھٹ جاتے ہیں اور ان میں سے بیج نکل پڑتے ہیں مگر وہ درخت پر ہی لگے رہتے ہیں جس سے موسم بسنت میں درخت کے اوپر بہت سے خالی ڈوڈے دکھائی دینے لگتے ہیں اس درخت میں سے گندہ بیروزہ نکالا جاتا ہے بعض یہ کہتے ہیں کہ گندہ بیروزہ اور درخت سے نکلتا ہے مگر صحیح یہ ہے کہ اسی میں سے نکلتا ہے اس کی سوا ڈیڑھ سیر لکڑی کے ٹکڑوں میں سے سیر بھر بیروزہ نکلتا ہے اس کی چھال اور پتوں کے کوئلے رنگ کے کام میں آتے ہیں۔ کہیں کہیں کے آدمی اس کے پھلوں کو کھانے کے کام میں لاتے ہیں مگر نہ ان کا مزہ عمدہ ہے نہ بدن کی پرورش کرتے ہیں شیخ لکھتا ہے کہ دیودار ابہل کی قسم سے ہے اور اسکو صنوبر ہندی کہتے ہیں پیدائش اس کی دریائے شور کے کناروں پر اور یورپ میں ہے ہندوستان میں بھی ہوتا ہے کماؤں برٹش گڑھوال نینی تال اور رانی کھیت اور ہمالہ میں سندھ ندی سے بھوٹان تک اور بنگال میں ہے اس کا دودھ وہی روغن دیودار ہے جسکو گندہ بیروزہ کہتے ہیں۔

طبیعت۔ اس کی لکڑی تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے شیخ خشکی تیسرے درجے میں بتا کر کہتا ہے گرمی سے زیادہ ہے دودھ گرم چوتھے درجے میں خشک تیسرے درجے میں ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے جوہر میں قبض ہے پٹھوں کے استرخا اور فالج اور لقوہ کو نہایت نافع ہے اس کام کے لیے اس سے بہتر کوئی چیز نہیں دماغ اور پٹھوں کے اکثر امراض سرد کو مفید ہے اس کی لکڑی ریاح بلغمی کو تحلیل کرتی ہے کھجلی اور خارشت کو نافع ہے سنگ گردہ اور مثانہ کو توڑتی ہے درد دل کو تسکین دیتی ہے اس کا لیپ بہق پر نافع ہے مواد کو نکالتی ہے اس کی لکڑی کے جوشاندے میں بیٹھنا مقعد کے زخموں کو مفید ہے اندمال زخم کے لیے جو مرکبات تیار ہوتے ہیں ان میں مستعمل ہے جو زہریلے جانور ایسے ہیں کہ ان کا مزاج سرد ہے ان کے زہروں کے لیے نافع ہے خنازیر پر اس کا لیپ مفید ہے جذام اور فساد خون کے امراض میں بھی مستعمل ہے گیلانی نے کہا ہے کہ اس کو داخل سے استعمال نہ کرنا چاہیے بریح النوادر میں ہے کہ منہ آنے کو نافع ہے تمام نباتی اور حیوانی زہروں کو مفید ہے تشنگی اور تے کو دفع کرتی ہے شیخ کہتا ہے کہ اس کا دودھ گرم اور تیز ہے



تشنگی پیدا کرتا ہے اور جلاتا ہے **مضر** پھیپھڑے کو **مصلح** کتیرا اور ببول کا گوند اور روغن بادام شیرین۔
قدر خوراک۔ ۳ ماشہ تک اور بعض نے ۷ ماشہ تک لکھی ہے۔
وید کہتے ہیں کہ سرل رس اور رپاگ میں چرپرا کڑوا گرم وخشک میٹھا ہلکا چکنا اور روشنی بخشنے والا ہے اس کی لکڑی محرک اور پسینہ لانے والی ہے بدن کی جلن بلغم کمزوری سے بے رغبتی طعام پھوڑے پھنسی وغیرہ امراض ہیں اُن کی دواؤں کے ساتھ کام میں آتی ہے پکنے والی سوجن کے تحلیل کرنے کے لیے چیسٹر کی لکڑی کا جوشاندہ پلانا چاہیئے باد و بلغم وبواسیر کو نافع ہے خون کے فساد کو جو صفرا کی وجہ سے ہو دور کرتی ہے۔ بعض کتابوں سے معلوم ہوتا ہے کہ ویدوں نے اس کی پانچ قسمیں کی ہیں وہ خواص وفوائد میں قریب قریب ہیں تفصیل یہ ہے (۱) تیلیا دیودار جسے سنسکرت میں بھدر داڑ بولتے ہیں بفتح بائے موحدہ مخلوط بہا وسکون دال مہملہ و رائے مہملہ موقوف و فتح دال مہملہ و سکون الف وضم رائے مہملہ اس میں بارش کے موسم میں نئے پتے آتے ہیں پرانے گر جاتے ہیں اس کے پتے پکا کر کھاتے ہیں پیٹ کے کیڑے اُنسے مرجاتے ہیں۔ باد اور صفرا اور بلغم کو دور کرتے ہیں امراض معدہ اور شکم اور تپ کو نافع ہیں لکڑی کا مزہ تیز و تلخ ہے صفرا اور باد اور بلغم پیدا کرتی ہے درد سر دفع کرتی ہے دھوتری میں لکھا ہے کہ اس کی لکڑی تلخ و چرب وگرم ہے باد اور بلغم اور قبض اور بواسیر کو زائل کرتی ہے بانجھ عورت استعمال کرے تو حمل رہجاتا ہے (۲) چڑادیودار بکسر جیم فارسی وفتح رائے ثقیل وسکون الف کہتے ہیں یہ قسم گرم ہے بھوک بڑھاتی ہے بلغم اور صفرا دور کرتی ہے اور صفرا پیدا بھی کرتی ہے اعضا میں سستی لاتی ہے (۳) دیودار شوانہ کہلاتی ہے یہ قسم گرم ہے بھوک بڑھاتی ہے بلغم اور صفرا اور خون کا فساد مٹاتی ہے اُن کی وجہ سے پھوڑے پھنسیاں ہوں تو اُن کو نافع ہے پیٹ کے کیڑے دور کرتی ہے (۴) سرل بفتح سین مہملہ و رائے مہملہ وسکون لام اور محیط میں سین اور را کے ضمون سے غلط لکھا ہے بعض کتابوں میں ہے کہ سیدھا ہونے کی وجہ سے سرل دیودار کہلاتا ہے اس کے پتے اور لکڑی چرب ہوتی ہے یہ درخت بہت دراز اور بڑی عمر والا ہوتا ہے رنگ اس کا زرد ہوتا ہے اور کانٹے موٹے ہوتے ہیں اور دو دو برابر لگے ہوتے ہیں مزہ تلخ وتیز و شبک ہے اسکو معتدل بھی لکھا ہے اور گرم وخشک بھی اعتدال سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ اس کی گرمی بہت زیادہ نہیں ہے بلغم اور باد اور جریان منی کو مفید ہے اس کی لکڑی صندل کی طرح گھس کر منھ پر ملنے سے رنگ نکھر جاتا ہے سیاہ داغ جاتے رہتے ہیں گلے اور آنکھ اور کان کے امراض کو مفید ہے ریح کا فساد دور کرتا ہے (۵) اس قسم کی تفصیل نظر سے نہیں گذری۔

چیل (۵۵)

بکسر جیم فارسی ویائے معروف ولام موقوف۔ غلیواز (ف)، حداۃ (ع)

صفات۔ مشہور پرندہ ہے چیل دریائی بھی ہوتی ہے۔



طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

منافع۔ اس کے گوشت کو شہد اور گندنے کے ساتھ پکا کر کھانا اور مدت تک کھاتے رہنے سے زحیر و بواسیر دفع ہوتی ہے۔ اس کے پروں کو جلا کر یہ راکھ مقدار پونے چار رتی سے ساڑھے سات رتی تک پانی کے ساتھ پینا النقرس اور ریگی گردہ اور رسولی کے لیے بے نظیر ہے روغن میں اس کا جوش کرکے برص کے داغوں پر ملنا مفید ہے چیل کا پتا سایہ میں سکھا کر کانچ کے برتن میں رکھ دیا جائے اور جس کے کوئی زہریلا کیڑا کاٹ کھائے تو پانی میں ملا کر وہاں ٹپکائے اور مخالف جانب کی آنکھ میں تین سلائیاں لگا دی جائیں فوراً آرام ہو جائے گا اس کا گوشت نہ کھانا چاہیے کیونکہ وہ اخلاط اور جسم کے گوشت میں فساد ڈال کر جنون پیدا کر دیتا ہے اس کا پتا آنکھ میں لگانے سے بینائی تیز ہوتی ہے دھند جاتی رہتی ہے اگر اس کا پتا جلا کر اور تھوڑا سا مشک گلاب ملا کر کھائے سے ربو اور ضیق النفس اور پرانی کھانسی کو نفع ہوتا ہے چیل کو پکڑ کر زندہ یا مردہ مکان میں لٹکا دینے سے سانپ اور بچھو اور دوسرے موذی کیڑے وہاں نہیں داخل ہو سکتے۔ کہتے ہیں کہ اس کی آنکھ کسی کے تکیے کے تلے ایسی حالت میں رکھ دیں کہ اسے خبر نہ ہو تو نیند نہ آئے اس کے بچے کی تازہ بیٹ لگانے سے خصیے کا ورم تحلیل ہوتا ہے مگر ایک گھڑی سے زیادہ نہ رکھیں اگر تازہ نہ ملے تو خشک کو عرق بادیان یا پانی میں گھول کر لگائیں مگر خشک تازہ سے ضعیف ہے کہتے ہیں کہ جب دو لشکر لڑنے کے لیے خیمہ زن ہوں اور سرخ چیل جس کے اوپر سے گزر جائے وہ فتح مند ہوتا ہے۔

چیل کا ساگ

صفات و شناخت۔ محیط میں چلی کے اندر تالیف شریف وغیرہ کئی کتابوں سے اتنے قول نقل کیے ہیں کہ خبط پیدا ہو گیا ہے لکھا ہے کہ وہ اکثر مقاموں میں اور چمنوں کے کناروں پر پیدا ہوتا ہے خاص کر برسات کے موسم میں۔ اس کا پیڑ آدھ گز تک بڑھتا ہے پتے کاہو کے پتوں سے مشابہت رکھتے ہیں لیکن اس کے پتوں سے نازک اور کم دبیز ہوتے ہیں رنگ سبز اور نیلاہٹ لیے ہوئے شاخیں اندر سے کھوکھل ہوتی ہیں۔ ان میں دودھ بھرا ہوتا ہے کلی اس کی گیندے کی کلی سے مشابہت رکھتی ہے اور پھول بیری کے پھول کی طرح ہوتا ہے جو اشرفی کی سی وضع رکھتا ہے اور خوبصورت ہوتا ہے جب کھل کر بند ہو جاتا ہے تو اس کی شکل چیل کے سر اور چونچ کی سی ہو جاتی ہے اسی لیے چیل کا ساگ کہلاتا ہے بعد اس کے جب پھر کھلتا ہے تو کاہو کے ڈوڈے کی طرح ہو جاتا ہے شاید جنگلی کاہو کی قسم سے ہو اس کے بیج بھی کاہو کے بیجوں سے مشابہت رکھتے ہیں اس کی جڑ تلخ مزہ ہے اور اس میں افیونیت ہے اور تمام افعال و خواص میں بیخ لفاح کی قائم مقام ہے بعض نے کہا ہے کہ یہ دودھی کلاں ہے بعض نے کہا ہے کہ یہ توتہ کا ساگ ہے اور طوطوں کو کھلاتے ہیں تاکہ ان کی بات میں فصاحت آ جائے اور آواز صاف ہو جائے بعض کہتے ہیں کہ گوبھی کی قسم سے ہے اسکو گوبھی بھی کہتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ تھوہے کی قسم سے ہے بہر صورت تھوہے کو بھی چیل کا ساگ کہتے ہیں مگر گوبھی

اوپر بیان ہوا ہے وہ تھوہر سے تعلق نہیں رکھتا ہے تھوہر برسات میں پیدا نہیں ہوتا وہ گیہوں کے ساتھ میں پیدا ہوتا ہے اور اس میں پھول بالکل نہیں آتا نہ جڑ میں افیونیت اور تلخی ہے۔

طبیعت ۔ سرد و خشک۔

خواص و فوائد ۔ سنگ اور قابض ہے حالانکہ تھوہر ملین ہے دل کو قوت دیتا ہے بلغم اور صفرا اور خون کا فساد دفع کرتا ہے جریان اور کھانسی کو نافع ہے پھوڑے پھنسی کو دور کرتا ہے صفرا اور باد بڑھاتا ہے تالیف شریف میں لکھا ہے کہ ملین شکر ہے بھوک پیدا کرتا ہے عقل بڑھاتا ہے تلی کے امراض دور کرتا ہے خون اور باد اور صفرا اور بلغم کا فساد دور کرتا ہے پیٹ کے کیڑے مٹاتا ہے یہ بیان پہلے بیان سے مختلف ہے محیط میں بغیر ربط عبارت کے دونوں بیانوں کو لکھ دیا ہے جس سے حیرت کا محل ہو گیا ہے اور یہ سمجھ میں نہیں آتا کہ ابھی تو قابض کہتے تھے ابھی بغیر استدراک و استثنا اور کسی دوسرے قول کے جتائے کے ملین وغیرہ پہلی باتوں کے خلاف باتیں کہنے لگے۔

چیچنی (دھ)

بکسر جیم فارسی و سکون یائے تحتانی و کاف تازی سوقوف و کسر نون و سکون یائے تحتانی آخر اور بغیر یائے تحتانی آخر کے بھی آیا ہے۔

صفات و شناخت ۔ ایک بوٹی ہے بہت لعاب دار اور چیپ بھی اس میں زیادہ ہوتا ہے یہاں تک کہ پانی میں پیسیں تو اس کی لعابیت کی وجہ سے اس میں لزوجت آ جاتی ہے یہ اڑھوں اور کھیتوں اور ریگستان میں پیدا ہوتی ہے اس کے پتے انگوٹھے کی گرہ کے برابر ہوتے ہیں پتوں میں کنگرے بہت ہوتے ہیں ہر پتے کے پاس چنے کے برابر یا اس سے بڑی ایک تھیلی ہوتی ہے اس کے غلاف میں اسپند کے دانوں کے برابر سفید دانے ہوتے ہیں اس بوٹی کی طرح ایک اور بوٹی بھی ہوتی ہے جس کے پتے سفید ہوتے ہیں ہر پتے کے پاس ننھی ننھی کلیاں اور زرد پھول نکلتے ہیں اور غلاف کثرت سے آتے ہیں اس کا مزاج گرم ہے بخلاف اول کے کہ وہ سرد و تر ہے۔

منافع پہلی قسم مزلق ہے منی جماتی ہے امراض گرم کو مفید ہے دوسری قسم اورام میں نرم کرتی ہے دنبلوں کا تحلیل کرتی ہے۔

چیکنڈی (دھ)

بکسر جیم فارسی و سکون یائے مجہول و ضم کاف فارسی و سکون نون و کسر دال ثقیل و سکون تحتانی دوم اور جیم فارسی کی جگہ سین مہملہ بھی لاتے ہیں یعنی سیکنڈی بولتے ہیں سنسکرت میں پلیر پرنی اور پرنی اور مرگی اور بھونٹا اور جھیر مور تا کہتے ہیں۔

صفات و شناخت ۔ ایک نہال ہے جس کا تنہ بہت چھوٹا ہوتا ہے شاخیں انار کی شاخوں کی طرح پراگندہ ہوتی ہیں پتے صندل اور کیت کے پتوں کی طرح مگر صندل کے پتوں سے چھوٹے اور کیت کے پتوں سے بڑے ہوتے ہیں اور تھوڑے سے دبیز اور لمبے ہوتے ہیں اس کی کلی دھان کے

دانے کی طرح یا املی کی کلی کی طرح ہوتی ہے مگر رنگ سبز ہوتا ہے اور پھول سفید آتا ہے جس مین چار پنکھڑیان ہوتی ہین اور ان پنکھڑیون کے اندر ننھی ننھی پتیان ہوتی ہین اندر سفید تار ہوتے ہین اور پھولون کے علیحدہ علیحدہ گچھے نکلتے ہین اس مین پھلیان آتی ہین جو ایک ایک گرہ کے قریب طویل اور کم و بیش بھی ہوتی ہین اور مونگ کی پھلی کے برابر حجم رکھتی ہین پھلی کا چھلکا اوپر سے ہرا اور اندر سے گودا لال سیندوریہ ہوتا ہے بیج سیاہ الائچی کے دانون کی طرح ہوتے ہین جب پھلی پک جاتی ہے تو پھٹ کر کنارے نظر آنے لگتے ہین اور مونگے کی شاخ کی سی بہار دکھاتی ہے پتون اور شاخون اور پھلیون سے دودھ نکلتا ہے اس کے پھولنے اور پھلنے کا کوئی خاص وقت معین نہین ہے۔

طبیعت - پتے اور پھلی کا گودا اور چھلکا سرد و خشک ہین اور بیج گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین۔

خواص و فوائد - یہ دوا دودھ اور پسینے اور پیشاب کا ادرار کرتی ہے قبض کو دفع کرتی ہے خون کو صاف کرتی ہے بادی مٹاتی ہے عارضہ پینس اور درد سر اور درد کمر کو زائل کرتی ہے اس کا سفوف شکر کے ساتھ ملا کر کھانا جذام اور بواسیر اور درد کمر کو مفید ہے بیج برص اور بہق کو مٹاتے ہین رطوبات کو جذب کرتے ہین منی کو بڑھاتے ہین۔

چینا (۵۵)

بکسر جیم فارسی و یائے معروف و فتح نون و سکون الف بروزن جینا اور جیم فارسی کے فتحہ سے بھی آیا ہے مرہٹی مین رالے کہتے ہین یائے مجہول سے

صفات و شناخت کنگنی کی قسم سے ایک غلہ ہے کہ ممالک متحدہ آگرہ و اودھ بندیلکھنڈ پنجاب اور بروددھ وغیرہ بہت سے ملکون مین اس کی کھیتی ہوتی ہے بندیلکھنڈ مین یہ دو قسم کا ہوتا ہے ایک قسم کو پھلی بکسر بائے فارسی مخلوط بہا و فتح کاف تازی و کسر ہمزہ و یائے معروف کہتے ہین اور دوسری قسم رائی دیائے معروف نام سے مشہور ہے یہ دونون ناج برسات کے موسم مین بوئے جاتے ہین اس مین پھلکی کو تھوڑا پہلے بوتے ہین بہار مین اسکو جاڑون مین بوتے ہین شملے کی طرف کے آدمی اس کی روٹی بنا کر کھاتے ہین اسکو چینی بفتح جیم فارسی و فتح نون و کسر تائے ثقیل و شد و یائے معروف کہتے ہین جو انچ چینی مین سے ۶۹ تولہ میدہ اور ۳۰ تولہ چھل نکلتا ہو اسکو چانولون کی طرح پکا کر کھاتے ہین بہار مین اسکو پکا کر یا سینک کر کھاتے ہین اسکو میٹھے چانولون کی طرح پکا کر کھاتے ہین ہندو روزے کے دن اسکا پھلا ہار کرتے ہین اس مین اور کنگنی مین یہ فرق ہے کہ کنگنی کے دانے کے چھلکے کا رنگ مائل بسفیدی ہوتا ہے اور چھلکا نازک ہوتا ہے اور جلدی جدا ہو جاتا ہے اور چینے کے دانے کا چھلکا براق چمکدار اور چکنا ہوتا ہے اور دیر مین جدا ہوتا ہے طبیب بچارون کو کیا خبر کہ لاکھون آدمی اسکو بھی کھانے کے کام مین لاتے ہین اس لیے وہ کہتے ہین کہ کنگنی کھانے کے لیے بہتر ہے اور چینا دوا کے لیے۔

طبیعت سرد پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین اور بعض نے سرد بھی دوسرے درجے مین مانا ہے بعض دوسرے درجے مین گرم و خشک بتاتے ہین۔



خواص و فوائد۔ جس کو باجرا موافق ہے اُسے یہ بھی موافق ہے مگر اس مین غذائیت اور قبض باجرے سے کم ہے بعض کہتے ہین کہ باجرے سے زیادہ قابض ہے معدے کی رطوبت کو خشک کرتا ہے اسکو بے وقت مین کھانا مناسب ہے کہ ہوا مرطوب ہو اور معدے مین غذا کی اشتہا زیادہ ہو استسقاء کے مریض کو اور تربل والے آدمی کو نافع ہے اور جہان تک ممکن ہو چکنائی اور دودھ کے ساتھ کھائین اس سے تغذیہ بھی اچھا ہوگا اور منی بھی پیدا ہوگی اور سینے کی خشونت دفع ہوگی اگر گھی اور دودھ کے ساتھ استعمال نہ کرین تو چاہیے کہ پانی مین مل کے اور صاف کرکے پکا دین کہ جلد ہضم ہو جائیگا اور قبض پیدا کریگا اور چھلکون سمیت کھانے سے ردی الغذا اور دیر ہضم ہوتا ہے اور اکثر دست لاتا ہے اور یون ہی بغیر ہضم دستون مین نکل جاتا ہے تمام افعال و خواص مین کنگنی کے قریب ہے۔

چینونٹی (ھ)

بکسر جیم فارسی و یائے معروف و نون غنہ و واو موقوف و کسر تائے ثقیلہ و یائے معروف۔ مور چہ (ف)، نمل (ع)

صفات۔ چھوٹی قسم کو چینونٹی اور بڑی قسم کو چینونٹا کہتے ہین یہ بھی حشرات الارض مین داخل ہے کہتے ہین کہ بغیر نر و مادہ کے جفتی کے اُس کے انڈے زمین مین سے اُس سے گرتے ہین اور بڑھکر اُن سے بچے پیدا ہو جاتے ہین رزق جمع کرنے مین چینونٹی سب سے بڑھکر چلنے والی ہے خوراک گرمی سے جاڑون تک جمع کرتی رہتی ہے اگر اسکو یہ خوف ہوتا ہے کہ جو چیز جمع ہے وہ سڑ جائیگی تو سوراخ کے اندر سے باہر نکال لاتی ہے اس کی سونگھنے کی قوت بہت بڑھکر ہے اور دیکھنے کی قوت نہین رکھتی تمام کام دیکھنے کا بھی سونگھنے کی قوت سے نکال لیتی ہے بعد ان کا نکلنا اس کی موت کا سبب ہوتا ہے زمین کے اندر سوراخ مین متعدد جگہین تیار کرتی ہے جن مین سے بعض مین خوراک جمع کرتی ہے اور بعض مین رہتی ہے اس مین بھی شہد کی مکھیون کی طرح سردار ہوتا ہے اور جنگلی اور شہری اور بستانی ہونے کے اعتبار سے تین قسمین ہین بڑی سیاہ قسم کو جنگلی جانتے ہین اور چھوٹی قسم کو شہری سمجھتے ہین جب بہت بڑھ جاتی ہے تو پر نکل آتے ہین وہ بہتر ہے جو بڑی سیاہ اور پردار ہو۔

طبیعت۔ تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس مین قوت سمیہ ہے خاص کر بڑی قسم مین اسکو روغن زیتون مین جوش کرکے کان مین ٹپکانا کری اور طنین اور ریاح کو دور کرتا ہے سو عدد سیاہ چینونٹے جو مقبرون مین رہتے ہین ۱۴ ماشہ تل کے تیل مین ڈال کر تین ہفتے دھوپ مین رکھکر آلہ تناسل پر طلا کرنا نہایت مقوی باہ ہے جو لوگ باہ سے مایوس ہون اُن کو بھی بہت نفع ہوتا ہے عضو تناسل کو مضبوط کرتا اور بڑھاتا ہے نامردی کو دفع کرتا ہے طب اکبر مین لکھا ہے کہ ساٹھ چینونٹے چنبیلی کے تیل کے ساتھ ایک شیشے مین بھر کے منہ اس کا بند کرکے بکری کی مینگنیون مین ایک رات اور ایک دن دفن رکھین پھر نکال کر آلہ تناسل پر بسیاری بمالکردہ روغن ملا کرین تو بڑھ جائیگا اور باہ مین طاقت ہوگی ابن زہر کے رسالے مین مذکور ہے کہ چینونٹی کا انڈا لیکر پانی مین گھسا جس مقام کے بال اُکھیڑ کر لگایا جائیگا پھر نہ نکلین گے جو شخص اس کا گوہ پونے دو ماشہ کھالیگا وہ پادنے لگے گا

اور زیرہ سیاہ کھانے سے یہ بات دور ہو جائے گی اگر ان کے سوراخ کو گائے کے گوبر سے بند کر دیا جائے تو پھر نہ کھولیں دوسروں نے یہاں تک کہا ہے کہ اگر چیونٹیاں کسی مکان میں ظاہر ہوں اور اس مکان میں گائے کا گوبر ڈال دیں تو بھاگ جاتی ہیں اندرائن کی جڑ اور گندھک کے دھوئیں سے بھی بھاگ جاتی ہیں اگر ان چیزوں کو ان کے سوراخ کے پاس رکھدیں یا دھونی کریں تو مر جائیں جس چیز پر حیض کا کپڑا لپیٹ دیں تو چیونٹیاں اس کے آس پاس نہ پھٹکیں تارکول اور ہینگ دربیل کے بیج کے دھوئیں سے بھی بھاگتی ہیں عورتیں کہتی ہیں کہ اگر کسی کھانے کی چیز کو جھوٹا ہاتھ لگ جائے تو چیونٹیاں اس کو لگ جاتی ہیں ان کے کاٹنے سے سوزش اور خارشت اور ورم پیدا ہوتا ہے لوہے کو سرکہ اور سرسوں کے تیل میں گھس کر ملنا مفید ہے سفوف گندھک ایک پاؤ اور رہتاس آدھ پاؤ لیکر ان دونوں کو مٹی کے برتن میں ڈال کر آگ پر رکھکر کچھ ملا لو اور ساتھ ہی ساتھ ان کو ہلاتے رہو اس کے بعد پھر آتشی آگ دو کہ پانی سوکھ جائے اور اس کا باریک سفوف بن سکے حسب ضرورت اس مصالحہ کو پانی میں گھول کر اس جگہ پر چھڑکو جہاں پر چیونٹیاں کثرت سے جمع ہو رہی ہوں وہ بالکل وہاں سے بھاگ جاویں گی **مضر** اس کے کھانے سے کرب اور مروڑ اور تبخیر پیدا ہوتی ہے پیٹ پھول جاتا ہے ریاح پیدا ہو جاتے ہیں قراقر ہونے لگتا ہے **مصلح** تبخیر کے لیے مصلح اس کا روغن ہے اور باقی کے لیے شہد اور زیرہ۔

مقدار خوراک۔ دس عدد۔

چینی کا برتن

کاسہ چینی (ف) غضار الصینی (ع)

صفات و منافع۔ مشہور چیز ہے اس کا منجن دانتوں کو جلا دیتا ہے اس کا سفوف تازہ زخموں کے خون کو بند کرتا ہے۔ اگر چونا بغیر بجھا ہوا مرے کی طرح پیسکر انڈے کی سفیدی میں ملا دیں اور چینی کے برتن کے ٹوٹے ہوئے ٹکڑوں پر لگا کر باہم ملا کر دھوپ میں رکھدیں تو اس ترکیب سے جوڑ مضبوط ہو جائے گا چینی کا ٹوٹا ہوا برتن لیکر باریک پیسکر چھان لیں اور نیم کے پتوں کے پانی میں تر کر کے ایک رکابی پر پھیلا دیں کہ خشک ہو جائے پھر پیسکر نیم کے پتوں کے پانی میں تر کریں اور اسی طرح خشک کر لیں پھر تیسری بار ایسا ہی کریں اور اب خشک ہو جانے کے بعد باریک پیسکر ناصور میں بھر دیں حکیم علی شارح قانون نے کہا ہے کہ یہ دوا نہایت عجیب و نافع ہے اور دس مرتبہ کے استعمال میں کم ایسا دیکھا گیا کہ ناصور اچھا نہ ہو گیا ہو حکیم مذکور نے یہ بھی لکھا ہے کہ یہ دوا ہر جگہ کے ناصور کو مفید ہے اور ایک بار مقعد کے ناصور کو بھی فائدہ پہونچایا تھا۔ ایک شخص کی آنکھ میں پتلا سا جالا آگیا تھا کچھ دنوں کے بعد جاتا رہا دریافت کرنے سے معلوم ہوا کہ کالپی کی یا بیکانیر کی مصری دو حصہ قلمی شورہ ایک حصہ چینی کا ٹکڑا ایک حصہ باریک پیسکر لگایا کرتا تھا۔

چیولے (ھ)

بکسر جیم فارسی و یائے معروف و واو موقوف و کسر لام و یائے مجہول یہ جمع کا لفظ ہے اسکو چیوڑہ بھی کہتے ہیں



جس مین جیم فارسی مضموم راے ثقیل ساکن اور واو مکسور اور یا ساکن ہے فارسی مین گلگ کہتے ہین

صفات ومنافع ۔ مشہور کھانے کی چیز ہے چانولون سے تیار کرتے ہین وہان یعنی چھلکے والے چانولونکو پانی مین تھوڑا سا اوبالکر خشک کرتے ہین جب تھوڑی سی نمی رہجاتی ہے توبھون کر گرما گرم کو آہستگی سے کوٹتے ہین تاکہ دانے چوڑے پڑجائین اور بھوسی دور ہوجاے پھر پانی یا دودھ مین بھگو کر کھانڈ ڈال کر کھاتے ہین بدن مین طاقت آتی ہے اور فربہ ہوتا ہے بدن مین رونق پیدا ہوتی ہے بے مزگی دور ہوتی ہے مگر ثقیل ہین نفخ پیدا کرتے ہین اگر پانی مین بھگو کر ذرا سا گلاب ڈال کر اور الائچی کے بیج پیسکر ملا کر اور شکر داخل کرکے کھائین تو اصلاح ہوجاے بھنے ہوے چانول تاپ تلی والون کو مضر ہین اس لیے ہندوستانی تپ مین مریض کو نہین دیتے خاص کر بچون کو نہین کھلاتے ۔

باب حاے حطی

حاقطی (یونانی)

بفتح حاے حطی وسکون الف وکسر الف دوم وسکون قاف وکسر طاے حطی وسکون یاے تحتانی اس کو بوس قطی بھی کہتے ہین ۔

صفات وشناخت ۔ نباتات کی قسم سے ہے اور اس کی دو قسمین ہین (۱) بڑا پیڑ ہوتا ہے ایک پیڑ مین چار شاخون سے زیادہ نہین ہوتین اور پتلی پتلی ہوتی ہین پتے کنگرہ دار ہوتے ہین اور قد مین اخروٹ کے پتون کے برابر ہوتے ہین (۲) چھوٹا پیڑ ہوتا ہے طول مین ایک بالشت کے برابر شاخین نہایت باریک ہوتی ہین پتے اس کے بھی کنگرہ دار ہوتے ہین اور مقدار مین بادام کے پتون کے برابر ہوتے ہین پھول دونون کا سفید ہوتا ہے اور پھل مقدار مین حب البطم کے برابر ہوتا ہے اس کی قوت دو سال تک باقی رہتی ہے ۔ مامون صاحب کی راے یہ ہے کہ یہ دوا خمان بروزن مکان ہے مگر میری طرف سے جواب یہ ہے کہ وہ خاما قطی ہے خاے نقطہ دار اور میم اور الف کے اضافے سے خا اور قطی کے درمیان مین

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے ۔

خواص وفوائد ۔ یہ دوا اخلاط لزج اور رطوبات غلیظ کو نکالتی ہے سُدے کھولتی ہے اس کے کھانے اور لگانے سے استسقا کو نفع پہونچتا ہے اس کے پتے پیسکر رحم اور مقعد مین رکھنے سے ان کے درد جاتے رہتے ہین ناصور مین رکھنے سے بھی نفع ہوتا ہے حیض کے زمانے مین عورت اسکو نگل لے تو حاملہ نہوا سکے پتون اور پھلی کا رس نکال کر کلی کرنے سے دانتون کے کیڑے نکل جاتے ہین اس رس کو بالون پر لگانے سے بالون کی سیاہی بنی رہتی ہے اور گرتے نہین اس کے رس کو تین دن تک سعوط کرنے سے آنکھون کی سُرخی جاتی رہتی ہے **مضر** پھیپھڑے کو **مصلح** شہد ۔

مقدار خوراک ۔ ۳ ماشہ تک ۔

حاشا (ع)

بفتح حا والف ساکن وفتح شین معجمہ والف ساکن خراسان مین جاروب گندہ کہتے ہین افریقہ مین صعتر الحمیر کے نام سے

مشہور ہے اور صنوبر الکمار بھی نام ہے

صفات و شناخت۔ دیسقوریدوس کے نزدیک ایک قسم کا پہاڑی پودینہ ہے صعتر کی طرح ہوتا ہے اور بالشت کے برابر اس کا پیڑ اونچا ہوتا ہے شاخیں بہت پتلی پتلی ہوتی ہیں ان شاخوں میں پتے بھرے ہوتے ہیں جو چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں اور اُن پر دُھنی ہوئی رُوئی کی طرح رواں ہوتا ہے اور پھول گول اور چھوٹا اور سفید کبودی و سُرخی مائل ہوتا ہے بیج اس کا رائی کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ رومی سوئے کے پتے ہیں اور بعض جنگلی اسپند کے پتے بتاتے ہیں اور بعض جنگلی رائی کے پتے سمجھتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ پودینے سے بھی تیز اور قوی زیادہ ہے دیسقوریدوس کہتا ہے کہ وہ ایک خاردار پودا ہے جس کے آس پاس بہت سے چھوٹے چھوٹے پتے لگے ہوتے ہیں اکثر پتھروں کی زمینوں میں پیدا ہوتا ہے شیخ نے قانون میں لکھا ہے کہ اس کے پھول گول اور سفید سُرخی مائل ہوتے ہیں اور شاخیں اذخر کی شاخوں کی طرح پتلی پتلی ہوتی ہیں پتے چھوٹے چھوٹے کثرت سے آتے ہیں جن میں نیلی نیلی لکیریں ہوتی ہیں بعض نے کہا ہے کہ اس کے پتے جعدہ کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اُن کو ملتے ہیں تو پودینے کی سی خوشبو آتی ہے یہ روئیدگی کنکریلی اور ریتلی زمینوں میں پیدا ہوتی ہے گاذرونی نے شرح مفردات قانون میں کہا ہے کہ میں نے اسکو گاذرون میں بہت دیکھا ہے جنگلی پودینہ نہیں بلکہ ایک جداگانہ چیز ہے پتھریلی زمینوں میں ہوتی ہے اور جو کچھ دیسقوریدوس اور شیخ نے اس کی صفات و شناخت میں بیان کیا ہے بالکل اُسی کے مطابق ہے گاذرون کے اطراف میں اور بیت المقدس کی سرزمین میں کثرت سے ہے بہتر وہ ہے جو شام میں پیدا ہوا ور تازہ اور رنیا ہو۔

طبیعت۔ شیخ اور بغدادی کے نزدیک تیسرے درجے تک گرم و خشک ہے اور انطاکی نے دوسرے درجے میں گرم و خشک لکھا ہے۔

خواص و فوائد۔ لطافت پیدا کرتا ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے سام کو کھولتا ہے اور آنتوں کا سُدہ دور کرتا ہے گرمی پیدا کرتا ہے پیشاب اور حیض اور پسینا خوب لاتا ہے بلغمی مادے کو دستوں کی راہ نکالتا ہے خون کو صاف کرتا ہے اور اس باب میں افتیموں کی طرح ہے اگر خون جم جائے تو اُسے تحلیل کر دیتا ہے صعتر سے بھی قوی ہے اس کی شراب بہت گرمی پیدا کرتی ہے اگر اسکو شراب کے ساتھ کھایا جائے تو قوت تفتیح اور تقطیع بہت بڑھ جائے اسکو سرکے کے ساتھ جوش کر کے ورم پر لگایا جائے تو تحلیل کر دے بلکہ جما ہوا خون بھی اس سے تحلیل ہو جائے اسکو سرطان پر لگایا جائے گا تو اُسے بھی نفع ہوگا اگر مجذوم کے بدن پر حمام میں لیپ کیا جائے تو نفع بخشے نمش اور ہر قسم کے مسے بھی اس سے جاتے رہتے ہیں اس کے لیپ سے خراب زخم خنازیر کے جاتے رہتے ہیں اسکو جوش کر کے پینے سے فالج۔ لقوہ۔ استرخا اور درد مفاصل کو جو سردی سے ہوں نفع ہوتا ہے اور نسیان جاتا رہتا ہے مگر بدن میں خشکی پیدا ہو جاتی ہے لو ماشہ حاشا کا سفوف شہد میں ملا کر گرم پانی کے ساتھ کھانے سے بھی امراض مذکورہ کو نفع پہونچتا ہے اور اس سے کزاز اور صرع بھی دفع ہوتا ہے گردے اور باہ کو طاقت پہونچتی ہے مُنھ اور حلق کا درد جاتا رہتا ہے اگر اسکو پیس کر آنکھ میں لگائیں یا پکا کر روٹی کے ساتھ کھائیں خاص کر بادام کے تیل کے ساتھ پکائیں تو آنکھ کو طاقت پہونچے اور بینائی قوی ہو جائے دُھند جاتی رہے



معدہ اور جگر مین اخلاط فاسدہ سے ضعف آجاے تو اُسے دور کرتا ہے اس کے کھانے سے غذا بھی ہضم ہوتی ہے اس کا استعمال صحت کی حالت مین جائز ہے حلق اور مُنھ مین درد ہو تو اسکو جوش کرکے غرغرے کرین اسکا جوشاندہ شہد کے ساتھ پینے سے انتصاب نفس ربو کو نفع پہونچتا ہے سینے اور پھیپھڑے سے بلغم اور رطوبت غلیظ نکل جاتی ہے اور تھوک مین خون کا آنا بند ہوجاتا ہے اس کے کھانے سے پیٹ کے کیڑے بھی نکل جاتے ہین اس سے حمل گرجاتا ہے اگر آنول رُک جاے تو اس کے کھانے سے نکل جاے اسکو پیس کر شہد مین ملاکر چاٹنے سے حرکت مین بلغم خوب نکلتا ہے کھانسی اور دمے کو فائدہ پہونچتا ہے کو کھ مین درد ہو تو اس کے کھانے سے جاتا رہتا ہے معدے اور پٹھون کا درد دفع کرتا ہے تو لا شہ حاشا پیس کر ماء العسل کے ساتھ پھانکنے سے قرنج کو نفع ہو ... ہے فضول تحلیل ہوجاتے ہین گردہ نہایت طاقت سے ساتھ فضول کو جذب کرنے لگتا ہے جس سے انکا تنقیہ ہوجاتا ہے اور ماء العسل کے ساتھ پھانکنے سے آنتون کا سدہ بھی کھلجاتا ہے پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہین اگر سات ماشہ حاشا نمک و سرکے کے ساتھ کھائین تو کیموس بلغمی بغیر اذیت کے دستون مین نکلجاے سودا کو دستون کے ذریعے نکالنے مین افتیمون کا قائم مقام ہے اسکا پھول تنہا کھانے سے سودا خارج ہوتا ہے لیکن یہ چاہیے کہ اسکو نمک طعام کے ساتھ ملالین اسکے پھول رحم مین حمول کرنے سے بچا دراٰنول نکلجاتے ہین اور رحم کا درد دفع ہوتا ہے نہایت مقوی باہ ہے جو کے آٹے کے ہمراہ رانگن کے درد پر لگانے سے نفع ہوتا ہے حیوانات اور نباتات کے سرد زہرون کو دور کرتا ہے اور اُن کیڑے مکوڑون کے زہر کو دفع کرتا ہے جو خون کو سرد کردیتے اور جما دیتے ہین اگر ایک وزن حاشا کو دس گنے انگورون کے رس مین جوش کرین یہان تک کہ صرف تہائی باقی رہجاے تو یہ جوشاندہ جرم حاشا سے قوی ہوگا **مضر** پھیپھڑے اور تلی اور گردہ **مصلح** نعناع یا بنسلوچن **بدل** ہم وزن صعتر کوہی اور پودینہ صحرائی اور نصف وزن افتیمون اور یہ پچھلا بدل تنقیہ کے لئے ہے۔

مقدار خوراک ۔ صاحب منہج نے ۴ ماشہ لکھا ہے بعض نے ۷ ماشہ بتایا ہے بعض نے ۹ ماشہ تک کہا ہے بعض نے اس سے بڑھکر ۱۰ ماشہ تک تجویز کیا ہے۔

حاشا کی شراب

سوا چھین تولہ حاشا پیسکر تھیلی مین باندھکر سترہ سوا دو سو تولہ انگورون کے رس مین ڈال کر مٹکے مین بھرکر مُنھ بند کرکے رکھدین جب خمیری کیفیت پیدا ہوکر شراب بن جاے تو استعمال کرین اس کے پینے سے بھوک بڑھجاتی ہے بدہضمی اور بے رغبتی طعام جاتی رہتی ہے معدے اور پٹھون کا ضعف دفع کرتی ہے کو کھون کا درد مٹاتی ہے جاڑے بخار مین بدن کے رونگٹے کھڑے ہونے کا مرض دفع کرتی ہے ہوا اور برف اور موسم کی سردی کو نافع ہے حیوانات اور نباتات کے سرد زہرون کو زائل کرتی ہے۔

حاماسوقی

بفتح حاے مہملہ و سکون الف و فتح میم و سکون الف و ضم سین مہملہ و سکون واو و کسر قاف و سکون یاے تحتانی

صفات و منافع ۔ ایک روئیدگی ہے کہ زمین پر بچھی ہوتی ہے ایک بالشت کی مقدار مین



شاخوں کے پانچ شعبے ہوتے ہیں ہر شاخ انگلی کے برابر بڑی ہوتی ہے پھول سفید اور پتے چھوٹے ہوتے ہیں شاخوں میں پھل سیاہ مرچ کے دانوں کے برابر نکلتے ہیں اس میں دودھ بہت ہے توڑنے سے دودھ بہنے لگتا ہے پہلے درجے میں گرم وخشک ہے اسکو کھانے اور لگانے سے بچھو کا زہر اتر جاتا ہے اسکو رحم میں رکھنے سے رحم کی اصلاح ہوجاتی ہے۔

حباب

بضم حائے حطی و فتح بائے موحدہ و سکون الف و بائے موحدہ موقوف اور حبّابہ بائے موحدہ اول کی تشدید اور آخر میں ہا کی زیادتی سے بھی کہتے ہیں اور شیطان الحمیہ بھی نام ہے۔

صفات ومنافع۔ ایک بہت چھوٹا اور سیاہ کیڑا ہے بچھو سے مشابہت رکھتا ہے گرد لائے چلا ہوتا ہے ارنڈ کے پیڑ پر ملتا ہے اگر کسی کو کاٹ لیتا ہے تو جلد چپ رہتا ہے اس کے کاٹنے سے اسی دن یا تیسرے دن ہلاکت ظہور میں آجاتی ہے جسکو کاٹتا ہے اس کی آنکھیں سرخ ہوجاتی ہے بے چینی اور گرمی اور اضطراب دل عارض ہوجاتا ہے پیٹ پھول جاتا ہے علاج اس کا یہ ہے کہ قوی مخدر چیزیں مثلاً کافور وغیرہ کھلائیں اور عقرب جرارہ کے کاٹے ہوئے کا سا علاج کریں۔

حَبُّ حَبُو

بفتح حائے حطی اول و سکون بائے موحدہ و فتح حائے حطی دوم و ضم بائے موحدہ دوم و سکون واو

صفات وشناخت۔ ایک درخت کا پھل ہے دریائے عمان میں ہوتا ہے اور عمان عین مہملہ کے فتح اور میم کی تشدید سے ایک شہر کا نام ہے جو یمن میں سمندر کے کنارے پر واقع ہے اسی لیے سمندر کو اس کی طرف نسبت کرکے دریائے عمان کہتے ہیں اور وہی بحر اعظم اور بحر محیط ہے جیسا کہ کشف اللغات منتخب اللغات مؤید الفضلا کنز اللغات اور تاج اللغات میں مذکور ہے یہ درخت ناریل کے درخت کے برابر بڑا ہوتا ہے لیکن ناریل کے درخت کی طرح اس میں ریشے نہیں ہوتے۔ اس درخت میں سے صرف پھل ہی مستعمل ہے یہ پھل ناریل سے بڑا ہوتا ہے اس کا چھلکا کمزور ہوتا ہے توڑتے ہیں تو اندر سے دانے چنے کے دانوں کے برابر اور ان سے بڑے بھی نکلتے ہیں اور خاکی رنگ ایک چیز آٹے کی طرح نرم نکلتی ہے مزہ اس کا تند اور ترش ہوتا ہے اور نہایت لذع پیدا کرتی ہے اور اس سے زبان پر بہت قبض اور کھچاوٹ پیدا ہوتی ہے جب تک یہ پھل ثابت رہتا ہے سات برس تک قوت کے ساتھ باقی رہ سکتا ہے توڑنے کے بعد اجزائے اندرونی کی قوت صرف ایک سال تک باقی رہتی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں سرد اور تیسرے میں خشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس درخت کے اندر کے اجزا کھانے سے پرانے دست بند ہوتے ہیں پیٹ سے خون کا نکلنا بھی رک جاتا ہے پیاس اور التہاب صفراوی دستے اور متلی کو نفع ہوجاتا ہے ایک ہفتہ تک سکو کھانے سے گرمی کا درد سر دور ہوتا ہے انجروں کا دماغ کی طرف چڑھنا رک جاتا ہے سرکا چکر ہٹ جاتا ہے شہد کے ساتھ حیض کو نافع ہے مضر سینہ اور آواز کو نقصان ہوجاتا ہے کھانسی پیدا کرتا ہے مصلح کتیرا بدل سماق۔

مقدار خوراک ۔ ۳ ماشہ ۔

حب الآس (ع)

تخم مورد و مورد دانہ و پستہ فالیہ (ف)

صفات و شناخت ۔ درخت آس کا پھل ہے ابتدا مین سبز اور پک کر رنگ سیاہ ہو جاتا ہے سیاہ مرچ کے برابر ہوتا ہے مزہ قدرے شیرین اور تلخ اور کسیلا ہوتا ہے اور کچھ غذائیت بھی رکھتا ہے بیج اندر سے سفید اور چکنا نکلتا ہے کسی پھل مین تین دانے ہوتے ہین کسی مین زیادہ آٹھ اور نو اور دس تک نکلتے ہین کسی مین صرف ایک ہی ہوتا ہے پتون اور پھولون کے عصارے سے بھی یہ پھل قوی ہے ۔

طبیعت ۔ مرکب القوی مگر کچھ سردی ضرور ہے ۔

خواص و فوائد ۔ گرمی کی کھانسی کو مفید ہے قبض کی وجہ سے دستون کو بند کرتا ہے اور تلخی کی وجہ سے پیشاب لاتا ہے گردے اور مثانے کی پتھری توڑتا ہے ہچکی کو نافع ہے دل کو قوت بخشتا ہے نزلے کو روکتا ہے خون جاری ہو جائے تو اسکو بھی بند کرتا ہے آنتون کو قوت دیتا ہے دست جو آمیزش خون سے آوین ان کو رفع کرتا ہے اس مین قوت تریاقی ہے خاص کر مکڑا اور بچھو کے زہر کو بہت نافع ہے شراب کے پینے سے پیشتر اسکو کھا لینے سے یا اس کا خیساندہ پی لینے سے شراب کا خمار پیدا نہین ہوتا اسکو روغن زیتون مین جوش کر کے بدن پر ملنے سے پسینے کا نکلنا بند ہوتا ہے اگر آگ سے بدن جل جائے تو اس کا جوشاندہ ڈالنے سے آبلہ نہین پڑتا یہی فائدہ وہ مرہم دیتا ہے جس مین اس کا روغن شامل ہو اسکو چقندر کے پتون کے ساتھ جوش کر کے سرپہٹنے سے سر کی بھوسی جاتی رہتی ہے اس کے کھانے سے دماغ کو قوت ہوتی ہے خشخاش کے ڈوڈون کے ساتھ جوش کر کے لعوق یا شربت بنا کر نوش کرنے سے نزلات رک جاتے ہین حب الآس کو پکا کر شراب کے ساتھ سر پر لگانے سے بلغمی اور صفراوی درد سر جاتا رہتا ہے تازہ حب الآس دودھ کے ساتھ پیسکر آنکھ پر لیپ کرنے سے آنکھ کا ورم تحلیل ہوتا ہے حب الآس کو جلا کر اطلا کرکے سرکے مین ملا کر سر پر ضماد کرنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے منھ آنے اور خون تھوک مین آنے اور سل کو نافع ہے معدے کو قوت دیتا ہے پیاس اور قے اور متلی بند کرتا ہے اور اُس ہچکی کو روکتا ہے جو لذع کی وجہ سے ہو اس کے استعمال سے فضول معدے کی طرف نہین آتے اس سے پیشاب زیادہ آنے کے ساتھ پیشاب کی جلن اور مثانے کا زخم دفع ہوتا ہے عورت اسکو کھائے تو خون حیض زیادہ آئے اور درد و سوز زیادہ پیدا ہو اس کا جوشاندہ پینے سے رحم سے رطوبات کا نکلنا بند ہوتا ہے اس کے لیپ سے بواسیر کے مسون کو فائدہ ہوتا ہے مقعد اور خصیون کا ورم جاتا رہتا ہے اسکو پیسکر شراب کے ساتھ کھانے سے مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے اور رطوبات کی وجہ سے پیشاب کا قطرہ قطرہ آنا رک جاتا ہے تازہ حب الآس کو پیس کر کھانے سے ہچکی اور آنتون کا زخم اور لذع کی وجہ سے مروڑ کا ہونا مٹتا ہے آنتون کی طرف مواد کا سیلان رک جاتا ہے اور حمل کی حفاظت ہوتی ہے حب الآس کا عصارہ بھی مفید ہے حب الآس کو جوش دے کر شراب مین ملا کر لیپ کرنے سے جوڑون کا ڈھیلاپن زائل ہوتا ہے ٹخنون اور پاؤن کے زخمون کو آرام ہوتا ہے آگ سے جلے ہوئے پر لیپ کرنے سے

چھالا نہین پڑتا اس کا رب سرد و خشک ہے چاہیئے کہ پکے ہوے سیاہ تازہ پھلون سے اس طرح تیار کرین کہ اُن کو کچل کر پانی نچوڑ کر صاف کر کے اتنا جوش دین کہ نصف رس خشک ہوجاے اس رب سے قے رُک جاتی ہے دست بند ہوتے ہین معدہ طاقت پاتا ہے اس کا روغن بالون پر لگانے سے بال گرتے نہین اور گرے ہوے بالون کی جگہ دوسرے نکل آتے ہین اُن کی جڑین مضبوط ہوجاتی ہین اس کے روغن بنانے کا طریق یہ ہے کہ تخم مورد کو پانی مین جوش دین پھر صاف کر کے روغن زیتون مین ملا کر دونون کو جوش دین یہانتک کہ پانی جل جاے اور روغن باقی رہجاے پھر قدرے لادن اُس مین ڈالین جب گھل جاے تو اتار لین شیخ کہتا ہے کہ کوئی شربت سواے شربت حب الآس کے ایسا نہین جو دست بند کرے شارح گازرونی اس قول کی شرح مین لکھتا ہے کہ یہ بات صورت نوعیہ کی وجہ سے ہے اور کبھی اس کی شرکت کیفیت بھی کرتی ہے کیونکہ مرکب القویٰ ہے یہ شربت پھیپھڑے کے امراض اور کھانسی کو مفید ہے مضر معدہ سرد کو نقصان پہونچاتا ہے اور قلیل الغذا ہے **مصلح** گرم و تر چیزین۔

قدر خوراک - ۴۔ ماشہ۔

حبۃ الخضرا و حب البطم (ع)

حبہ مین حاے حطی مفتوح اور باے موحدہ مفتوح مشدد اور تاے فوقانی مضموم ہے اور خضرا مین خاے معجمہ مفتوح اور ضاد معجمہ ساکن اور راے مہملہ مفتوح اور الف ساکن ہے اور بطم مین باے موحدہ مضموم اور طاے مہملہ ساکن اور میم موقوف ہے

صفات و شناخت بطم کے پھل کا نام ہے جو خوشبودار ہوتا ہے اور خوشون مین ہوتا ہے وضع اس کی سود اور سماق کے دانون کی سی ہوتی ہے سب سے اوپر کا چھلکا اس کا جب تک تر و تازہ ہے سیاہی و تیرگی مائل ہوتا ہے اس پوست کے تلے ایک چھلکا خشبی اور ہوتا ہے پستے کے چھلکے کی طرح مگر اُس سے نازک ہوتا ہے جس قدر یہ پھل بڑھتا ہے یہ چھلکا سخت ہوتا جاتا ہے جب خشک ہوجاتا ہے تو چھوٹے کرمینگ ظاہر ہوتی ہے جس کا رنگ سبز پستئی ہوتا ہے مزہ شیرین اور چکنا ہوتا ہے جیسے پستے کا مغز مگر پستے کے مغز سے زیادہ نازک اور زیادہ چکنا ہوتا ہے وضع اس کی چپٹی ہوتی ہے۔ اس کی دو قسمین ہین **اول** شاہ بنج یہ چھوٹا اور پوست اتنا نازک کہ اُس کے ساتھ کھا اور چبا سکتے ہین **دوم** اُس سے بڑا اس کا پوست سخت ہوتا ہے اسکو توڑ کر مینگ کھاتے ہین بعض اسے شاہ بن کہتے ہین اور جب درخت بطم کو درخت پستہ سے پیوند کرتے ہین تو پھل لذیذ اور بڑا اور نہایت نازک لگتا ہے بعض نے حبۃ الخضرا و حب البطم مین یون فرق کیا ہے کہ بطم کے تازہ اور کم خشک پھل کو حبۃ الخضرا کہتے ہین اور جو پھل بہت خشک ہوجاتا ہے اُسے حب البطم بولتے ہین بعض کتابون سے معلوم ہوتا ہے کہ شاہ بن علحدہ چیز ہے ایک دوسرے درخت سے حاصل ہوتا ہے جس کو ضرو ضاد معجمہ کے کسرے اور راے مہملہ کے سکون سے بولتے ہین مگر تحقیق یہ ہے کہ ضرو ایک علحدہ درخت ہے شاہ بن سے اُس سے کوئی تعلق نہین بن باے موحدہ کے فتح سے فارسی مین حبۃ الخضرا کا نام ہے شاہ بن اس کی ایک قسم ہے بہتر وہ ہے کہ تازہ ہرا ہونٹی اور بڑا دانہ ہو۔



طبیعت ۔ تر و تازہ پہلے درجے مین گرم ہے اور دوسرے درجے مین خشک ہے اور سوکھا ہوا تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ وہ دوسرے درجے کے آخر مین گرم ہے اور دوسرے درجے کے درمیان مین خشک ہے بعض کہتے ہین کہ گرم دوسرے درجے مین اور خشک تیسرے درجے مین اور بعض چوتھے درجے تک خشک جانتے ہین اور بعض کے نزدیک گرمی خشکی سے بڑھی ہوئی ہے اور حق تحقیق یہ ہے کہ جب تک تر ہے خشکی کم ہے اور جب خشک ہو جاتا ہے تو مزاج کی خشکی تیسرے درجے مین پہونچ جاتی ہے بعض نے کہا ہے کہ اس کے گرم ہونے مین کلام نہین لیکن جب تک تازہ ہوتا ہے گرمی کم ہوتی ہے اور جب پُرانا پڑجاتا ہے تو تیسرے درجے مین گرم ہو جاتا ہے ملا سدیدی نے کہا ہے کہ حبۃ الخضرا اپنے چھلکے کے ہمراہ گرم و خشک ہے ورنہ مینگ مین تری ہے صاحب صیدنہ نے دوسرے درجے مین مطلقاً گرم و خشک لکھا ہے شیخ کہتا ہے کہ اس پھل مین قبض ہے اور جوہر مین اس کے رطوبت فضلیہ ہوائیہ بہت ہے ۔

خواص و فوائد ۔ سینے کی رطوبات کو صاف کرتا ہے سدہ کھولتا ہے مفرح ہے درد دل کو تسکین دیتا ہے جو [illegible] اور جگر اور طحال کو قوت دیتا ہے اور مقوی باہ ہے اور عمدہ محرک باہ ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اخلاط کو صاف کرتا ہے مادے اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے درد رحم کو مٹاتا ہے گردے کا سدہ کھولتا ہے سینے اور پھیپھڑے کی رطوبت کو خارج کرتا ہے پتھری کو دور کرتا ہے پیشاب زیادہ لاتا ہے چوٹ کی جگہ کی سختی کو نرم کرتا ہے معدے کے ہر قسم کے کیڑون کو نکالتا ہے ۔ مدر حیض ہے ۔ گردے اور معدے مین گرمی پیدا کرتا ہے ۔ نفخ اور فالج اور لقوہ اور استرخا اور مالیخولیائے مراقی کو نافع ہے ۔ چہرے پر ملنے سے صفائی آتی ہے جھائین زائل ہو جاتی ہے ہونٹ کے پھٹ جانے کو مفید ہے شیخ کہتا ہے کہ اس مین جلا اور تقطیع اور انضاج اور تلیین اور جذب کی قوت بہت ہے اسکو بہق اور داد اور جھائین پر لگانے سے دور ہو جاتے ہین پھوڑے مین سختی ہو تو اس کے لیپ سے نرم ہو جاتا ہے اسکے لگانے سے پھوڑے اور تر و خشک کھجلی جن کا سبب بلغم ہو اور بلغمی پھنسیان دفع ہوتی ہین ۔ اگر اسکو جلا کر داء الثعلب پر لگائین تو بال پیدا ہو جائین پہلو کے درد پر اس کا لیپ نافع ہے ایسے لوگون کو بہت نافع ہے جن مین بلغم لزج ہو ریاح اور نفخ کو تحلیل کرتا ہے جگر اور گردے کے لیے اس کا استعمال اکسیر ہے کیونکہ اُن کا تنقیہ کرتا ہے اُن مین گرمی پیدا کرتا ہے اُن کی جلا کرتا ہے اُن کے سدے دفع کرتا ہے مگر معدے مین بوجھ پیدا کرتا ہے بھوک گھٹاتا ہے اور اس سے غذائیت بہت کم حاصل ہوتی ہے اسکو ایسے کھانا چاہیے کہ جب کہ رطوبت نکل لین اور بھوک شوق دین اس طرح غذا کو ہضم کر دے گا اور معدے کی رطوبات کو تحلیل کر دے گا اس کے کھانے سے معدے کے ہر قسم کے کیڑے نکل جاتے ہین اس کے کھانے سے بواسیر کا خون جو رگون مین بند ہو نکل جاتا ہے اور بدن سے وہ فضول جو بھی نکل جاتے ہین جو بواسیر کا خون بناتے ہین درد پشت و کمر اور قولنج اور استسقا کو نافع ہے بادام اور کھانڈ کے ساتھ کھانے سے بدن خوب فربہ ہوتا ہے اس کا فائدہ قوت باہ کے لیے سرد و تر مزاج والے مین ہے اس کو شراب کے ساتھ کھانے سے ہر قسم کے کیڑے کوڑے کا اور خصوصاً کژدم اور بچھو کا زہر اتر جاتا ہے اسکو سرکے کے ساتھ کھانے سے درد سر جاتا رہتا ہے جگر کا تنقیہ ہوتا ہے افعی اور سگ کا زہر دفع ہوتا ہے اسکو آٹے مین ملا کر

روٹی پکا کر کھانے سے جلد ہضم ہوتا ہے اور اتنا زیادہ ضرر بھی نہیں ہوتا **مضر** گرم مزاج والوں کو نقصان پہونچاتا ہے دیر میں ہضم ہوتا ہے کیموس اس سے خراب بنتا ہے درد سر پیدا کرتا ہے دماغ کو نقصان پہونچاتا ہے آنتوں اور معدے میں گرمی ہو تو اُن کو بہت ہی نقصان دیتا ہے اسکو زیادہ کھانے سے منھ آجاتا ہے منھ میں پھنسیاں ہو جاتی ہیں بھوک کم ہو جاتی ہے خاص کر گرم مزاج والے میں یہ باتیں ضرور پیدا کرتا ہے **مصلح** گلاب سکنجبین سادہ۔ رب ریباس اور دوسرے ترش میووں کے ربوب اور کتیرا اور خمیرہ بنفشہ اور دہی اور گلاب کے پھول **بدل** مغز بادام پستہ مغز اخروٹ اور مغز تخم خربزہ۔

مقدار خوراک۔ ۔ ۵ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک اور بعض نے ۱۰ ماشہ تک تجویز کیا ہے۔

حبۃ الخضرا کا تیل

اس کی بڑی قسم سے روغن مثل روغن بادام کے نکالتے ہیں جو گرم ہے بعض لکھتے ہیں کہ اس کے روغن میں تھوڑی سی تبرید ہے ایک سہل طریقہ اس کے نکالنے کا یہ بھی ہے کہ کوٹ کر پانی میں ڈال کر جوش دیں پھر اتار کر ٹھنڈا کریں اور جو تیل اوپر جم جائے اتار لیں اس کی مالش سے فالج اور لقوہ وغیرہ کو نفع پہونچتا ہے بلغمی اور مرطوب مزاج والوں پر اس کی مالش نافع ہے اس سے تھکاوٹ بھی دفع ہوتی ہے فالج اور لقوہ کے مریض کو کھلانا بھی چاہیئے اور دوسری قسم سے بھی روغن نکلتا ہے مگر اس کی پینگ کو کھانے کے کام میں لانے کے لیے علیحدہ کر لیتے ہیں صرف پوست سبز سے روغن نکالتے ہیں اور مغز کو شکر اور کشمش کے ساتھ کھاتے ہیں۔

حب الراسن (ع)

بفتح حاے حطی و ضم باے موحدہ مشددہ و سکون الف و لام و فتح راے مہملہ مشددہ و سکون الف و فتح سین مہملہ و سکون نون اسکو زبیب الجبل اور زبیب بری بھی کہتے ہیں

صفات و شناخت۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ ایک قسم کا بیج ہے زرد رنگ تلخ مزہ اور گول اور دوسری کتابوں میں لکھا ہے کہ مویزج سے مشابہت رکھتا ہے اور چکنا اور غلاف میں ہوتا ہے قرطم یعنی کرڑ سے مشابہت رکھتا ہے اور چوڑا ہوتا ہے مزہ میں تھوڑی سی تیزی اور تلخی اور خوشبو ہیں گیلانی کے قول میں گول لکھا ہے اور اس دوسرے قول میں چپٹا اس کا پھول سوسن اور راسن سے مشابہت رکھتا ہے کہتے ہیں کہ اس کا پتا جنگلی انگور کے پتے سے مشابہت رکھتا ہے کنارے اُس کے دندانہ دار اور کٹوان ہوتے ہیں اور بیج اسکی بھری ہوئیں اور شاخیں کھڑی ہوتی ہیں رنگ ان کا سیاہ ہوتا ہے ہمدان اور کردستان اور شیراز کے پہاڑوں میں اس کی پیدائش ہے کہتے ہیں کہ اگرچہ اس کی اصلیت ہند سے ہے مگر ہندوستانی بیج بہت کم ہوتا ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ راسن کے بیج کی دو قسمیں ہیں ایک پہاڑی دوسری بستانی یہاں پہاڑی قسم کا بیج مذکور ہوتا ہے بستانی کے بیج کا راسن میں ذکر ہوگا صاحب تحفہ نے حق تحقیق ادا کیا ہے اور کہا ہے کہ مؤلف مالابد وغیرہ نے غلطی سے مویزج کو حب الراسن سمجھ لیا ہے اور اشتباہ کی وجہ یہ ہے کہ حب الراسن اور مویزج کے بیج آپس میں مشابہت رکھتے ہیں خزانۃ الادویہ کا مؤلف کہتا ہے کہ کنز اللغات ترکی میں حب الراسن کے معنے مویزج لکھے ہیں۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے میں ہے اور خشک ہے۔
خواص و فوائد۔ باہ کو قوت دیتا ہے اگر اس کے جوشاندے سے دھویا جائے تو بالوں کی جڑوں کو مضبوط کرتا ہے جس سے وہ گرتے نہیں سر کے امراض کو دفع کرتا ہے اور امراض سرد کو مٹاتا ہے **بدل** نصف وزن راسن
مقدار خوراک۔ ۔ ، ماشہ تک۔

حب الریباس (ع)

بکسر رائے مہملہ و سکون یائے تحتانی و فتح بائے موحدہ و سکون الف و سین مہملہ موقوف۔ تخم ریباس (ف)
صفات و منافع۔ ریباس کے بیج ہیں وہ بیج بہترین ہیں جو تازہ ہوں سرد و خشک ہیں قابض ہیں جو غرا کی دست بند کرتے ہیں تر و خشک کھجلی کو مٹاتے ہیں **بدل** حماض بستانی کے بیج۔

حب الزلم (ع)

بضم زائے معجمہ و فتح لام و سکون میم اور زائے معجمہ کے فتحہ سے بھی آیا ہے ویلم کی زبان میں تادانہ کہتے ہیں۔
صفات و شناخت۔ اس کی حقیقت میں اختلاف ہے (۱) بعض کہتے ہیں کہ حرشف کا پھل ہے جس کو فارسی میں کنگر بفتح کاف تازی اول و سکون نون و فتح کاف فارسی و سکون رائے مہملہ کہتے ہیں (۲) حرشف کا پھل نہیں بلکہ ایک دوسرے پیڑ کا پھل ہے کہ تکونیا اور خوشبودار اور شیریں ہوتا ہے قد چنے سے بڑا ہوتا ہے اوپر کا رنگ زرد ہوتا ہے اور اندر کا سفید ہوتا ہے بربر کے شہروں اور مصر سے لاتے ہیں بہتر وہ ہے جو توڑنے سے سفید نکلے (۳) ابن بیطار نے ابن واقد سے نقل کیا ہے کہ وہ ایک دانہ ہے چکنا چپٹا چنے سے تھوڑا سا بڑا ہوتا ہے اور خوش مزہ اور لذیذ بھی ہوتا ہے اسکو فلفل السودان کہتے ہیں اور ہمارے نزدیک فلفل السودان دوسری چیز ہے (۴) گیلانی نے لکھا ہے کہ ایک دانہ ہے کچھ گولائی لیے ہوئے چھلکے کی اوپر کی جانب سرخی مائل ہوتی ہے اور اندر کی جانب اس چھلکے کی سیاہی و سرخی مائل ہوتی ہے اندر سے مینگ سفید اور ملائم نکلتی ہے (۵) صحاح الادویہ حسین انصاری سے معلوم ہوتا ہے کہ کنگر کا دانہ ہے اسکو حب العزیز اور حب الزلم اور فلفل السودان کہتے ہیں (۶) بغدادی نے لکھا ہے کہ وہ دو قسم ہوتا ہے (**الف**) چنے کے دانے سے ذرا سا بڑا اور چپٹا اور خوشبودار اور خوش مزہ اور میٹھا اس کا چھلکا سیاہی مائل ہوتا ہے شہر زور اور مصر میں پیدا ہوتا ہے (**ب**) تھوڑا طولانی اور چھوٹا اور زرد رنگ ہوتا ہے یہ مصر اور بربر سے آتا ہے نہال اس کا ایک گز سے کم ہوتا ہے اور پتا گول ہوتا ہے۔
طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و تر ہے بعض نے گرم دوسرے درجے میں اور تر پہلے درجے میں بتایا ہے بعض کہتے ہیں کہ گرم تیسرے درجے میں ہے اور تر پہلے درجے میں بعض دوسرے درجے میں گرم و خشک بتاتے ہیں بعض نے پہلے درجے میں گرم جانا ہے اور اس میں رطوبت فضلیہ ہے۔
خواص و فوائد۔ باہ کو حرکت دیتا ہے منی بہت پیدا کرتا ہے گردہ اور بدن کو فربہ کرتا ہے جگر کو قوت دیتا ہے سینے کی خشونت اور کھانسی کو نافع ہے امراض سوداوی کو مفید ہے اس کے پینے سے پیشاب کی جلن دفع ہوتی ہے بدن اور گردے میں گرمی پیدا کرتا ہے جھائیں پر ملنے سے جاتی رہتی ہے پھوڑوں اور



رگوں کو طاقت پہونچاتا ہے اس سے پیشاب خوب کھل کر ہوتا ہے تحفہ میں لکھا ہے کہ یہ ادویہ باہیہ میں سے ہے اس کے کھانے سے شہوت بہت ہوتی ہے **مضر** زیادہ کھانا حلق کو نقصان پہونچاتا ہے سدہ پیدا کرتا ہے کرب لاتا ہے اور گرم مزاج والے کو بہت مضر ہے اس لیے اس سے بچنا چاہیئے اس سے دردسر ہونے لگتا ہے معدے پر ثقل پیدا کرتا ہے **مصلح** سدے اور حلق اور کرب کے لیے سکنجبین مصلح ہے دردسر کے لیے بنفشہ اور ثقل کے لیے کھانڈ اور گلقند **بدل** حبۃ الخضراء اور شقاقل اور تخم خشخاش اور کھوپرہ۔

مقدار۔ ۶ ماشہ سے ۲ تولہ تک۔

حب السمنہ (ع)

بکسر سین مہلہ و سکون میم و فتح نون و سکون ہا۔

صفات و شناخت۔ مشہور یہ ہے کہ چرونجی ہے مگر محیط میں دونوں میں فرق ثابت کیا ہے حلیہ اس کا یوں لکھا ہے کہ سیاہ مرچ کے برابر دانہ ہوتا ہے گول اور چپٹا اور اس سے بڑا بھی ہوتا ہے رنگ سُرخ اور چکنا اور مغز سفید اور شیریں اس کا پیڑ زیادہ بڑا نہیں ہوتا تنا اس کا ایک گز کا ہوتا ہے پتوں کی پیٹھ سفید خاکی حالانکہ ہندوستان میں چرونجی کا پیڑ چالیس پچاس فٹ تک اونچا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ شیخ کہتا ہے کہ گرم ہے تھوڑی سی رطوبت کے ساتھ صاحب منہاج کے نزدیک گرم دوسرے درجے میں اور تر ہے بعض پہلے درجے میں گرم و تر جانتے ہیں اور بعض کے نزدیک گرم و خشک ہے مگر رطوبت فضلیہ بھی اس میں ضرور ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کی قوت حب القرطم کے قریب ہے جسکو کڑھی بھی کہتے ہیں مگر اس میں چکنائی اُس سے زیادہ ہے اور معدہ میں دیر تک ٹھہرتا ہے اور جب ہضم ہو جاتا ہے تو بہت سی غذا بدن کو پہونچاتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے منی بڑھاتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے ملڑی کے پھیل جانے کی جگہ اسکو لگانے سے نفع ہوتا ہے اس کا حریرہ دُبلے آدمیوں کو فربہ کرتا ہے جن کے مزاج میں سردی و خشکی ہو انھیں نافع ہے اس طرح تیار کرتے ہیں کہ تین تولہ حب السمنہ کو پانی میں پیسکر شیرہ نکال کر تھوڑا سا آٹا اور گھی شامل کر کے بنالیں یا دوسرے طور پر کھائیں اس میں قوت مسہلہ ہے مگر سخت نہیں سوا دو تولہ مینگنیں العسل کے ساتھ کھانا دست لانے کے لیے کافی ہے اس کے پتوں کا سات تولہ رس پینے سے خشک مزاج والے کو پاخانہ صاف ہوتا ہے بلکہ تلیین کا فائدہ پہونچتا ہے اور بلغم و صفرا کا اخراج ہوتا ہے **مضر** دیر میں ہضم ہوتا ہے اور ثقیل ہے جگر اور پھیپھڑے اور معدے کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** دیر ہضمی اور ثقل کے لیے سکنجبین و شہد جگر اور پھیپھڑے اور معدے کے لیے مصری یا کھانڈ یا بتاسہ **بدل** ہم وزن تخم خشخاش و حب المحلب نصف وزن پستہ اور تل اور مغز بادام شیریں اور صاحب تحفہ نے ارنڈی کی مینگ بھی اس سے نصف وزن اسکا بدل بتائی ہے۔

مقدار خوراک۔ ۳ تولہ تک۔

حب الصنوبر (ع)

تخم کاج (ف)

صفات وشناخت۔ صنوبر کے بیج کو حب الصنوبر کہتے ہیں اس کا پھل حیوان کے دل کی طرح بطور شریفے کے ہوتا ہے بعض بکری کے دل سے بڑا بعض اس سے چھوٹا جس کے اندر خانے ہوتے ہیں پک کر خشک ہونے کے بعد پھٹ جاتا ہے مگر اس کے اندر گودا نہیں ہوتا ان کے دانوں میں جو بڑے اور چپٹے ہوتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم وخشک دوسرے درجے میں۔

خواص وفوائد۔ قوت باہ زیادہ کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے پٹھوں کو قوت بخشتا ہے اکثر اعضا کو قوت پہونچاتا ہے سُدہ کھولتا ہے ریاح تحلیل کرتا ہے فالج اور لقوہ اور خدر اور کزاز اور رعشہ اور سردی کی گٹھیا کو مفید ہے جگر کی اکثر بیماریوں اور یرقان اور استسقا کو نافع ہے **مضر** گرم مزاج والوں کو مضر ہے درد سر اور معدے میں خلش اور مروڑ پیدا کرتا ہے **مصلح** انار کے دانے سکنجبین اور ترش میوے اور گرم پانی میں تر کرنا **بدل** قوت باہ میں مغز بادام اور شقاقل۔ معدے اور آنتوں کے مرض میں حب الغار۔

مقدار خوراک ایک تولہ تک۔

حب العزیز (ع)

بفتح عین مہملہ وکسر زائے معجمہ وسکون یائے تحتانی و زائے معجمہ دوم موقوف

صفات وشناخت۔ انطاکی وغیرہ کہتے ہیں کہ حب الزلم کا نام ہے بغدادی کہتا ہے کہ اس کی دو قسمیں ہیں ایک قسم کو مصر اور اسکندریہ میں کسان اور کاشتکار کھیتوں میں بوتے ہیں گرمی کے موسم میں جب آفتاب برج اسد میں ہوتا ہے تو اس کے کھیت تیار ہوتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم پہلے درجے میں اور تر دوسرے درجے میں۔

خواص وفوائد۔ یہ چیز بدن اور گردے کو فربہ کرتی ہے اچھا خون پیدا کرتی ہے باہ کو اور گردہ و جگر کو قوت پہونچاتی ہے پیشاب کی سوزش دفع کرتی ہے سینے کی خشونت اور کھانسی مٹاتی ہے جنون وغیرہ سوداوی امراض کو نافع ہے بدن کو فربہ کرنے کے لیے اس طرح کھانا چاہیے کہ پھل کو پانی میں بھگو کر رات بھر رہنے دیں صبح کو مل کر صاف کرکے کھانڈ ملا کر پی لیں **مضر** اسکو زیادہ کھانے سے حلق کو نقصان پہونچتا ہے ثقیل ہے سدہ پیدا کرتی ہے **مصلح** سکنجبین **بدل** حبۃ الخضرا۔

مقدار خوراک۔ ساڑھے چار تولہ تک۔

حب الغار (ع) بغین معجمہ

صفات وشناخت۔ درخت غار کا پھل ہے فندق سے ذرا چھوٹا ہوتا ہے پوست نازک رنگ سیاہی مائل چٹکی سے دبائیں تو مینگ دو پارہ ہو جاتی ہے یہ مینگ زرد چکنی اور تھوڑی سی خوشبودار ہوتی ہے مگر جتنی پرانی پڑتی جاتی ہے سبزی اور تیزی مائل ہوتے ہوتے سیاہ ہو کر بگڑ جاتی ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک تیسرے درجے میں اور بعض دوسرے درجے میں گرم وخشک بتاتے ہیں کہتے ہیں کہ پھل کی مینگ درخت کی چھال اور پتوں سے زیادہ گرم وخشک ہے۔ اس کی مینگ کا تیل اخروٹ کی مینگ کے تیل سے بھی زیادہ گرم ہے۔



خواص وفوائد۔ صداع بلغمی کو نافع ہے ذہن وفہم کو قوی کرتا ہے وسواس کو کھوتا ہے مرگی کو دور کرتا ہے ہمیشہ ۳ ماشہ کھاتے رہنے سے حفظ زور پکڑتا اور تقویت کو صحت ہوتی ہے روغن گل اور سرکہ یا شراب مین پیسکر کان مین ٹپکانے سے سر کے درد اور کان کی سائین سائین کو نفع ہوتا ہے بہرہ پن دور ہوتا ہے اسکو شہد مین پیسکر چاٹنے سے دمے کو فائدہ ہوتا ہے اگر ۳ ماشہ پیسکر تنہا یا لعاب اسپغول کے ساتھ پیوین تو فوراً شکم کی مروڑ جاتی رہے سلس البول اور تقطیر البول کو بھی مفید ہے پتھری توڑتا ہے اور تمام زہرون کا تریاق ہے سانپ اور بچھو اور دوسرے کیڑے مکوڑون کا زہر دفع کرنے کے لیے شراب کے ساتھ نوش کرنا چاہیے اگر مغز یا شہد کی مکھی ڈنک مار دے تو اسکو پیسکر وہان لگانا چاہیے اسکا لعوق شہد مین تیار کرکے چاٹنے سے سانس کی تنگی اور سینے اور پھیپھڑے کا پھوڑا دفع ہوتا ہے اور سینے کے دوسرے سرد امراض بھی جاتے رہتے ہین اگر سینے مین گرمی سے یہ امراض واقع ہون تو سکنجبین کے ساتھ دین اس کے کھانے سے سینے اور پھیپھڑے کی طرف مواد کا گرنا رک جاتا ہے اور پرانی کھانسی مٹ جاتی ہے **مضر** معدے کو ڈھیلا کرتا ہے اور دمے پیدا کرتا ہے اور جگر کو بھی نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** زرشک **بدل** حب المحلب و مغز بادام تلخ۔

مقدار خوراک۔ ۳ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

حب القلقل (ع)

دونون قافون پر ضمے اور کسرے دونون آئے ہین فارسی مین انار دانہ دشتی اور ہندی مین گوار چکنہ اور کلوٹن نام بتاتے ہین۔

صفات وفوائد۔ ایک درخت کا پھل ہے جو سفید مرچ یا لوبیے یا باقلے کے دانے کے برابر ہوتا ہے وضع گول و قدرے طولانی ہوتی ہے مغز اس کا اگرچہ تھوڑا سا کڑوا ہوتا ہے مگر خوش مزہ اور خوشبودار ہوتا ہے اس کے مغز سے روغن بھی کشید کرتے ہین جو خوشبودار اور شیرین اور خوش مزہ ہوتا ہے اس کے درخت کی کیفیت مین اختلاف ہے (۱) حکیم مؤمن نے انار دانہ لکھا ہے (۲) کتاب الرحلہ کا مصنف لکھتا ہے کہ حب القلقل کا درخت عراق مین نہرون کے کنارون پر اور کپاس کے کھیتون وغیرہ مین بویا جاتا ہے شہدانج کے متوسط درخت کے برابر ہوتا ہے اور تین تین پتون کے جوڑے آتے ہین اور یہ پتے کچھ کلون کے اور شہدانج کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین مزہ ان کا تلخ ہوتا ہے پھول کا رنگ سفید ہوتا ہے یہ پھل کھردرے اور گول غلاف مین ہوتا ہے رنگ اس کا خاکی اور مزہ شیرین ہوتا ہے اور اس مین تھوڑا سا چیپ ہوتا ہے (۳) بعض کہتے ہین کہ اس کا درخت بھنگ کے درخت کے مشابہ ہوتا ہے ساق اس کی سرخی مائل ہوتی ہے اور شاخین لمبی ہوتی ہین اس کے پتون مین شہدانج کے پتون سے زیادہ قوت ہے اور ان مین کچھ خوشبو آتی ہے اور پھول بھی خوشبودار اور سفیدی مائل ہوتا ہے اس مین گول اور کھردرے غلاف آتے ہین جن مین بیج آتے ہین جو سیاہ مرچ سے بڑے اور چکنے ہوتے ہین رنگ ان کا اوپر سے سیاہی مائل اور اندر سے سفید ہوتا ہے نرے مین کچھ شیرینی اور چیپ ہوتا ہے یہی مغز مستعمل ہے جنھون نے اسے حب السمنہ جانا ہے یہ ان کی غلطی ہے (۴) بنگالے مین بھی اس کے پیڑ

ہوتے ہیں ایک ہاتھ تک اونچی صرف ایک ساق ہوتی ہے جس میں پتلی پتلی شاخیں لگتی ہیں اور دو دو پتے برابر برابر ہوتے ہیں وضع ان پتوں کی چنبیلی کے پتوں کی سی ہوتی ہے مگر ان سے چھوٹے ہوتے ہیں (۵) بعضے کہتے ہیں کہ اس کے پیڑ کی بیلیں چلتی ہیں شاخیں آپس میں ایک دوسرے میں گھسی ہوئی زمین پر بچھی ہوتی ہیں اور مرزنجوش کے سے پتے ہوتے ہیں بیج ایک سہ پہلو غلاف میں جو کاکنج کے غلاف کی طرح ہوتے ہیں آتے ہیں تین تین عدد باہم ملے ہوئے ایک ایک ڈنڈی سے جڑے ہوئے ہوتے ہیں یہ بیج خامی میں سبز ہوتے ہیں اور پک کر سیاہ ہو جاتے ہیں ہر بیج کے سر پر ایک سفید نقطہ ہوتا ہے جڑ اس کی سرخ اور پتلی ہوتی ہے۔ بعضے کہتے ہیں کہ مغاث درخت حب القلقل کی جڑ ہے۔

طبیعت پہلے درجے کے دوسرے رتبے میں گرم وتر ہے اور رطوبت فضلیہ رکھتا ہے بعض کہتے ہیں کہ گرم دوسرے درجے میں ہے اور تر پہلے میں اور بعض پہلے درجے میں خشک جانتے ہیں ماسرجویہ اور رازی اور مسیح کے نزدیک دوسرے درجے میں گرم وتر ہے۔

خواص و فوائد۔ اخلاط کے احتراق کو دور کرتا ہے مقوی باہ ہے بدن کو فربہ کرتا ہے مثانے اور گردے کی اصلاح کرتا ہے بدن میں گرمی پیدا کرتا ہے ڈھیلے بدن کو قوی کرتا ہے اگر شراب پیکر اسکو کھایا جاوے تو دردسر پیدا ہو جاوے معدے کی رطوبات اور خون کا تنقیہ کرتا ہے مقعد سے خون نکلتا ہو تو اسے موافق ہے ابن ماسویہ کہتا ہے کہ کسی طرح بھی اسکو کھایا جاوے گا باہ کو طاقت حاصل ہوگی اگر اسکو تلون کے ساتھ پیسکر شہد یا الحاظ کی چاشنی میں ملالیں تو بہت نفع دے اور اس سے خون بھی عمدہ بنے ہر طرح اس سے خون خراب نہیں بنتا اور معجون کر کھانے سے تو بہت ہی اچھا خون بنتا ہے **مضر** **مصلح** زیادہ کھانے سے دماغ کو نقصان پہنچاتا ہے معدے میں بھی نقصان پیدا ہوتا ہے سر میں درد ہونے لگتا ہے بدہضمی اور ہیضہ اور معدے میں الجھن پیدا ہو جاتی ہے اس لیے مصری اور شہد کے ہمراہ کھائیں اور گرم مزاج والا اس کے اوپر سے کھٹے میٹھے انار کھالیا کرے یا سکنجبین چاٹ لیا کرے اگر بھون لیں تو دردسر پیدا نہ ہو تلون کے ساتھ کھانے سے بھی اصلاح ہو جاتی ہے **بدل** ہم وزن تودری سفید و مغاث یا چلغوزہ اور نصف وزن کھوپرہ اور دو تہائی کھیرے کے بیجوں کی مینگیں۔

قدر خوراک۔، ماشہ تک اور بعض سوا دو تولہ تک تجویز کرتے ہیں۔

حب کاکنج

بفتح کاف و سکون الف و فتح کاف دوم و فتح نون و سکون جیم تازی۔ کاکنہ وعروسک پس پردہ (ف) حب الکاکنج و جوز المرج و حب اللہو (ع)۔

صفات وشناخت۔ کاکنج کا پھل ہے جو ایک تھیلی کے اندر ہوتا ہے اور اس تھیلی کی وضع مثانے یعنی پھکنے کی سی ہوتی ہے پھل مکو کے دانے کے برابر مگر اس سے بڑا ہوتا ہے یا یوں کہو کہ سر پستان کی طرح یا چھوٹے دانہ فندق کے برابر ہوتا ہے اس کی دو قسمیں ہیں **اول** بستانی اس کی تھیلی ابتدا میں سبز ہوتی ہے اور پک کر سرخ ہو جاتی ہے اور پھل بھی ابتدائے پیدائش میں سبز اور پکنے کے بعد سرخ رنگ ہو جاتا ہے



دوم پہاڑی اس کا غلاف زرد ہوتا ہے اور دانہ زرد سُرخی مائل جب مطلق کاکنج بولتے ہیں تو بستانی قسم کا پھل مراد ہوتا ہے مستعمل چھلکا چھلکا اور انار کے دانے یعنی بیج ہیں کہ سُرخ اور پکے ہوئے اور تازہ ہوں اور بہتر بھی یہی ہیں اور بعض پہاڑی کو بہتر جانتے ہیں اور تطبیق ان دونوں قولوں میں یہ ہے کہ جہاں زیادہ تحذیر مطلوب ہو پہاڑی بہتر ہے اور دوسرے مقامات میں بستانی تین برس تک قوت اس کی باقی رہتی ہے۔ کاکنج کو ہندی میں پوپٹن بفتح بائے فارسی وضم بائے فارسی دوم وواو مجہول وفتح تائے ثقیل وسکون نون کہتے ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں سرد وخشک ہے اور پہاڑی تیسرے درجے میں سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ دھانس ہوجانے اور سانس بند ہوجانے کو مفید ہے گردے اور مثانے کی بیماریوں کو نافع ہے اور یرقان کو فائدہ مند ہے شدید پیاس کو تسکین دیتا ہے مدر بول ہے پیٹ کے کدو دانوں اور کیڑوں کو مار کر نکالتا ہے کھانسی اور حرارت اور سانس کی تنگی کو دور کرتا ہے مثانے اور گردے اور پیشاب کی نالیوں کے قرحوں کو دور کرتا ہے ربو کو مفید ہے امراض جگر کو نافع ہے سات دانے اس کے روزمرہ نگلنے سے یرقان جاتا رہتا ہے اور پیشاب کا ادرار خوب ہوتا ہے۔ اگر سات دانے روزانہ عورت سات دن تک بعد فراغ حیض کے نگل لیا کرے تو پھر کبھی حمل نہ رہے مگر میں نے اس بات کا تجربہ کرایا تو صحیح نہ پایا عضو میں نہایت تحذیر پیدا کرتا ہے اور اس کی کثرت گردے کو مضر ہے **مصلح** گل سُرخ اور گلقند **بدل** کو اور اجوائن خراسانی سفید اور کھیرے کے بیج یا مغز چلغوزہ۔

مقدار خوراک۔ ۷ ماشہ سے ایک تولہ ۵ ماشہ تک۔

حب الکلٰے (۵)

بضم کاف وفتح لام اور آخر میں الف مقصورہ ہے جو یا کی شکل پر لکھا جاتا ہے۔

صفات وشناخت۔ انا غورس کا بیج ہے شکل اور وضع اس کی گردے کی سی ہوتی ہے باقلا کے دانے سے ذرا بڑا ہوتا ہے اور طولانی ہوتا ہے یعنی بالکل گول نہیں ہوتا اوپر اس کے لکیریں ہوتی ہیں جن میں کئی رنگ ہوتے ہیں قوت اس کی تین برس تک باقی رہتی ہے بہتر وہ ہے کہ اس زمانے میں لیویں جب سورج سنبلہ میں ہو حکیم عبدالحمید نے تحفۃ المؤمنین کے حاشیے میں لکھا ہے کہ جس کو ہندوستان میں کوبنج کا بیج اور کنیج کا بیج کہتے ہیں وہ ہی حب الکلٰے ہے پیڑ اس کا سیوتی کے پیڑ کی طرح ہوتا ہے پتے چھوٹے اور نار نگ کے پھول کی طرح اور پھول زرد اور چھوٹا ہوتا ہے اور یہ بیج جسے حب الکلٰے کہتے ہیں پھلی میں آتا ہے مگر اس میں یہ کلام ہے کہ کوبنج کے پتے بہت بڑے بڑے اور بیل کے درخت کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور پھول سفید اور بقوے جامن کے رنگ کا ہوتا ہے اور پتوں کا رنگ سبز ہوتا ہے علاوہ اس کے ایک ماشہ کم تین تولہ حب الکلٰے کھانے سے آدمی مرجاتا ہے اور کوبنج کا بیج بالکل قاتل نہیں ہے اور حب الکلٰے مخدر ومسکر ہے اور کوبنج کا بیج نہ مخدر ہے اور نہ مسکر۔



طبیعت دوسرے درجے کے آخر مین گرم ہے اور پہلے درجے مین خشک ہے اور بعض دوسرے درجے مین خشک بتاتے ہین۔

خواص و فوائد ۔ سُن کرتا ہے نشہ لاتا ہے بدن کے نشانون اور داغون کو صاف کرتا ہے اسکو پیس کر ۳، ماشہ کی مقدار مین لیکر گرم پانی کے ساتھ کھانے سے بلغم قوت کے ساتھ خارج ہوتا ہے ۴، ماشہ کی مقدار مین کھانے سے پیٹ کا بچہ نکل جاتا ہے آنول بھی نکل جاتی ہے حیض کا خون جاری ہوجاتا ہے ربو کو بھی نافع ہے ۱۲ ماشہ کی مقدار مین پیسکر شراب کے ساتھ پھانکنے سے سردی کا درد سر رفع ہوتا ہے ۷ حب انکے کھانے اور ۲ عدد کی دھونی دینے اور حاملہ کے پاس رکھنے سے حمل ساقط ہوجاتا ہے اور عسر ولادت کو بھی یہ عمل نافع ہے آنول بھی نکل جاتی ہے **مضر** مقدار خوراک سے زیادہ کھانے سے کرب اور متلی پیدا ہوتی ہے حتے کہ تین تولہ تک کھالینے سے آدمی مرجاتا ہے **مصلح** گھی اور مکھن اور روغن بادام وغیرہ اور ببول کا گوند اور مصطگی اور انیسون۔

مقدار خوراک ۔ ۲ ماشہ سے ۳، ماشہ تک۔

حب المحلب (ع)

میم کے کسرہ اور فتح اور حائے حطی کے سکون اور لام کے فتح اور بائے موحدہ کے سکون سے پیوندمریم دف گھیونی (دھو) الفاظ الادویہ مین اس کا نام ہندی کیلا کیلی بھی لکھا ہے اور صاحب شریفی نے دوسری چیز کا نام بتایا ہے۔

صفات و شناخت ۔ ایک درخت کا دانہ ہے کابلی مٹر کے برابر نہایت خوشبودار اور قدرے تلخ شاخ کے سرے پر لگتا ہے اس کا درخت حبۃ الخضرا کے درخت کی طرح ہوتا ہے ڈالیان پراگندہ ہوتی ہین اور بلند قامت انسان کے برابر ہوتا ہے اور اس سے بڑھ بھی جاتا ہے پتے اس کے لمبے ہوتے ہین اور بید لیلے اوے کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین زردآلو کے پتون سے چھوٹے ہوتے ہین انمین خوشبو آتی ہے اور لکڑی بھی خوشبودار ہوتی ہے اسی لیے نہاوند کے دھوبی اس کی لکڑی سے کپڑے کو کوٹتے ہین تاکہ خوشبو اس کی دماغ کو پہونچتی رہے اور درست رہے پھول سفید ہوتا ہے اور اس دانے کا چھلکا سرخ سیاہی مائل اور مینگ سفید ہوتی ہے یہ چلنی اور تیز مزہ ہوتی ہے اس بیج کو اکثر خوشبویات مین ملاتے ہین اور اس سے تیل بھی بناتے ہین بہتر وہ بیج ہے کہ تازہ موٹا اور خوشبودار اور چکنا اور سفید مینگ والا ہو سیاہ نہایت خراب ہے ۔ پہاڑکی چوٹیون پر اور سرد مقامون مین پیدا ہوتا ہے اور جب سورج برج سنبلہ مین ہوتا ہے تو یہ پیدا ہوتا ہے اکثر آذربائجان اور نہاوند سے لاتے ہین اور اس کا تیل بھی وہین سے آتا ہے انطاکی نے لکھا ہے کہ اس کے درخت کی چھال میعۂ یابسہ ہے اور تحفۃ المومنین مین لکھا ہے کہ گرم مقامات مین پیدا ہوتا ہے اور لرستان مین بہت ملتا ہے اور اسکو محلب کہتے ہین۔

طبیعت ۔ شیخ کہتا ہے کہ گرم پہلے درجے مین ہے اور خشکی زیادہ نہین ہے اور بعض نے دوسرے درجے مین گرم و خشک لکھا ہے اور گرمی سے خشکی کو کم بتایا ہے بعض کہتے ہین کہ پہلے درجے مین گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ دوسرے درجے مین گرم ہے اور پہلے درجے مین خشک ہے اور بعض



کہتے ہین کہ دوسرے درجے مین سرد ہے اور بعض کہتے ہین کہ گرمی وخشکی مین معتدل ہے اس کے درخت کی لکڑی پہلے درجے مین گرم وخشک ہے اور پھول کی طبیعت یہی ہے۔

خواص وفوائد ۔ اس دانے مین قوت محللہ ومعزیہ وقابضہ ہے اور اس مین تلخی اور جلاء قوی ہے اور باوجود قوت تحلیل اور قبض کے فرحت زیادہ کرتا ہے حواس کو قوت دیتا ہے بوجہ چیپ کے رگون کے منھ مین چپک کے سُدہ پیدا کردیتا ہے سینے اور پھیپھڑے سے گاڑھی اور چیپ دار رطوبت کو دفع کرتا ہے خفقان اور دمے اور غشی کو مفید ہے جگر اور تلی کو قوت دیتا ہے جگر اور تلی اور گردے اور شکم کے درد کو مفید ہے خصوصًا ماءالعسل کے ہمراہ پیشاب اور حیض کو جاری کرتا ہے گردے کا سُدہ کھولتا ہے ریاح غلیظ کو تحلیل کرتا ہے معدے کے کیڑے نکالتا ہے مرض تقطیر البول کو مٹاتا ہے مقوی باہ ہے اسہال دموی کے بند کرنے مین گل مختوم سے زیادہ مؤثر ہے اس سے ہمیشہ سر دھونا نزلے کو نافع ہے اسکو پیسکر لیپ کرنے سے چھائین اور کلش اور جرب کو نفع پہونچتا ہے اسکو مُنھ پر لگانے سے مُنھ کا رنگ صاف ہوتا ہے اگر گردن پر اور ٹھوڑی کے نیچے لگاوین تو حلق اور کمر کا درد جاتا رہے مقوی باہ ہے اسکو روٹی مین داخل کرنے سے جلد ہضم ہوجاتی ہے اس کے جوشاندے کے پینے سے نقرس کو نفع پہونچتا ہے چوٹ اور صدمے سے ورم آجاے اور پھر جگہ سخت ہوجاے اور یہ تختی ہی بڑھ جاے اس کے جوشاندے کے ساتھ دھارنے سے بڑا فائدہ ہوتا ہے اس کا لیپ بھی نقرس اور سردی کے دردون کو نافع ہے گیلانی کہتا ہے کہ حب المحلب کا چھلکا ۔ سردی کے لیئے نافع ہے اس مین قبض بغیر تحلیل کے ہے ہوا کے فساد کی اصلاح کرتا ہے نزلات اور زکام کو مفید ہے اس کی لکڑی کے پاس زہریلے کیڑے مکوڑے نہین پھٹک سکتے اس کی دھونی سے بھی مچھر اور کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہین اس کی لکڑی کو سُداب اور مصطگی اور قسط اور روغن کے ساتھ جوش کرکے پینے اور ملنے سے فالج ۔ لقوہ ۔ رعشہ کزاز ۔ درد مفاصل ۔ نقرس ۔ اورام ۔ چوٹ اور ہڈی کے ٹوٹ جانے کو نفع پہونچتا ہے **مضر** گرم مزاج والے کے دماغ اور آنتون کو **مصلح** دماغ کے لیے صندل اور آنتون کے لیے گلاب اور روغن بنفشہ اور رب ریباس **بدل** اخروٹ اور بادام تلخ کی مینگین ۔

مقدار خوراک ۔ ۱۰ ماشہ سے ۱۰ تولہ تک شکر وشہد کے ساتھ بطور لعوق کے ۔

حب المنسم (ع ۔ م)

بکسر میم وسکون نون وفتح سین مہملہ وسکون میم اور سین مہملہ کی جگہ شین معجمہ سے بھی آیا ہے ۔

صفات وشناخت ۔ ایک دانہ ہے خوشبودار اور خوش مزہ حب البطم سے مشابہت رکھتا ہے مگر اس سے اتنا چھوٹا کہ سیاہ مرچ کے برابر یا حب البطم کی مینگ کے برابر اور نہایت چکنا ہوتا ہے اور جلد ٹوٹ سکتا ہے مینگ اس کی سفید ہوتی ہے اضلاع یمن اور حجاز مین پیدا ہوتا ہے بعض کہتے ہین کہ یہ فلنجہ ہے جس کو فارسی کتابون مین اور بعض بعض ترکیبون مین پھول پھرنگ کے ساتھ بھی یاد کیا ہے اور یہ دوسرا نام ہندی بتایا ہے اور بعض پل پھرنگ لکھدیتے ہین ۔ رنگ اس کا زردی وسُرخی کے درمیان ہوتا ہے



اس کے سلگانے سے خوشبو پیدا ہوتی ہے بعض کہتے ہین کہ یہ چیز ہندوستان کی ہے عورتین اسکو خوشبویات مین استعمال کرتی ہین اس سے روغن نکالتے ہین اور اسے عطر منشم کہتے ہین اس عطر کو محبت یا عداوت کے لیے عورات کام مین لاتی ہین اور اس کام مین یہان تک ضرب المثل ہے کہ جب آدمیون مین باہم عداوت پڑجاتی ہے تو عرب کہتے ہین کہ اللہ پاک نے انمین عطر منشم چھڑک دیا ہے جیساکہ سیہی کے کانٹے کی نسبت عوام ہندوستان کا اعتقاد ہے اس کی دو قسمین ہین بستانی اور جنگلی پچھلی قسم قوی ہے۔

طبیعت ۔ شیخ کہتا ہے کہ بستانی معتدل ہے اور جنگلی دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ دل کو فرحت بخشتا ہے سدہ کھولتا ہے اگر شہد کے ساتھ کھاوین تو سرو معدے اور پٹھون کو طاقت بخشے معدے کا ڈھیلاپن دفع کردے اُس مین گرمی پیدا کردے قوت ہاضمہ بڑھادے رطوبات کو خشک کردے سرد آنتون کو بھی قوت دیتا ہے قوت باہ خوب بڑھاتا ہے پتھری کو توڑ کر نکال دیتا ہے پیشاب کا ادرار کرتا ہے اس کے پینے اور لگانے سے بخارات ردی دوسری طرف لوٹ جاتے ہین **مضر** زیادہ کھانے سے دردسر پیدا ہوتا ہے **مصلح** دودھ **بدل** کباب چینی۔

قدر خوراک ۔ ۴ ماشہ۔

حب بلسان

بفتح باے موحدہ وسکون لام وفتح سین مہملہ وسکون الف ونون غنہ بروزن سرطان فارسی مین تخم بلسان کہتے ہین۔

صفات وشناخت ۔ بلسان کا بیج ہے صورت اس کی کالی مرچ کی طرح ہوتی ہے مگر اس سے بڑا اور تھوڑا سا طولانی ہوتا ہے رنگ اوپر سے سرخ زردی و سیاہی مائل ہوتا ہے مزہ اس کا کڑوا اور اندر سے مینگ سفید نکلتی ہے اور تھوڑا سا بھاری ہوتا ہے اس کی جگہ اکثر بشام کے بیج فروخت کردیا کرتے ہین دونون مین فرق اس طرح ہے کہ بشام کا بیج پھیکا ہوتا ہے اور مینگ اس مین نہین نکلتی اور وضع بالکل گول ہوتی ہے نہ کسی قدر طولانی۔

طبیعت ۔ شیخ نے لکھا ہے کہ عود بلسان سے اس مین گرمی تھوڑی سی زیادہ ہے اور ظاہر ہے کہ وہ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے خلاصہ یہ ہے کہ دوسرے درجے کے آخر مین گرم وخشک ہے مخزن الادویہ مین لکھا ہے کہ عود بلسان کی طبیعت تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے تو اس حساب سے حب بلسان اُس سے کم گرم وخشک ہوا۔

خواص وفوائد ۔ سر کا تنقیہ کرتا ہے اس مین قوت تریاقی ہے پیٹ کے مغص یعنی مروڑ کو دفع کرتا ہے حشرات الارض کے زہر کو مٹاتا ہے اس کے ضماد کرنے اور کھانے سے بالون کی جڑین مضبوط ہوجاتی ہین اگر پونے چار رتی کی مقدار سے سوا گیارہ رتی تک حب بلسان پیسکر سوا دو تولہ روغن بادام تلخ کے ساتھ پھانک لے تو اس شخص کو نفع حاصل ہو جسکو سردی اور رعشہ اور اختلاج ہوگیا ہو اور بعض اس کی بستخرہ ہوئی حب بلسان کے جوش کیے ہوے پانی سے آبزن کرنے سے رحم کا مُنھ کھل جاتا ہے۔ حب بلسان ریاح



اور نفخ کو تحلیل کرتا ہے جگر کا سدہ کھولتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے معدے اور آنتوں کی سردی کو دور کرتا ہے ہاضمہ کو قوی کرتا ہے معدے اور آنتوں کی رطوبت کو خشک کرتا ہے مرگی، سدد، دوار اور درد سر کہنہ کو مفید ہے۔ کانوں میں سائیں سائیں اور بھن بھن کی آواز ہونے کو مٹاتا ہے۔ استسقا، عرق النسا، پیشاب کی تنگی اور خون حیض کی رکاوٹ کو دفع کرتا ہے داء الثعلب پر اس کے لگانے سے بال پیدا ہو جاتے ہیں دار چینی کو بھی نافع ہے۔ دمہ اور کھانسی اور اکثر امراض دماغی و سوداوی و بلغمی کو نافع ہے پھیپھڑے کے ورم اور درد معدہ کو فائدہ پہونچاتا ہے **مضر** مثانہ **مصلح** کتیرا **بدل** ڈیوڑھا عود بلسان یا سلیخہ اور نصف حصہ جوتری اور تریاقیت کے واسطے ہم وزن زراوند طویل اور حب الغار۔

مقدار خوراک ۔ ۷ ماشہ تک۔

حجر ارمنی (ع)

بفتح حائے حطی وفتح جیم تازی وفتح الف وسکون رائے مہملہ وفتح میم وکسر نون ویائے تحتانی معروف

سنگ ارمنی (ف)

صفات وشناخت۔ ایک پتھر ہے کہ جس میں تھوڑی سی لاجوردیت ہے مگر بظاہر اس میں کوئی لاجورد کی علامت نہیں انطاکی کہتا ہے کہ شاید لاجورد خام اور غیر کامل ہے رنگ خاکی کچھ نیلا ہوتا ہے اور اس میں تھوڑا سا ریت رہتا اور نہ زیادہ نرم ہے نہ زیادہ سخت ہے بلکہ مٹی اور پتھر کے درمیان میں ہے ایک قسم اس کی سرخ وغیرہ بھی ہے ملک ارمن سے لاتے ہیں اسی واسطے ارمنی کہلاتا ہے کبھی اسکو رنگ ساز لاجورد کی جگہ استعمال میں لاتے ہیں بہتر وہ ہے جو بھاری اور نرم اور تھوڑا سا نمکین ہو۔

طبیعت ۔ دوسرے یا پہلے درجے میں گرم وخشک ہے انطاکی نے دوسرے درجے میں سرد وخشک بتایا ہے

خواص وفوائد۔ سودا اور بلغم کو دستوں کے ذریعہ سے نکالتا ہے اور سودا کو دستوں کے ذریعہ سے نکالنے میں لاجورد سے قوی ہے اور خربق سیاہ کی بہ نسبت اسلم ہے اس لیے اس زمانے میں اسہال سودا کے لیے اسی پر انحصار ہو گیا ہے جب تک اس سے کام نکل جاتا ہے خربق سیاہ کو ہاتھ نہیں لگاتے بالخاصیت دل کو تفریح دیتا ہے اور روح کا تنقیہ دخان سوداوی سے کرتا ہے اور یہ دونوں فائدے اس سے بالعرض بھی حاصل ہوتے ہیں کیونکہ سودا کا تنقیہ کرتا ہے اور جذام کو بھی بالخاصیت مفید ہے گردے اور مثانے کو صاف کرتا ہے مستعمل مغسول ہے غسل سے اُس کی قوت بھی بڑھ جاتی ہے اور یہ چاہیے کہ غسل دینے کے بعد مصطگی اور تھوڑے سے روغن بادام کے ساتھ استعمال کریں **مضر** غیر مغسول معدے کو نقصان پہونچاتا ہے اور متلی پیدا کرتا ہے **مصلح** کتیرا اور شہد اور انیسون اور سلیخہ **بدل** ڈیوڑھا لاجورد مغسول اور ہم وزن خربق۔

مقدار خوراک۔ سوا دو ماشہ تک اور بعض نے پونے دو ماشے سے ۴ ماشہ تک لکھا ہے۔

حجر البحری (ع)

بفتح بائے موحدہ وسکون حائے حطی وکسر رائے مہملہ ویائے معروف۔

صفات وشناخت۔ ایک جسم ہے سفید اور گول اور سخت اس کے اندر ایک دانہ ہوتا ہے کہ ہلانے سے

حرکت کرتا ہے سمندر کے کنارون پر ملتا ہے اور ایک قسم کرنجوے کی بھی ہے گیلانی کہتا ہے کہ حجر بحری ایک چیز ہے جو فلکۃ المغزل سے مشابہت رکھتا ہے اور فلکۃ المغزل سے مراد وہ چرخے کی ٹکیہ ہے جو گول اور سوراخ دار ہوتی ہے اور چرخے کے تکلے مین ڈالتے ہین ہندی مین اسکو چرکہ جیم فارسی کے فتحہ اور میم کے سکون اور رائے مہملہ کے فتحہ اور کاف تازی مخلوط بہا کے سکون سے کہتے ہین اور مغزل میم کے کسرے اور غین نقطہ دار کے سکون اور زائے معجمہ کے فتحہ اور لام کے سکون سے تکلے کا نام ہے مخزن الادویہ کے مؤلف نے فلکۃ المغزل کی جگہ فک مغزل سمجھ لیا ہے اور اس کے معنے بکری کے جبڑے کے ہین اس چیز کو دریا کی موج پانی کے کنارے ڈال دیتی ہے بعض کہتے ہین کہ وہ دریائی سیپی ہے کہ مرکز اور سنگل کر دریائی موجون سے کنارے پر آپڑتی ہے گیلانی کی تشبیہ سمجھ مین نہین آتی مخزن الادویہ کی مراد سمجھ مین بخوبی آتی ہے اگر فک المغزل کہین تو اسکے معنے ہرن کا جبڑا ہونگے کیونکہ فلک جبڑے کو کہتے ہین اور مغزل میم کے ضمے اور غین نقطہ دار کے سکون اور زائے نقطہ دار کے کسرے اور لام کے سکون سے ہرنی کو کہتے ہین جس کے ساتھ بچہ بھی ہو مغازل اس کی جمع ہے جیساکہ مہذب الاسما مین مذکور ہے وہ معنی فلکہ کے غیاث اللغات مین مذکور ہین منتہی الارب مین کہا ہے کہ فلکہ فا کے فتحہ اور لام کے سکون اور کاف تازی کے فتحہ اور ہا کے سکون سے چرخہ ریسمان کے معنے مین ہے اور سینے کی ہڈی کے جوڑ کے مقام کو بھی کہتے ہین اور گول ہڈی کے معنے مین بھی آیا ہے پس فلکۃ المغزل سے مطلب یہ ہوگا کہ حجر البحری کی شکل ہرن کے سینے کی ہڈی کی طرح ہوتی ہے بہرصورت اس کی ماہیت مجہول ہے۔

خواص و فوائد۔ اسکو ۲ رتی سے بارہ رتی تک کھانے سے ہر جگہ کی پتھری نکل جاتی ہے۔

حجر الیہود (ع)

زیتون بنی اسرائیل و حجر الزیتون (ع) کیفا یودیا (سریانی) سنگ جہودان (ع) استورن (سنسکرت)

صفات و شناخت۔ ایک قسم کا پتھر ہے کسی قدر بلوطا اور زیتون کی سی وضع پر ہوتا ہے چھوٹے سے اخروٹ سے تشبیہ دے سکتے ہے مگر بالکل گول نہین تھوڑا سا طول بھی ہوتا ہے پانی مین جلد بس سکتا ہے اُس مین کوئی مزہ نہین ہوتا ملک شام کے کوہ بیروت اور سرزمین قدس مین بہت ہوتا ہے نر و مادہ ہوتا ہے نر پر چاروں اور متقاطع خطوط ہوتے ہین مادہ پر نہین ہوتے اور دوسرا فرق یہ ہے کہ نر کا رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے اور مادہ کا رنگ سرخی و تیرگی مائل بعض حجر الیہود تھوڑا سا چپٹا بھی ہوتا ہے گول نہین ہوتا نر کو خاص مردون کے پتھری کے عارضے مین استعمال کرتے ہین اور مادہ کو خاص عورتون کے پتھری کے امراض مین کام مین لاتے ہین۔

طبیعت۔ پہلے درجے مین گرم اور دوسرے درجے مین خشک ہے جالینوس معتدل مانتا ہے اور بعض کے نزدیک سرد و خشک پہلے یا دوسرے درجے مین ہے۔

خواص و فوائد۔ اسکو استعمال کرنے سے پتھری پیدا نہین ہوتی پیشاب خوب لاتا ہے عسر البول کے مرض کو رفع کرتا ہے اگر اسکو چنے کے برابر یا پونے دو ماشہ لیکر اور کرنڈ کے پتھر سے جس پر ہتیار تیز کیے جاتے ہین پانی کے ہمراہ گھس کر تھوڑے سے پانی یا شراب کے ساتھ پی لین تو گردے اور مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاے اور



پیشاب کی رکاوٹ مٹ جائے مقعد کا خون بھی اس سے رک جاتا ہے سوا دو ماشہ حجر الیہود پیس کر پونے انیس تولہ گرم پانی یا ۴ ماشہ روغن بادام تلخ کے ساتھ پینے سے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے پیشاب کھل کر آتا ہے اگر مثانے مین خون جم جائے تو وہ بھی پگھل کر پیشاب کی راہ بہ جائے گا اس امر مین مجرب ہے اگرچہ اطبا مین یہ بات مشہور ہے کہ گردہ اور مثانہ دونون کی پتھری کو توڑتا اور خارج کرتا ہے لیکن جالینوس یہ کہتا ہے کہ مثانے کی پتھری مین اُسکو زیادہ کارگر پایا اور گردے کی پتھری مین قوی پایا۔ آدھ ماشہ سے ایک ماشہ تک اُس شخص کو کھلانا جس کے چوٹ لگ جائے مثل مومیائی کے اثر رکھتا ہے اس کا کشتہ سنگ گردہ و مثانہ کو توڑتا ہے ریگ کو خارج کرتا ہے۔ نانا صاحب کے مجربات سے ہے طریقہ اس کا یہ ہے کہ پاؤ بھر حجر الیہود کو سیر سیر مولی کے پانی مین پیسین جب سب پانی خشک ہوجائے تو مٹی کے برتن مین رکھکر گل حکمت کرکے آگ مین رکھین اور نکال کر پھر اُسی طرح مولی کے اُسی قدر پانی مین پیسکر پھر آنچ دین اور یون ہی تین بار عمل کرین اور رتی ایک دو ماشہ یا کم و زیادہ تنہا اور ساتھ ادویہ مناسبہ کے استعمال کرائین

مضر جگر اور تلی کو نقصان پہونچاتا ہے معدے کو کمزور کرتا ہے بھوک گھٹاتا ہے **مصلح** جگر کے لیے ببول کا گوند اور تلی کے لیے شہد معدے اور سقوط اشتہا کے لیے تخم کرفس یا سکنجبین سفرجلی **بدل** کرنڈ ہے سنگ فسان بھی کہتے ہین اور تخم کرفس سکنجبین سفرجلی کے ساتھ۔

مقدار خوراک۔ پونے دو ماشہ تک۔

حرام مغز (ف)

(نخاع (ع) مغز حرام و پشت مادہ (ف))

صفات۔ مغز ہے سفید چکنا از جنس بھیجے کے مہرون اور گردن وغیرہ کی گریون مین واسطے ترطیب اعضا و اعصاب کے ہوتا ہے اسی کے ذریعہ روح نفسانی دم بدم دماغ سے اعصاب کو پہونچتی ہے۔

طبیعت۔ سرد پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین بعض کہتے ہین کہ گرم و تر ہے اور دماغ سے اس کی گرمی بڑھی ہوئی ہے گر تری کم ہے۔

خواص و فوائد۔ اس مین جلا اور تحلیل و تلیین ہے سخت مقامون پر اس کے لیپ سے ملائمت آتی ہے اسکو پوٹلی مین باندھکر اور تھوڑا سا گرم کرکے اس سے سینکنے سے ریاح اور بلغم تحلیل ہوتے ہین گرمی و سردی و خشکی کی وجہ سے بدن پھٹ جائے تو اُس کو لیپ کرنا چاہیئے اگر شراب مین ملا کر عورت کی پستان پر لیپ کرین تو جما ہوا خون تحلیل ہوجائے اور درد جاتا رہے اور دودھ کا ادرار ہو سرکے کے ساتھ اسکو ترکھجلی پر لگانے سے نفع ہوتا ہے سب خواص مین دماغ کے قریب ہے اور لذیذ نہین۔ اعضا کی خشکی کو رفع کرتا ہے ہرا سکے لگانے سے زخم صاف ہوکر بھر آتا ہے اسکو کھانا نہ چاہیئے کیونکہ مفسد ہے اور معدے سے دیر مین نیچے اترتا ہے اور ہضم مشکل سے ہوتا ہے بلکہ ہیضہ پیدا کرتا ہے اگر مجبوراً کھانے کا اتفاق پڑجائے تو اُس کے بعد نمک یا کوئی میٹھی چیز کھالین اور سب سے بہتر مصلح اُس کا یہ ہے کہ انجیر کے ساتھ کھاوین یا شہد مین بھگو کر کھاوین۔



خُرْبَث (ع)

بضم حائے مہملہ وسکون رائے مہملہ وضم بائے موحدہ وسکون تائے فوقانی اور تائے فوقانی کی جگہ ثائے مثلثہ بھی آیا ہے۔

صفات وشناخت۔ایک روئیدگی ہے زمین پر بچھی ہوتی ہے پتے چھوٹے اور لمبے ہوتے ہیں لمبے پتوں کے اندر اور چھوٹے چھوٹے پتے ہوتے ہیں اس میں خوشبو آتی ہے چابنے سے منھ میں زیادہ خوشبو معلوم ہوتی ہے اور تیزی بھی پائی جاتی ہے۔

طبیعت۔تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے گیلانی پہلے درجے کے آخر میں گرم بتاتا ہے۔

منافع۔سدہ کھولتی ہے بدہضمی مٹاتی ہے منھ کی بدبو دفع کرتی ہے قولنج کو مفید ہے بکری یا بھیڑ اس کو چرتی ہے تو اُس کے دودھ اور گوشت میں خوشبو اور لذت آجاتی ہے **مضر** دردسر پیدا کرتی ہے

مصلح رضیا **بدل** برنجاسف۔

مقدار خوراک۔۱۰ ماشہ تک۔

حَرْبَہ (ع)

بفتح حائے حطی وسکون رائے مہملہ وفتح بائے موحدہ وسکون ہا

صفات۔شیخ الرئیس نے قانون میں لکھا ہے کہ اسکولوقندریطوس بضم لام وسکون واو وفتح عین مہملہ وکسر جیم تازی وسکون یائے تحتانی وکسر دال مہملہ وسکون یائے تحتانی دوم وضم طائے حطی وسکون واو و سین مہملہ موقوف کہتے ہیں اور صاحب مخزن نے اسی پچھلے لفظ میں ذکر کیا ہے اور محیط کے مؤلف نے دونوں جگہ بیان کیا ہے گیلانی شیخ کے قول کی شرح میں کہتا ہے کہ اس کے بیج مثلث حربہ کے بیج ہوتے ہیں اور پتے اسقولوقندریون کے مثل اسکی دو قسمیں ہیں ایک بستانی دوسری جنگلی۔

طبیعت۔بستانی میں گرمی کم ہے اور جنگلی میں گرمی دوسرے درجے کی ہے کیونکہ بستانی کی گرمی پانی کی تری اور نمی کی وجہ سے کمزور ہو جاتی ہے۔

منافع۔تازے پتے وغیرہ زخموں پر لیپ کرنے سے بھر جاتے ہیں اس کے پیڑ کی چھال سرکے کے ساتھ پیس کر بڑھی ہوئی تلی پر لیپ کرنے سے گھٹ جاتی ہے اس کے سوکھے پتے پانی میں پیس کر پینے سے بھی تاپ تلی کو آرام ہوتا ہے اور اسی طرح پتے کھانے اور چھال کے لگانے سے خارشت کو بھی بہت نفع ہوتا ہے اس کے پتے پیشاب کا خوب ادرار کرتے ہیں۔

حرشف (ع)

بفتح حائے حطی وسکون رائے مہملہ وفتح شین معجمہ وسکون فا۔ کنگر بروزن لنگر (ف)

صفات وشناخت۔ایک روئیدگی ہے جو پتھریلی زمینوں اور پانی کے مقاموں میں ہوتی ہے اور بستانی وجنگلی دو قسم کی ہوتی ہے (۱) **بستانی** کی ڈالیاں کاہو کی ڈالیوں کی طرح ہوتی ہیں پتوں کی وضع بھی کاہو کے پتوں کی سی سمجھنا چاہیے مگر کاہو کے پتوں سے ذرا چوڑے اور بڑے ہوتے ہیں اور اُس قدر



دبیز بھی نہیں ہوئے بعض کہتے ہیں کہ جرجیر کے پتوں کی طرح دبیز ہوتے ہیں ان پر رطوبت بھی ہوتی ہے جو ہاتھ کو
لگنے سے چپکتی ہے۔ رنگ اس کا سیاہی مائل ہوتا ہے ساق دو ہاتھ کے قریب دراز اور انگلی کے برابر موٹی
ہوتی ہے ساق کے سر پر مستطیل طرز کے پتے لگتے ہیں پتوں کا رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے اور چکنے ہوتے
ہیں ان پتوں کو پکا کر دہی یا انجوا اور گوشت وغیرہ کے ساتھ اور بدون ان کے بھی کھانے میں لذیذ ہوتے ہیں
(۲) **جنگلی** کئی طور پر ہوتی ہے (**الف**) **حرشف کبیر** اعلے پتے بستانی کے پتوں سے
چھوٹے اور بہت سیاہ ہوتے ہیں ساق بستانی کی ساق سے لمبی ہوتی ہے اور اس پر بہت سے پتے اور تیز
کانٹے ہوتے ہیں اور ساق کے سر پر ایک چیز ہوتی ہے بڑے انار کے برابر جس کا رنگ زرد ہوتا ہے بیج
طولانی اور جو سے بڑے ہوتے ہیں جن میں سرخی کی جھلک ہوتی ہے اور چیپ دار ہوتی ہے مطلق حرشف
سے یہی مراد ہے (**ب**) **حرشف صغیر** اس کا پودا زمین پر بچھا ہوا ہوتا ہے اس کے ساق نہیں ہوتی (**ج**)
تیسری قسم کے کانٹے نہیں ہوتے اس کی رطوبت کو **تراب القی** کہتے ہیں یہی اس کا گوند ہے فارسی
میں اس گوند کو **کنگرژد** بفتح کاف تازی اول و سکون نون و فتح کاف فارسی دوم و فتح زائے فارسی و سکون دال
بے نقط کنگر حرشف کا نام ہے اور ژد گوند کا اور **کنگری** بولتے ہیں جیسا کہ فرہنگ رشیدی وغیرہ میں ہے
(**د**) چوتھی قسم کے پتے سبز اور کھردرے ہوتے ہیں اور پھول سرخ ہوتا ہے بعض کا قول یہ ہے کہ سب
میں چپکنے والی رطوبت ہوتی ہے۔

طبیعت بستانی دوسرے درجے میں گرم اور پہلے درجے میں خشک ہے بعض پہلے درجے میں تر بتاتے
ہیں اور اس میں رطوبت فضلیہ بھی مانتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ گرمی و سردی میں معتدل اور دوسرے درجے
میں تر ہے بعض کہتے ہیں کہ اعتدال کے ساتھ تھوڑی سی گرمی بھی رکھتی ہے اور دوسرے درجے میں تر ہے
بعض کہتے ہیں کہ جنگلی قسم دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے اور بستانی پہلے درجے میں گرم و خشک ہے
اور بعض سرد و تر جانتے ہیں بعض پہلے درجے میں گرم و تر بتاتے ہیں اور بعضوں نے گرم پہلے درجے میں اور
تر دوسرے درجے میں لکھا ہے۔

خواص و فوائد یہ دوا بالخاصیت بغل اور جنگاسوں کی بدبو کو دفع کرتی ہے بلکہ تمام بدن میں خوشبو
پیدا کرتی ہے اور بدبو کو دور کرتی ہے متعفن رطوبات کی بدبو کو زائل کرتی ہے اور اس کی جڑ کو جوش دے کر
پینے سے بہت سا بدبودار پیشاب جاری ہو کر بغل اور تمام بدن کی بدبو دفع ہو جاتی ہے سرد مزاج والوں کے
لیے بہت نافع ہے اس کے لیپ سے اورام تحلیل ہو جاتے ہیں داء الثعلب کو نفع ہوتا ہے اس کے
پینے سے خارشت جاتی رہتی ہے اسکو پانی میں جوش دے کر اس پانی سے سر دھونے سے سر کی بھوسی
یعنی بفا جاتی رہتی ہے اور جوئیں مر جاتی ہیں آگ سے جلے ہوئے عضو پر بستانی قسم کو لگانے سے نفع ہوتا
ہے دمے اور کھانسی کو نافع ہے اگر بستانی قسم کو پانی اور سکنجبین اور شہد کے ساتھ پئیں تو آسانی کے ساتھ
قے آجائے اگرچہ قبض دفع کرتی ہے مگر شراب کے ساتھ پینے سے بوجہ کثرت ادرار کے بالعرض قبض
پیدا کر دیتی ہے ہاضم ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے چوتھیا کو نافع ہے جنگلی کی بڑی قسم جو ساقدار ہے



بستانی سے بہت قوی ہے **مضر** دماغ کو ضرر پہونچاتی ہے نفاخ ہے متلی پیدا کرتی ہے گرم مزاج والے کو نقصان دیتی ہے **مصلح** دفع ضرر دماغ اور نفخ کے لیے روغنوں کے ساتھ استعمال کرین اور متلی دفع کرنے کے لیے مصطگی کے ساتھ دین گرم مزاج والے کو چاہیئے کہ اسکو استعمال کرنے سے ایک گھڑی کے بعد سرکہ اور یا سکنجبین کھائے یا کھانے مین سرکہ ملا کر کھائے مگر جن کو دمے یا کھانسی کا عارضہ ہو وہ سرکہ اور دوسری ترشی کے ساتھ نہ کھائین بلکہ جوش دے کر یا پکا کر شوربے کے طور پر استعمال کرین اور چونکہ معدے سے جلد دیر مین اترتی ہے اس لیے اس کا جوش دے کر استعمال کرنا ہی بہتر ہے بعض کہتے ہین کہ اودیہ گرم اسکی مصلح ہین **بدل** لیمون یا کاسے پھل کی جڑ اور قے کے لیے مین پھل۔

حرف افراسیا

صفات وشناخت۔ بعض کہتے ہین کہ سرسون اور رائی ہے اور بعض نے لکھا ہے کہ ایک اور رویدگی ہے جس کے پتے چوڑے اور جڑ بڑی ہوتی ہے شام مین اسکو خزموق کہتے ہین مصر اور موصل مین حرف کے نام سے مشہور ہے اور اسکندریہ مین حشیشۃ السلطان کہلاتی ہے بعض اسکو اسطرح استعمال کرتے ہین کہ نمک اور پانی مین جوش کرکے اور نچوڑ کر دودھ کے ساتھ کھاتے ہین اسکے کھانے پینے سے نزلات کو فائدہ ہوتا ہے حقنے کی دواؤن مین ڈالنے سے عرق النسا کو نفع پہونچتا ہے۔

حرف بابلی

بفتح باے موحدہ اول وسکون الف وکسر باے موحدہ دوم وکسر لام و یاے نسبت

صفات۔ ایک رویدگی ہے ایک بالشت کے قریب اونچی ہوتی ہے پتے مولی کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین اور ذرا کھردرے ہوتے ہین پھول زرد اور بیج سفید اور گول ہوتا ہے۔

طبیعت۔ حب الرشاد سے زیادہ گرم بتایا ہے اور حب الرشاد بستانی بالون کی ایک قسم ہے جس کو گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ گرمی و خشکی پیدا کرتی ہے اخلاط کو بخوبی کاٹتی ہے اور احتراق پیدا کرتی ہے شدت سے قے لاتی ہے کیونکہ تفتیح اور جذب کی قوت اس مین نہایت شدید ہے خون حیض شدت سے جاری کرتی ہے پیٹ کا بچہ نکال دیتی ہے سردی کے امراض اور عرق النسا کو نافع ہے اس کے ضماد سے پھوڑا پھوٹ جاتا ہے اورام سخت کو تحلیل کرتی ہے اس کا پھول بیس جو بھر کی مقدار مین کھانے سے نہایت قوت کے ساتھ اخلاط مراری کو دستون اور قے کی راہ نکالتا ہے۔

مقدار خوراک ۳۔ماشہ۔

حرف السطوح

بضم سین مہملہ و ضم طاے مہملہ وسکون واو وحاے حطی موقوف۔

صفات وشناخت۔ ایک رویئدگی ہے جو سطح زمین پر بچھی ہوتی ہے پتے اس کے پتلے اور لانبے ایک انگلی کے برابر ہوتے ہین کنارے ان کے کٹوان اور کنگرہ دار ہوتے ہین اور اس مین تھوڑی سی



چیپ دار رطوبت بھی ہوتی ہے پتون کے درمیان سے ایک ڈنڈی باریک نکلتی ہے جو ایک بالشت لانبی ہوتی ہے اور اُس مین دو شعبے ہوتے ہین جن کے سرون پر سفید پھول پیدا ہوتے ہین اور ان سرون مین پھل بھی آتے ہین اور وہ ایسے معلوم ہوتے ہین کہ گویا ایک چیز ہے بچُڑی ہوئی ان پھلون مین بالون کی شکل کے بیج بھرے ہوتے ہین بعض کتابون سے اس کے پھول کی وضع زیتون کے پھول کی سی لکھی ہے اور رنگ وہی سفید بتایا ہے اور کہا ہے کہ اس پھول مین سُرخ رنگ اور تیز مزہ بیج ہوتا ہے اور یہی مستعمل ہے یہ بوٹی دیوارون اور مکانون کی چھتون پر اور راستون مین پیدا ہوتی ہے صاحب تحفۃ المومنین نے اسے حرف مشرقی جانا ہے۔

طبیعت۔ بیج گرم ہے۔

خواص و فوائد۔ نہایت تیز ہے گرمی پیدا کرتی ہے اس کے پینے اور لگانے سے بدن کے اوپر کے پھوڑے اور پیٹ کے اندر کے پھوڑے مٹتے ہین نہایت سخت ورم بھی اس سے تحلیل ہوجاتا ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے اس کے پینے سے اور حمول کرنے سے خون حیض جاری ہوجاتا ہے پیٹ کا بچہ مرجاتا ہے اور نکل بھی پڑتا ہے اس کے جوشاندے سے حقنہ کرنے سے بلغم خون آمیز نکلتا ہے نقرس اور عرق النسا کو نفع ہوتا ہے اس کے کھانے سے مرہ صفرا دستون کے ذریعے سے نکل جاتا ہے اسکو پیسکر شہد مین ملا کر لگانے سے سانپ بچھو وغیرہ حشرات الارض کے زہرون کو نفع ہوتا ہے۔

مقدار خوراک۔ پونے چار رتی بھر سے زیادہ ہرگز نہ کھائین۔

حرف الماء

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے کہ پانی کے کنارون پر اُگتی ہے اس کے پتے ابتدا سے نمو مین گول ہوتے ہین بڑھکر جرجیر تیزک کے پتون کی طرح ہوجاتے ہین اس مین تھوڑی سی حدت اور تیزی ہوتی ہے اور یہ جرجیر الماء سے غیر ہے اس لیے کہ جرجیر الماء کھڑے ہوئے پانی کے اندر پیدا ہوتا ہے اور اس کا پتا دبیز نہین ہوتا۔

طبیعت۔ تازہ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے اور بعض دوسرے درجے مین گرم و تر کہتے ہین اور سوکھی ہوئی تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے پتے گرمی پیدا کرتے ہین ان کو کبھی خام اور کبھی پکا کر کھاتے ہین اس کے لیپ سے ثبور لبنیہ کو فائدہ ہوتا ہے یہان تک کہ ایکبار کے لیپ سے زائل ہوجاتے ہین رات کو لگا کر دن کو دھو ڈالنا چاہیئے اس کے پینے سے پیشاب اور خون حیض جاری ہوتا ہے پیٹ کے امراض سرد کو نافع ہے۔

حرف المشرقی

بفتح میم و سکون شین نقطہ دار و کسر راے مہملہ و قاف و یاے نسبت

صفات و شناخت۔ حرف بستانی کی ایک قسم ہے جو بالون مین مذکور کی جاے گی اس کا پودا ایک گز کے برابر دراز ہوتا ہے شاخین پتلی پتلی ہوتی ہین شاخون کے دونون جانب پتے لگے ہوتے ہین اسکے پتے حرف السطوح کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور بعض نے لکھا ہے کہ جرجیر کے پتون کی طرح ہوتے ہین

جس کا وہ سلام جیسا بھی ہے اور اُن سے زیادہ نرم اور سفید ہوتے ہین اور پھول بھی سفید ہوتا ہے اور پھل بھی آتا ہے جھوٹی سی تکیہ کی طرح ہوتا ہے بیج دانۂ رائی کے برابر ہوتا ہے اور تیزی مین سیاہ مرچ کی طرح ہوتا ہے اسی لیے کھانون مین سیاہ مرچ کی جگہ ڈالتے ہین۔

خواص و فوائد۔ سب افعال مین سرسون سے قوی ہے اس کے پیڑ کو جو کے پیڑ کے ساتھ جوش کر کے وہ پانی پلانے سے سرد نزلات کو نفع ہوتا ہے سینے کے اخلاط دفع ہوجاتے ہین بیج تحلیل ہوجاتی ہے۔

حرملہ (ع)

بفتح حاے حطی و سکون راے مہملہ و ضم میم و فتح لام و سکون ہا اہل عرب اسکو اقصیا اور قصیان بھی کہتے ہین

صفات و فوائد۔ ایک درخت ہے ملک حجاز مین پیدا ہوتا ہے قد آدم تک بلند ہوتا ہے پتے لمبے اور خاکی رنگ ہوتے ہین بید سادہ کے پتون سے چھوٹے ہوتے ہین اتنا گرم و تیز ہے کہ سمیات کی قسم سے شمار پاتا ہے اس مین دودھ بہت نکلتا ہے اس کے دودھ کو کپڑے یا روئی مین لیکر بیانتک کہ خوب بھیگ جائین پھر کھمن مین ڈال کر اتنا جوش دین کہ کھمن سوکھ جاوے بعد اس کے دس دن تک رہنے دین یہانتک کہ بو آنے لگے اور سڑ جائے جس شخص کو خشک کھجلی کا عارضہ ہو وہ ایسا کرے کہ دھوپ مین کھڑا ہو کر کھجلی کو اس کپڑے سے خوب رگڑے کھجلی جلد جاتی رہے گی دانت مین درد ہو تو اُسکو دانت سے لگے دابنے سے جاتا رہتا ہے۔

حزاء

بفتح حاے حطی و فتح زاے نقطہ دار و الف ساکن اور حاے حطی کے پیش سے بھی آیا ہے اور آخر مین الف ممدودہ اور مقصورہ دونون جائز ہین یعنی الف کے بعد ہمزہ بھی ہے اور بغیر ہمزہ کے بھی ہے

صفات و شناخت۔ شیخ نے قانون مین لکھا ہے کہ یہ اور زنوفرا بروزن سوتما دونون ایک چیز ہین اسکو دینارویہ دبکسر دال مہملہ و یاے معروف و ضم راے مہملہ و سکون واو و فتح یاے تحتانی و سکون ہا بھی کہتے ہین گازرونی نے شیخ کے کلام کی شرح مین کہا ہے کہ حزا اور زنوفرا اور دینارویہ ان تینون دواؤن مین ماہیت اور قوت کی وجہ سے فرق معلوم ہوتا ہے گو عراق کے طبیب حزا اور زنوفرا کو ایک جانتے ہین مگر اطباے افریقہ کے نزدیک دونون جداجدا ہین بعض کا یہ قول ہے کہ حزا کے بیجون کو زنوفرا کہتے ہین بہر صورت حزا جنگلی اور بستانی ہوتا ہے ہراتی کہتا ہے کہ باغی کو شیراز مین آہودستک کہتے ہین اور جنگلی کا نام سداب بری بھی ہے اور اسکے بیجون کو شیراز کے آدمی بیرک کا زرونی بولتے ہین جب مطلق حزا بولتے ہین تو بستانی قسم مراد ہوتی ہے ایک گھانس ہے اسکے پتے دھنیے کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُن سے بہت چھوٹے ہوتے ہین بعض نے لکھا ہے کہ وضع ان کی کرفس کے پتون سے ملتی جلتی ہے مگر کرفس کے پتون سے کسی قدر بڑے ہوتے ہین اور چوڑے ہوتے ہین بعض نے کہا ہے کہ سداب کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُن سے زیادہ زرد ہوتے ہین اور جڑ کی وضع گاجر کی سی ہوتی ہے رنگ سفید ہوتا ہے اور مزے مین تیزی ہوتی ہے اس کا مزہ گاجر اور سونف کے مزون سے مرکب ہوتا ہے ساق انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے اور کوئی کوئی انگلی سے پتلی بھی ہوتی ہے شاخین باریک ہوتی ہین اور اُن مین بہت سے شعبے ہوتے ہین

اور ساق پر سے اُگتی ہین اور اس ہین جنگلی گاجر کے سے تپے ہوتے ہین رنگ ان کا زردی مائل ہوتا ہے بیج چوڑا اور ذرا لمبا اور تیز مزہ اور خوشبودار ہوتا ہے صاحب تحفۃ المومنین نے لکھا ہے کہ صاحب نجبت اور سعید جرجانی اور ابن تلمیذ کہتے ہین کہ طبرستان ہین اسکو جعفری کے نام سے پکارتے ہین شاید جعفری جنگلی قسم ہوگی مخزن الادویہ کا مؤلف کہتا ہے کہ ہندوستان ہین جو گیندا ہے وہ اسی کی قسم سے ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے کے دوسرے مرتبے مین گرم و خشک ہے بعض نے تیسرے درجے مین گرم و خشک لکھا ہے۔

خواص و فوائد۔ یہ دوا گرمی پیدا کرتی ہے قابض و محلل ہے پھوڑے پھنسیون کو پکاتی ہے۔ اسکو سخت اورام پر لگانے سے یا تو وہ تحلیل ہو جاتے ہین یا پک جاتے ہین غذا کو ہضم کرتی ہے پیشاب اور حیض کا ادرار کرتی ہے ریاح کو توڑتی ہے کھٹی ڈکارون کو موقوف کرتی ہے جو غذائین نفخ اور تشنگی پیدا کرتی ہین اُن کا ضرر دفع کرتی ہے بچھو اور دوسرے جانورون کے سرد زہرون کو مفید ہے سرد معدے کو قوت دیتی ہے اور اُسے گرمی ہو جاتی ہے اس کے پتون کا جوشاندہ ہچکی اور خونی بواسیر کو نافع ہے گردے کی پتھری نکالتا ہے اگر کان سے مواد جاری ہو تو اس کے پتون کا پانی ڈالین اس کے پتے داد اور چنبل اور چھائین پر لگانا مفید ہے اگر اس کے پتون کے پانی مین تھوڑی سی پھٹکری بھگو کر تھوڑے سے سنگ بصری یا سرمے کے ساتھ باریک پیس کر ہر روز صبح کو آنکھ مین لگایا کرین تو نگاہ کو قوت حاصل ہو اس کے اجزا کی دھونی سے ہوا صاف ہوتی ہے اس کے پھولون کی پتیان پانی مین جوش دین تاکہ رنگ پانی مین آجائے پھر صاف کرکے تھوڑی سی پھٹکری ملا کر کاغذ یا سفید کپڑا اُس مین ڈبونے سے نہایت زرد رنگ آجاتا ہے اگر تھوڑا سا نیل بھی ملا دین تو رنگ سبز پستی ہو جاتا ہے اور یہ رنگ پختہ ہوتا ہے دھوپ سے نہین اُڑتا **مضر** درد سر پیدا کرتی ہے اور گرم مزاج مین اس سے آنکھ دُکھنے آجاتی ہے اور خارشت اور پھنسیان پیدا ہو جاتی ہین اور منی بھی اس سے قطع ہوتی ہے **مصلح** جاور پرمل اور تخمی کے ستو اور سرد پانی اور کاسنی اور سرد ترکاریان اور ترش چیزین اور بادرنجبویہ کو بھی اس کا مصلح بتایا ہے۔

حزاۃ

بکسر و فتح حاے حطی و تشدید زاے معجمہ و سکون الف اور آخر مین تاے فوقانی ہا کی شکل پر موقوف اسکو **حزاے بری** بھی کہتے ہین جس مین حاے حطی اور زاے معجمہ ہے اور شیرازی مین کوخبر بولتے ہین۔

صفات و شناخت اس کا پتا گاجر کے پتے کی طرح ہوتا ہے رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے جڑ سفید ہوتی ہے اور چھوٹی سی شکل رکھتی ہے ساق کی موٹائی انگلی کے برابر ہوتی ہے شاخین باریک ہوتی ہین دھنیے کی شاخون کی طرح رنگ زرد ہوتا ہے اُس مین چھتر لگے ہوتے ہین جو جنگلی گاجر کے چھترون کی وضع ہوتے ہین بیج چپٹا مسور کے دانے کی طرح ہوتا ہے مزہ اس کا تیز ہوتا ہے جڑ اور پتون کا مزہ گاجر اور سونف کی طرح ہوتا ہے اس کی دو قسمین ہین جنگلی اور بستانی سب کا اس پر اتفاق ہے کہ جنگلی قسم جنگلی سداب



یہی حال بستانی کا ہے بعض کہتے ہین کہ اس مین سے جنگلی قسم کو مازندران مین جعفری کہتے ہین اس کے پتے کرفس کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور مقدار مین کشنیز کے پتون کے برابر ہوتے ہین بیج اس کا سبز اور خوشبودار ہوتا ہے یہ سب اقسام سے بہتر ہے اور بستانی قسم کی ساق ایک ہاتھ تک لانبی اور اس مین گانٹھین بھری ہوتی ہین اور پتے سداب کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین اور ان پر روان پھپھوندی کی طرح ہوتا ہے اور ان مین خوشبو آتی ہے مزہ تیز ہوتا ہے بیج چھوٹا اور چپٹا تھوڑا طولانی اور زرد و فراہی ہے۔ صاحب اختیارات بدیعی نے لکھا ہے کہ اس کے پتے گاجر کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور مزہ سونف کا سا ہوتا ہے بیج کا رنگ سبز ہوتا ہے اور اس سے خوشبو آتی ہے مزہ بھی اچھا ہوتا ہے گاجر کے بیجون کی سی وضع ہوتی ہے کپڑے پر چپٹ جاتا ہے۔

طبیعت - دونون قسم کی طبیعت تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد - جنگلی قسم ہاضمے کو قوت دیتی ہے ریاح کو دفع کرتی ہے اور سرد زہریلی دواؤن کے ضرر کو شافی ہے خصوصاً بچھو کے زہر کے لیے بہت مفید ہے پیشاب کا ادرار کرتی ہے منی کو خشک کرتی ہے بستانی قسم بھی معدے اور آنتون اور جگر کو قوت دیتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے ہاضم ہے جگر و تلی کا سدہ کھولتی ہے گردے اور مثانے مین گرمی پیدا کرتی ہے اور ان کو فربہ کرتی اور قوت پہونچاتی ہے مثانے اور پیشاب کی راہ کی نالیون کو صاف کرتی ہے شراب کا خمار دفع کرتی ہے اس کے سونگھنے اور پینے سے زکام اور رطوبات دماغی کو نفع ہوتا ہے دماغ کی سردی دفع ہوتی ہے اس کے لگانے سے بواسیر کا درد اور ورم جاتا رہتا ہے اسکو ہمیشہ کھاتے رہنے سے بواسیر بالکل زائل ہوجاتی ہے اور چہرے کا رنگ نکھر جاتا ہے کوئی دوا اس کام مین اس کی برابری نہین کرسکتی جالینوس کہتا ہے کہ یہ بالخاصیت خشک کھانسی کو مفید ہے اس کے بیج افعال مین دوسرے اجزا سے قوی ہین **مضر** سر کو نقصان پہونچاتی ہے اور منی کو خشک کرتی ہے **مصلح** بادرنجبویہ یعنی بلی لوٹن **بدل** ہر ایک قسم آپس مین ایک دوسرے کا بدل ہے اور اگر کوئی نہ ملے تو سداب استعمال کرین۔

مقدار خوراک - بیج ۴ ماشہ تک اور دوسرے اجزا ساڑھے دس ماشہ تک۔

حزنبل (ع) برہان مین کہا ہے کہ یونانی لفظ ہے۔

حائے حطی کے فتح اور ضم دونون سے آیا ہے اور زائے معجمہ مضموم ہے اور نون ساکن اور بائے موحدہ مضموم ہے اور لام ساکن ہے اور بائے موحدہ کے فتحہ سے بھی آیا ہے بعض کتابون مین **حزبیل** لکھا ہے جس مین حائے حطی مفتوح اور زائے نقطہ دار ساکن اور بائے موحدہ مکسور اور یائے تحتانی ساکن اور لام موقوف ہے اسکو عربی مین کف الدابہ اور کثیر الورق اور کف النسر بھی کہتے ہین۔

صفات و شناخت - ایک جڑ ہے جس کی ماہیت مین اختلاف ہے (۱) امین الدولہ کے نزدیک ایک قسم کی بہمن سفید ہے (۲) بعض کہتے ہین کہ ایک درخت کی جڑ ہے جو زمین کے اندر ہی اندر موٹی ہوتی ہے اور اس جڑ مین سے شاخین اور پتے باہر نکلتے ہین سنگ اس جڑ کا گندم گون اور سفیدی و تیرگی مائل ہوتا ہے



(۳) یعقوب بن اسحاق کندی وغیرہ کہتے ہین کہ مشہور جڑ ہے شام سے آتی ہے لفاح کی جڑ کی طرح جو تفوج
کہلاتی ہے ہوتی ہے پتے لفاح کے پتون کی طرح اور پھر اُن سے چوڑے ہوتے ہین اور کثرت سے
آتے ہین مگر اس کے پتون پر روان بہت ہوتا ہے اور ساق یعنی ڈنڈی کھردری ہوتی ہے بیچ ڈنڈی کے
آس پاس لگتے ہین (۴) بعض نے لکھا ہے کہ ایک جڑ ہے سفید اور سوئی تیز کی وزردی مائل مزہ شیرین
تلخی مائل ہوتا ہے پتے اس کثرت سے ہوتے ہین کہ بجا طمعلوم ہوتا ہے پتے اس کے سیب کے پتون کی طرح
اور اُن سے کچھ چوڑے ہوتے ہین اور اُن پہ روان ہوتا ہے ساق اندر سے کھوکھل ہوتی ہے رنگ مین
اس کے سُرخی وزردی ہوتی ہے اور اوپر روان ہوتا ہے چھوٹے چھوٹے پتے اس کے آس پاس لگے
ہوتے ہین ان کے سوا شاخین چھوٹی بڑی نہین ہوتین طول اس ڈنڈی کا دو گز تک ہوتا ہے اور اونچی ہو کر
پھر زمین کی طرف ٹیڑھی پڑجاتی ہے یہان تک کہ زمین سے مل جاتی ہے اس ساق کے سر پر ایک تخم
پیدا ہوتا ہے جو اندر سے اسپنج کی طرح پولا ہوتا ہے اندر اس کے تھوڑی سی رطوبت ہوتی ہے اور
آس پاس ننھے ننھے کانٹے لگے ہوتے ہین پھول بھی اس ڈنڈی کے آس پاس لگے ہوتے ہین رنگ ان کا
سفیدی وزردی مائل ہوتا ہے۔

یہ رودیدگی پانی کے قریب پیدا ہوتی ہے زمین طرسوس اور شام اور غور اور طبریہ اور کوہستان
بیت المقدس اور موصل وغیرہ مین ملتی ہے اگر یہ جڑ ربیع کے موسم مین زمین سے کھودی جائے تو موم کی طرح
نرم نکلے اگر خوب گرمی مین اُس وقت اکھیڑین کہ جب اس کے پتے خشک ہونے لگین تو سخت اور موٹی
نکلے اسکو اکھیڑ کر رکھ چھوڑنے سے مدت تک خراب نہین ہوتی بہتر قسم طرسوسی وزنی چکنی شیرین تھوڑی سی
تلخی کے ساتھ ہے اس کی قوت دو سال تک باقی رہتی ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم ہے اور دوسرے درجہ کے درمیان مین خشک ہے

خواص و فوائد۔ یہ جڑ تنقیح اور تحلیل کرتی ہے اخلاط مین لطافت پیدا کرتی ہے آنتون کو قوت دیتی ہے
اس مین تریاقیت ہے چنانچہ اس کا کھانا ہر قسم کے زہر کو فائدہ بخشتا ہے اگر اس کو سانپ کے بل مین ڈالین
تو وہان سے نکل کر بھاگ جائے حشرات الارض مین سے کوئی کیڑا کاٹ کھائے تو پونے چار رتی یا چھ رتی
کے کھانے سے نفع ہوتا ہے اگر کالا سانپ کاٹ کھائے تو ۳ ماشہ سے ۴ ماشہ تک کھانے سے صحت
حاصل ہوجاتی ہے کندی نے یہان تک لکھا ہے کہ ۳ ماشہ یہ جڑ بات کو سیر بھر تازہ دودھ مین بھگو کر
صبح کو نہار پی لین اور پچھلے دن تک کچھ نہ کھائین سال بھر تک ہر قسم کا نباتی اور حیوانی زہر پینے والے پر
اثر نہ کرے گا بعض کہتے ہین کہ تمام عمر کوئی زہر اثر نہین کر سکتا بغدادی کہتا ہے کہ یہ فعل خاص اس قسم سے
مخصوص ہے جو شام مین پیدا ہوتی ہے اور سخت سورنجان کی طرح اور بڑی ہوتی ہے چابنے سے نرم
پڑجاتی ہے اسکو کھانے سے پرانا دردِ سر دفع ہوتا ہے دماغ کی طرف بخارات کا چڑھنا بند ہوجاتا ہے دماغ
کو قوت پہونچتی ہے نزلات موقوف ہوجاتے ہین رعشہ کا عارضہ جاتا رہتا ہے مسوڑھون اور کوون اور سینے
اور کھانسی اور ہر قسم کے دمے اور قولنج اور غلیظ ریاح اور تلی اور جگر کے ضعف کو نافع ہے ہر قسم کے مرض

کی دوا کے ساتھ اس مرض کو نفع دیتی ہے پیسکر شہد مین ملاکر تنہا یا مدرات کے ساتھ چاٹنے سے پتھری ٹوٹ کر جاتی ہے سات دن تک یا ۱۵ دن تک اسکو کھاتے رہنے سے استسقاء کمی و زقی کو بڑا فائدہ ہوتا ہے سکنجبین کے ساتھ کھانے سے چہرے کا رنگ نکھر جاتا ہے خربوزے کے بیجون کی مینگون کے ساتھ گردے کے درد کو نافع ہے گلنار کے ساتھ کھانے سے خون کا آنا رک جاتا ہے کند کے ساتھ استعمال کرنے سے بواسیر کو نفع پہونچتا ہے خصیون مین کوئی چیز آجائے تو کرفس کے ساتھ کھانے سے زائل ہو جاتی ہے ایلوے کے ساتھ عرق النسا اور درد مفاصل کو نفع پہونچاتی ہے اس کی دھونی لینے سے درد سر دور ہوتا ہے اور دماغ کا مواد پھوٹ جاتا ہے اسکو سُداب اور روغن زیتون کے ساتھ پکا کر لگانے سے آنکھ کا جالا اور سلاق اور ناخنہ کٹ جاتا ہے اس کا پانی کان مین ٹپکانے سے بہرہ پن دور ہوتا ہے اگر چوٹ لگ جائے تو نمک اور پانی کے ساتھ اس کا لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے اس کے کھانے اور عضو تناسل پر طلا کرنے سے باہ کو قوت پہونچتی ہے تازہ کے لیپ سے زخم بھر جاتے ہین اگر تازہ نہ ملے تو سوکھی کو پیسکر برگ

دین مضر بہیپھڑہ مصلح انیسون۔

مقدار خوراک۔ ۳۔ ماشہ سے ۴۔ ماشہ تک اور بعض نے ۴۔ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک لکھا ہے۔

حسل

حاے حطی اور سین مہملہ کے فتحون اور لام کے سکون سے اور حاے حطی کے کسرے اور سین مہملہ کے سکون سے بھی آیا ہے۔

صفات۔ اس کی ماہیت مین اختلاف ہے بعض نے یہ لکھا ہے کہ وہ ایک گھانس ہے کہ صعتر سے مشابہت رکھتی ہے مگر اس کے پتے صعتر کے پتون سے کچھ بڑے اور لمبے ہوتے ہین اور رنگ تیرہ ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

منافع۔ اسکو کھانے سے سرد معدے کو قوت پہونچتی ہے کھانا ہضم ہوتا ہے اگر کھانا معدے مین خراب ہوجائے تو اس سے اصلاح ہو جاتی ہے اور اس کے کھانے سے منھ اور ڈکار مین خوشبو پیدا ہو جاتی ہے اگر کہ بڑا بچھو کلرٹ کھائے تو اسکو شراب کے ساتھ پینا چاہیے۔

مقدار خوراک۔ ۱۷۔ ماشہ سے زیادہ کھانا جائز نہین۔

حسن یوسف

بضم حاے حطی وسکون سین مہملہ وکسر نون وضم یاے تحتانی و واو معروف وضم سین مہملہ وسکون فا۔ عربی مین حاشیش اور ہندی مین کریلی کا بیج اور کلمی کا بیج کہتے ہین چونکہ اطباے لکھنؤ کے حسن یوسف زبان زد ہے اس لیے مین نے یہی لفظ اختیار کیا۔

صفات وشناخت۔ نسخہ سعیدی مین لکھا ہے کہ کریلی اور حسن یوسف ایک چیز ہے یہ چیز مانند و تخم



پانی میں جم جاتی ہے رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے مزہ بجا اور شیرینی مائل ہوتا ہے اور مزے میں تیزی بھی ہوتی ہے اور تحقیق یہ ہے کہ وہ دانہ ہے خشخاش کے دانے سے چھوٹا اور سفید تیز مزہ صاحب قانون کہتا ہے یہ ایک دوا ہے ارمنی ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک چوتھے درجے میں۔

خواص و فوائد یہ دوا تیز بہت ہے فرفیون سے بھی زیادہ قوی ہے۔ قے لاتی ہے جس شخص کے درد شدت سے ہو اُسکو بقدر پونے دو ماشہ کے گرم پانی کے ساتھ کھلائیں شدت سے قے ہوگی اور ایک شے مشابہ خون کے قے میں نکلیگی درد سے نجات ہوجائے گی اس کے ملنے سے جلا آتی ہے گالون کا رنگ سرخ اور صاف ہوتا ہے جھائی اور چھیپ وغیرہ کے داغ مٹ جاتے ہیں اکثر عورتیں اسکو منھ پر ملتی ہیں اسکو کھانے سے کرب اور قے پیدا ہونگے کا تازہ دودھ یا دہی یا قرص کافور دیں ایک درم قاتل ہے۔

حشیشۃ الداخس (ع)

بفتح دال مہملہ والف وکسر خاے معجمہ وسکون سین مہملہ۔

صفات و منافع۔ ایک روئیدگی ہے کہ پہاڑیوں میں پیدا ہوتی ہے پتے سور کے پتون کی طرح اور کچھ اُن سے بڑے ہوتے ہیں دوسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے محلل وملطف ہے اس کے لیپ سے سرکے گنج اور قروح شہدیہ اور داخس کو نفع پہونچتا ہے۔

حشیشۃ الزجاج (ع)

بضم زاے معجمہ وفتح جیم تازی وسکون الف وجیم تازی آخر موقوف۔

صفات و شناخت۔ کہتے ہیں کہ یہ انجرہ سیاہ ہے اور بعض کہتے ہیں کہ انجرہ سیاہ نہیں دوسری گھانس ہے انجرہ سیاہ کی طرح ہوتی ہے مگر اس کی سبزی انجرہ سیاہ کی سبزی سے بڑھی ہوئی ہے اور پھول بھی اس کا انجرہ سیاہ کی طرح ہوتا ہے اسی لیے انجرۃ السودا کا اطلاق بھی اس پر ہوا ہے اور درحقیقت خم خم بھی یہی ہے جس میں دونون خاے معجمہ کو فتحہ اور کسرہ ہے جرسا اور جوکو شک بھی اس کے نام ہیں اور حشیشۃ الزجاج اس لیے کہتے ہیں کہ اس سے کانچ کو اُجلاتے ہیں۔ کھاری زمینوں اور دیواروں اور کھیون اور ویرانوں اور تری کے مقاموں میں پیدا ہوتی ہے فلسطین میں یہ چیز بہت ملتی ہے اسکی شاخیں سخت اور پتلی اور سرخی مائل ہوتی ہیں پتے جنگلی تسی کے پتون کی طرح ہوتے ہیں اور کھردرے ہوتے ہیں اور اُن پر روان ہوتا ہے اس میں چپکنے والی رطوبت نکلتی ہے اس کی شاخون پر ایک چیز چانورون کے دانون کے برابر اور سخت اور نہایت تلخ ہوتی ہے یہ چیز کپڑون کو لگتی ہے تو چپٹتی ہے جسطرح چرچٹے کے بیج چپٹتے ہیں یہ چیز گویا اس کے بیج ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں سرد وخشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس دوا میں جلا اور قبض کی قوت ہے تنقیہ کرتی ہے اور قبض دفع کرتی ہے محلل ہے مادہ ورم کو دوسری طرف پھیر دیتی ہے سُدے کھولتی ہے اس کے خواص میں سے یہ ہے کہ جب



اس کا عصارہ کانچ کے برتن میں رکھیں اور ہلائیں تو سیل زائل ہوجائے اور صاف نکل آئے اسی وجہ سے اسکو حشیشۃ الزجاج کہتے ہیں مگر گیلانی کے نزدیک ایسا ہونا متعذر ہے اس کا لیپ گرم ورموں کو تسکین دیتا ہے اس کے پانی میں سفیدہ حل کرکے مرض حمرہ اور نملہ پر لگانا نافع ہے اس سے پتوں کا لیپ بھی حمرہ اور نملہ کو نافع ہے اور آگ سے جلے ہوئے کو بھی فائدہ دیتا ہے اس کے پتوں سے داد کو نفع ہوتا ہے اس کے پتوں کا پانی یعنی رس روغن گل میں ملاکر کان میں ٹپکانے سے ورم گرم کو نفع ہوتا ہے گردون پر ورم آجائے تو اسکے رس سے غرغرہ کریں اگر بلغم سے کھانسی ہو تو اسکو شہد کے ساتھ دیں اور جو صفرا کی وجہ سے کھانسی ہو کھانڈ کے ساتھ دیں اس کے لیپ سے بواسیر اور نقرس کو نفع ہوتا ہے **مضر** سر اور تلی **مصلح** اول کے لیے مصری اور تخم خشخاش اور دوم کے لیے پودینہ **بدل** بارتنگ۔

قدر خوراک۔ نوماشہ۔

حشیشۃ العلق (ع)

بفتح عین مہملہ و فتح لام و سکون قاف ابین الدولہ کہتا ہے کہ اسے گیلان میں خنیس کہتے ہیں۔

صفات و منافع۔ پودینے کی قسم سے ہے اس کے پتے وغیرہ اجزا تمام کی طرح ہوتے ہیں رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے اور خوشبو آتی ہے تمام افعال میں پودینے سے قوی ہے اگر حلق میں جونک چمٹ جائے تو بالخاصیت یہ چیز دور کردیتی ہے۔

حلاب (ع)

بضم اول و فتح لام و سکون الف و باے موحدہ موقوف

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے بہت چھوٹا بوٹا ہوتا ہے ایک بالشت کی مقدار میں لمبا ہوتا ہے پتے اور شاخیں بہت باریک ہوتی ہیں پھول بہت چھوٹا اور سفید ہوتا ہے اور بیج رائی کے دانے کے برابر عمارتوں کی دیواروں اور کھنڈروں اور شکستہ مکانوں میں یہ چیز پیدا ہوتی ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں سرد و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے اجزا کا رس مہندی میں ملاکر بچوں کے ہاتھ پاؤں پر لگانے سے کھجلی کو نفع ہوتا ہے جسمیں زرد رطوبت کا نکلنا شرک جاتا ہے بڑی عمر والوں کی کھجلی کو بھی مفید ہے ہڈی ٹوٹ جائے یا بدن کچل جائے یا ہڈی اکھڑ جائے یا موچ آجائے تو اسکو گیہوں کے میدے میں ملاکر ضماد کرنے سے نفع ہوتا ہے اس کے لگانے سے جوڑ مضبوط ہوجاتا ہے کمر ٹیڑھی ہوجائے تو اس کا لیپ کرنا چاہیے اس کے کھانے سے سینے کی خشونت جاتی رہتی ہے کھانسی اور بلغمی دمے کو نفع پہونچتا ہے جگر اور مثانے کو بھی مفید ہے باہ کو حرکت دیتی ہے۔

حلبلاب

بفتح اول و کسر لام اول و سکون باے موحدہ اول و فتح لام دوم و سکون الف و باے موحدہ آخر موقوف برہان قاطع میں اسی طرح ہے اور بحر الجواہر میں ہے کہ حاے حطی اور لام اول کے کسرون اور پہلی



باے موحدہ کے سکون سے اور مذہب الاسماءین کہا ہے کہ حاے حطی کے کسرے اور لام اول کے سکون اور باے موحدہ اول کے کسرے سے اور بعض نسخون مین **حلباب** بکسر اول و سکون لام بھی نظر سے گذرا ہے یہ شاید تحریف ہے۔

صفات و فوائد۔ یہ عشق پیچے کی ایک قسم ہے درختون کی شاخون پر لپٹ جاتا ہے گیلانی کہتا ہے کہ لاغیہ کی قسم سے ہے اس مین دودھ بہت نکلتا ہے اس کے لیپ سے عضو تناسل بڑھ جاتا ہے اور موٹا ہو جاتا ہے اس کام کے لیے یون استعمال کرین کہ خشک کرکے چنبیلی یا تل کے تیل مین ملا کر لگائین۔

حلبوب (نبطی)

بفتح حاے حطی و سکون لام و ضم باے موحدہ و واو معروف و باے موحدہ دوم موقوف بروزن مردود۔

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے جس کے پتے جنگلی تلسی کی طرح مگر اُس سے چھوٹے اور اُس سے کم دبیز ہوتے ہین ایک جانب اُن کے باریک روان ہوتا ہے اس کی شاخون مین گانٹھین ہوتی ہین اور بہت سی شنیان اُن گانٹھون مین سے پھوٹتی ہین یہ چیز زمین پر بچھی ہوتی ہے صرف ایک بالشت کے قریب زمین سے اونچی اُٹھتی ہے اس کی دو قسمین ہین نر و مادہ پھل اور پتا نر کا مادہ کے پھل اور پتے سے چھوٹا ہوتا ہے پھل گول ہوتا ہے جس کے اندر دو بیج ایسے باہم ملے ہوئے ہوتے ہین جیسے خصیے جڑے ہین دو گانٹھین ہوتی ہین گول کبوتر کے انڈے کی طرح جن مین سے ایک کمزور ہوتی ہے دوسری سخت اور یہ بھی دونون خصیون کی طرح جڑی ہوئی ہوتی ہین مادہ کا پھل خوشے کی طرح ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم و خشک دوسرے درجے مین۔

خواص و فوائد۔ اسکو جوش دے کر پینے سے مادہ تحلیل ہوتا ہے اور ورم ڈھیلا پڑ جاتا ہے اسکو جوش دے کر سوا گیارہ تولہ کی مقدار مین پینے سے دست آتے ہین اور اُن مین رطوبت رقیق اور مرہ صفرا نکل جاتے ہین اس کا ضماد محلل قوی ہے اگر عورت کپڑون سے فارغ ہونے کے بعد اس کی مادہ کے پتے پیسکر حمول کرے اور اُن کو جوش دے کر یا کچل کر نچوڑ کر پیئے تو لڑکی کا حمل رہے اور اگر نر کے پتے پیئے اور حمول کرے تو پسر کا حمل رہے اور یہ اس مین خاصیت کی وجہ سے اس کی کمزور جڑ باہ کو کمزور کرتی ہے اور سخت جڑ باہ کو قوت دیتی ہے۔

حلبیب

بفتح حاے حطی و سکون لام و کسر باے موحدہ و یاے معروف و باے موحدہ دوم موقوف بروزن ترتیب مخزن الادویہ اور منہاج اور برہان قاطع مین اسی طرح ہے اور کتاب صیدنہ مین بغیر لام کے **حبیب** لکھا ہے اور قانون بوعلی سینا اور اُس کی شرح مولفہ گازرونی مین **حلبت** حاے حطی اور لام اور باے موحدہ اور تاے فوقانی کے ساتھ واقع ہے

صفات و شناخت۔ غیر مشہور دوا ہے شیخ کہتا ہے کہ ایک ہندوستانی دوا ہے لکڑی ہوتی ہے

سورنجان سفید مصری کی طرح کہتے ہیں کہ یہ سورنجان ہندی ہے کتاب صیدنہ سے معلوم ہوتا ہے کہ اصفہان سے آتی ہے اور ابن واقد کہتا ہے کہ حبشہ میں پیدا ہوتی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے اور بعض تیسرے درجے میں گرم وخشک لکھتے ہیں برہان نے غلطی سے ان درجوں میں سرد وخشک لکھدیا ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کے کھانے سے جوڑوں اور زانو کا درد جاتا رہتا ہے نقرس کو بھی مفید ہے ڈھیلے اعضا کو مضبوط کرتی ہے اخلاط غلیظ اور بلغم خام کو دستوں کے ذریعہ سے نکالتی ہے پیٹ کے کیڑے اور کدو دانے مار کر دفع کرتی ہے **مضر** تلی کو نقصان پہونچاتی ہے اس کے زیادہ استعمال سے تلی بڑھ جاتی ہے

مصلح کاسنی اور کتیرا۔

مقدار خوراک ۔ ۱۰ ماشہ تک۔

حلبیا

بفتح اول وسکون لام وکسر بائے موحدہ ویائے معروف وفتح بائے موحدہ وسکون الف۔

صفات ومنافع جنگلی خرفہ ہے گیلانی کہتا ہے کہ ایک دوا ہے جس کا دودھ تیز اور سمی ہوتا ہے اسکے پتے زیتون کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں کھانے کے قابل نہیں بہت گرم ہے اس کا دودھ مسوں پر لگانے سے کٹ جاتے ہیں۔

حَلْفَا (ع)

بفتح حائے حطی وسکون لام وفتح فاو سکون الف بعض نے حائے حطی کے ضمے اور لام کے فتحہ سے لکھا ہے

صفات وشناخت۔ ایک گھانس ہے کہ پانی میں پیدا ہوتی ہے اس سے چٹائی اور کا غذ وغیرہ بناتے ہیں مکے کے قریب حلیفہ نام ایک مقام ہے وہاں پیدا ہوتی ہے برہان کہتا ہے کہ اسے ہندوستان میں ہاتھی کھاتے ہیں اور واقع میں بیشتر ہندوستان میں ہاتھی کھاتا ہے اور اُس سے چٹائیاں بھی بنتے ہیں فارسی میں اس کے کئی نام ہیں درخ بفتح دال مہملہ وسکون خائے نقطہ دار ورخ بفتح رائے مہملہ وسکون خائے نقطہ دار اور کخ بفتح کاف تازی وسکون خائے نقطہ دار ولخ بضم لام وسکون خائے نقطہ دار ولوخ بضم لام وسکون واو وخائے نقطہ دار اگرچہ یہ پٹیری کی قسم سے ہے مگر وہ سرد ہے یہ پہلے درجے میں گرم وخشک ہے بعض کہتے ہیں کہ خشکی اس میں زیادہ ہے۔

خواص وفوائد۔ اگر پھوڑوں اور ورموں کو جو ڈھیلے ہوں ابتدا میں اسکی شاخ کو جلا کر اُس سے تین مرتبہ داغ دیدیں تو بیٹھ کے رگ جائیں اس سے نملہ ساعیہ کو داغنا بھی نافع ہے اسکی راکھ سے سر کو ملکر دھونے سے سر کی بھوسی (بفا) اور قروح ابریہ کو نفع ہوتا ہے اگر ساڑھے سترہ ماشہ لیکر شہد اور سرکے کے ساتھ کھائیں تو پیٹ کے کیڑے مر جائیں شدہ نکل جائے مگر معمولی طور پر اسکو ساڑھے دس ماشہ سے زیادہ نہ کھائیں۔

حَلْق (ع)

بفتح حائے حطی ولام وسکون قاف



صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے اس کی بیل ہوتی ہے انگور کی بیل کی طرح اور انگوریبی کی طرح اس کی شاخیں اور پتے ہوتے ہیں اور خوشہ جنگلی انگور کے خوشے کی طرح آتا ہے ابتدا میں دانہ سُرخ ہوتا ہے پھر سیاہ پڑجاتا ہے بعض نے کہا ہے کہ ملک دکن میں ایک پیڑ ہوتا ہے علیق کی وضع کا علیق اس کا عصارہ ہے اس کے پتے انگور کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں رنگ سُرخی مائل ہوتا ہے دانہ مکو کے دانے کی طرح ہوتا ہے دکن میں اس کی کثرت ہے اس کے تازے پتے کھٹے ہوتے ہیں گوشت میں پکا کر کھاتے ہیں مزہ دیتے ہیں ان کے پتوں کا رس نچوڑ کر انار ترش کی جگہ اسکو کھانے میں ڈالتے ہیں ان پتوں کو سکھا کر رکھ چھوڑتے ہیں اور کام میں لاتے ہیں اور پیٹھے یا دلیے میں پکا کر بھی کھاتے ہیں مزہ اس پیٹھے یا دلیے کا بہت ترش ہوتا ہے اس کا عصارہ لینے کی یہ ترکیب ہے کہ گرم تنور میں اس کے پتے رکھ دیتے ہیں جب نرم ہو جاتے ہیں تو پانی اُن کا نچوڑ کر آگ پر جما لیتے ہیں یا کسی برتن میں ڈال کر رکھ دیتے ہیں جب سوکھ جاتا ہے تو لیکر کام میں لاتے ہیں اب اس کا رنگ سیاہ ہو جاتا ہے اور مزہ ترش ہوتا ہے اسکو کھٹے انار کے بیجوں کے پانی سے بہتر جانتے ہیں۔

طبیعت۔ سرد وخشک۔

خواص و فوائد۔ صفرا کی عمدہ دوا ہے معدے میں صفرا کے غلبے سے التہاب اور بے چینی پیدا ہو جائے تو اُسے مٹاتا ہے شراب کا خمار دور کرتا ہے اگر تشنگی کا غلبہ ہو تو ڈیڑھ تولہ یہ عصارہ نو تولہ سرد اور میٹھے پانی میں گھول کر پینے سے زائل ہو جاتی ہے۔

حَلوَانْ

بفتح حاے حطی سکون لام و فتح واو و سکون الف و اعلان نون عربی میں حُلاّم و حُلاّن بضم حاے حطی و تشدید لام و حملان کہتے ہیں فارسی میں بزغالہ اور برہ بولتے ہیں

صفات۔ بکری کا بچہ ہے نو مہینے تک کا بچہ اور انتہا یہ ہے کہ یہ ایک سال تک کا حلوان کہلاتا ہے

طبیعت۔ اسکی گرم وتر ہے۔

منافع۔ بکری کے بچے کا گوشت بھیڑ کے بچے کے گوشت سے عمدہ ہوتا ہے بہ نسبت بھیڑ کے گوشت کے بکری کے بچے کے گوشت سے فضلہ کم بنتا ہے اس میں گرمی اور رطوبت اونٹ کے بچے کے گوشت سے کم ہے عمدہ خون پیدا کرتا ہے بہتر وہ بچہ ہے کہ نہ بہت بڑا ہو نہ بہت چھوٹا کیونکہ بہت چھوٹے کے مزاج پر رطوبت غالب ہوتی ہے اور بہت بڑے بچے کے مزاج پر غلظ اور خشکی غالب ہوتی ہے چھ مہینے سے کچھ زائد کی عمر کے بچے کا گوشت تمام گوشتوں سے عمدہ ہے مگر رطوبت اس میں بہت ہے خون کے جوش کو تسکین دیتا ہے لطافت پیدا کرتا ہے بیماروں اور ناطاقتوں کے مناسب حال ہے حلوان کی سری کا بھرتا گرم صاحب سرسام اور اختلاط ذہن کے سر پر باندھنا خشکی کو دفع کرتا ہے تری پیدا کرتا ہے اس کے بھیجے کا لیپ بھی نہایت ملین و مرطب دماغ ہے۔

حماحم (ع)

بفتح حائے مہملہ و فتح میم و سکون الف و کسر حائے مہملہ دوم و سکون میم۔ لالہ خطائی (ف) موورا (ھ)۔

صفات وشناخت۔ اس کی ماہیت میں اختلاف ہے بعض نے کہا ہے کہ کلفہ ہے جسے بستان افروز بھی کہتے ہیں اور تحقیقی بات یہ ہے کہ کلفہ نہیں ایک دوسری چیز ہے شام میں حبق نبطی کے نام سے مشہور ہے بعض نے حبق بستانی کا بھی اطلاق اس پر کیا ہے مگر صحیح یہ ہے کہ حبق بستانی خود کلفے کا نام ہے اگرچہ حماحم کے پتے کلفے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر ان سے کچھ چوڑے ہوتے ہیں اس کے پھول کو تبریز میں گل عاشقان کہتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ اس کا پھول سفید ہوتا ہے اور بیج کلفے کے بیج کی طرح ہوتا ہے اس کے پتوں میں کئی رنگ ہوتے ہیں اور خوب صورت نظر آتے ہیں باغوں میں جس طرح کلفے کے پیڑ لگائے جاتے ہیں اسکے پیڑ بھی لگاتے ہیں اس سے تیل بھی تیار کرتے ہیں اس طرح کہ اس کے پتوں کو کچل کر رس نچوڑ کر ہم وزن روغن زیتون یا تلوں کے تیل میں یہاں تک پکاتے ہیں کہ صرف تیل ہی باقی رہ جاتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و تر ہے بعض دوسرے درجے میں گرم و خشک بتاتے ہیں اور صحیح یہ ہے کہ پہلے درجے کے آخر میں سرد و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس میں قوت تحلیل موجود ہے بلغمی مزاج والے کے لیے مناسب ہے دماغ کا بلغمی سدہ کھولتا ہے زکام اور نزلے کو نفع پہونچاتا ہے سردی سے ربو کا عارضہ ہو تو اُسے مفید ہے اگر آگ سے بدن جل جائے تو اس کے پتے پیس کر لگادیں اس کے بیج دل کو قوت دیتے ہیں معدہ اور جگر کی گرمی کو بجھاتے ہیں اسکو جوش کرکے اور صاف کرکے سکنجبین وغیرہ کے ساتھ پینے سے معدے اور جگر سے اخلاط غلیظہ و خراب نکل جاتے ہیں دست آتے ہوں تو اس کے بیج بھون کر رائی یا گلاب کے ساتھ دینے سے رک جاتے ہیں اس کا تیل محلل اور قابض ہے ۹ ماشہ اسکو پینے سے معدے کی ریاح تحلیل ہوجاتی ہیں سر پر ملنے سے دماغ کی جھلی کی ریاح بکھر جاتی ہیں **مضر** کثرت سے کھانے سے مثانے کو نقصان پہونچتا ہے **مصلح** کندر اور حماما **بدل** بستان افروز یعنی کلفہ۔

قدر خوراک۔ ۶ ماشہ تک۔

حماض (ع)

بفتح یا بضم حا و میم مشدد مفتوح و سکون الف و ضاد نقطہ دار موقوف۔

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے ترش مزہ جو جنگل اور باغ میں اور پانی کے کنارے پیدا ہوتی ہے (۱) بستانی کے پتے چھوٹے اور ترش ہوتے ہیں اس کا پھل خوشہ دار ہوتا ہے اور یہ پھل کثرت سے لگے ہوتے ہیں بیج سیاہ اور براق ہوتا ہے اور چھوٹی سی تھیلی میں پایا جاتا ہے جس کی شکل مثلث اور رنگ سرخ ہوتا ہے اس میں پھول بھی آتا ہے جڑ کا مزہ بھی تھوڑا سا ترش ہوتا ہے بستانی کی ایک قسم ایسی بھی ہے کہ جس میں بیج بغیر پھول کے پیدا ہوتا ہے اس کا مزہ بھی ترش ہوتا ہے (۲) جنگلی قسم کے پتے چوڑے بارتنگ کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور شکل چقندر کے پتوں کی سی



ہوتی ہے اور مزہ بھی چقندر کے پتون کا سا اسکو سلق جبلی اور سلق بری کہتے ہین یونانی ہین اسکو لیموزونا کہتے ہین شیرازی ہین حلیم اور لقوے حلیمو اور لغوے حلیمون بولتے ہین بعض اسکو حماض کی بڑی قسم بتاتے ہین اور بعض نے لکھا ہے کہ سلق بری بستانی کی ایک دوسری قسم کا نام ہے جس کے پتے چوڑے ہوتے ہین مزہ پھیکا ہوتا ہے جو ترشی مائل ہوتی ہی اور بیج بھی بستانی کی طرح آتے ہین اسی کو ہند مین چوکے کا ساگ کہتے ہین مگر یہ تحقیق کے خلاف معلوم ہوتا ہے کیونکہ کھلا ہوا فرق یہ ہے کہ ہندوستان مین جسکو چوکے کا ساگ بولتے ہین وہ ترش ہے اور کھٹائی مین چوکا ضرب المثل ہے

(۳) پانی کے کنارے جو حماض ہوتا ہے اس کے پتے سخت اور کاسنی کے پتون کی طرح ہوتے ہین طول ان کا مقدار مین ایک انگلی کے برابر ہوتا ہے پتے زمین پر بچھے ہوتے ہین ساق چھوٹی ہوتی ہے بیج سیاہ سُرخی مائل ہوتے ہین اور پھول نہین آتے اور بعض نے لکھا ہے کہ اس کا پیڑ نیلوفر کی طرح اور جڑ چقندر کی طرح اور مزہ حماض بستانی کی طرح ہوتا ہے اسکو حماض الماء اور حماض السواقی اور حماض بقر اور سلق مائی کہتے ہین۔ حماض کی ترش قسمین عمدہ ہین کہتے ہین کہ جس مین ترشی ہے اسے بقلہ خراسانی بولتے ہین اور یہ اوپر بتا چکا ہون کہ بقلۂ خراسانیہ چوکے کا نام ہے سب سے بہتر بستانی ہے جس مین ترشی ہو اور پتے نہ بہت بڑے ہون اور نہ بہت چھوٹے۔ عوام مین مشہور یہ ہے کہ چوکا حماض کا ہندی نام ہے گو بعض مؤلفین نے بھی ایسا لکھدیا ہے مگر تحقیق یہ ہے کہ اگرچہ دونون ایک قسم سے ہین مگر ایک نہین ہین چوکے کے پتے اس سے ذرا بڑے ہوتے ہین میرے نزدیک جسکو ہندی کی کتابون مین ترش پالک لکھا ہے وہ اسی کی ایک قسم ہے شیخ نے بھی ایک جگہ لکھا ہے کہ جس مین ترشی زیادہ نہین ہے اس مین غذائیت زیادہ ہے اور یہ بستانی کاسنی کی طرح ہوتا ہے حماض کی ایک قسم تلخ بھی ہے حماض کی اس چھوٹی قسم کو جس کے پتے بتھی کی طرح ہوتے ہین حمضیض کہتے ہین۔

طبیعت شیخ کے نزدیک بستانی دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے اور دوسرے اطبا سرد پہلے درجے مین اور خشک دوسرے مین جانتے ہین۔

خواص و فوائد بستانی قسم صفرا کو مفید ہے خاص کر ترش قسم صفرا کے لیے بہت سودمند ہے مگر سینے کو نقصان پہونچاتی ہے اس کے پتون کے پانی سے غرارہ کرنے سے مرض آکلہ کو نفع پہونچتا ہے صفراوی کھانسی اس کے پینے سے مٹتی ہے خفقان اور صفراوی قے کو مفید ہے مٹی کھانے کی خواہش اس سے جاتی رہتی ہے یرقان کو زائل کرتا ہے پیاس بجھاتا ہے بچھو کے کاٹے ہوے مقام پر اس کا لیپ نافع ہے دست بند کرتا ہے اسکو جوش دے کر خنازیر اور تر خارشت اور داد پر لگانے سے نفع پہونچتا ہے شقاق ناخن اور داخس کو بھی یہ لیپ دور کرتا ہے سرکے کے ساتھ کلی پر لیپ کرنے سے ورم جاتا رہتا ہے شراب کا خمار رفع کرتا ہے اور پکا کر کھانے سے آنتون کا زخم جاتا رہتا ہے اگر اسکو پکا کر زیتون کے روغن مین بھون کر تھوڑا سا زیرہ اور دھنیا اور انار دانہ ڈال کر کھا دین تو دست بند ہو جائین اس کے لیپ سے گلے کے ورم اور خارشت اور برص کو بھی آرام ہوتا ہے روغن گل اور زعفران



ساتھ قروح شدیدہ کو مفید ہے حماض کی جڑ صفراوی اور خونی دستون کو روکتی ہے رحم سے سفید رطوبت جاری ہو
تو اُسے روکتی ہے حیض کا خون بند کرتی ہے اس کو گردن مین لگانے سے بالخاصیت خنازیر کو نفع پہونچتا ہے
اسکے پتون کے پینے سے مثانے اور گردے سے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے جنگلی قسم کے پتے صفراوی
مروڑ کو نافع ہین براز (پاخانہ) مین خشکی اگر مروڑ پیدا ہوجائے تو اُسے بھی دفع کرتے ہین اس کی جڑ بستانی کی جڑ سے
قوی ہے ساڑھے چار ماشہ اس مین سے لوہے کے میل کے ساتھ کھانا بواسیر کو فائدہ دیتا ہے اس کا
لیپ گرمی سے پھوڑے پھنسی اور گرمی سے نقرس اور گرمی سے وجع مفاصل کو نافع ہے اسکو کریل کی جڑ کے
ساتھ اس بواسیر پر لگانے سے جس کے مسے باہر ہون نفع ہوتا ہے دانے سوکھ کر گر جاتے ہین اگر گوگل اور
موم روغن اور السی کے بیجون کے لعاب کے ساتھ اندرونی بواسیر پر لگائین تو نفع ہو اور رسیاہی کے کنارون کا
حماض افعال وخواص مین بستانی کے قریب قریب ہے گرمی کے خفقان اور متلی کو نفع دیتا ہے اسکے
بیج پیسکر شراب کے ساتھ کھانے سے غم اور وحشت دفع ہوتے ہین خوشی وفرحت پیدا کرتے ہین ان
کے لیپ سے گرم ورم اور خراب زخمون اور خشک خارشت کو نفع پہونچتا ہے اور چبانے سے دانتون کا
درد جاتا رہتا ہے اُن کی جڑ مضبوط ہوتی ہے اس کے کھانے سے یرقان زائل ہوتا ہے دست بند
ہوتے ہین تیج قسم کا حماض نفع مین سب اقسام سے قوی ہے اور اگرچہ سب قسمون مین تھوڑی تھوڑی جلا
ہے مگر شراب سے قوی ہوجاتی ہے **مضر** ریہ اور باہ **مصلح** پینے کے لیے شربت خشخاش اور شربت
عناب اور باہ کے لیے شیرینی **بدل** ترنج کی ترشی اور دستون مین قبض کے لیے حب الآس اور
حماض بانی کا بدل عصے الراعی۔
مقدار خوراک - ۵ تولہ تک۔

حماضیہ

ایک قسم کا کھانا ہے بتر وہ ہے جس مین حماض کی جگہ ترنج یعنی بجورے کی ترشی داخل ہو اس طرح تیار
کرتے ہین کہ اول ساڑھے چار تولہ روغن بادام شیرین مین تھوڑی سی کتری ہوئی پیاز لال کرکے اس مین
فربہ مرغی کے گوشت کے ٹکڑے دھوکر ڈالین اور ساڑھے دس ماشہ سوکھا دھنیا اور پونے دو ماشہ
سونٹھ اور پونے دو ماشہ زیرہ سیاہ اور ایک ٹکڑا دارچینی کا پیسکر اور بقدر ضرورت نمک شامل کرکے پانی کا چھینٹا دیکر
خوب بھونین پھر حماض کے پتون کا رس ایک پیالہ بھر یا خود حماض کے پتے پوٹلی مین باندھکر اس مین ملادین اگر یہ
مطلوب ہو کہ شیرین ہوجائے تو نمک نہ ڈالین بلکہ بقدر الفقہ کھانڈ یا مصری ڈالین اور پانی ڈال کر پکنے دین اگر ترشی
زیادہ مطلوب ہو تو کاغذی لیمو یا کھٹے انگورون کا رس بھی ڈال دین اور تھوڑا سا نعناع اور صعتر بھی داخل کرین جب
پکنے کے قریب آجائے تو تھوڑا سا عرق گلاب بھی اضافہ کرین جب پک جائے تر چودہ تولہ مغز بادام گلاب مین
پیسکر شیرہ نکال کر ملادین اور بالکل پکاکر کام مین لائین۔
طبیعت - سرد و خشک ہے۔
خواص و فوائد - صفرا کی تیزی کو توڑتا ہے اور اُس کی گرمی کو زائل کرتا ہے اگر بخار والے کو کھلایا جائے



تو فوراً اُتر جاوے جن کے ہمیشہ تپ اُچھلتی رہتی ہو اور سُرخ بادہ کا عارضہ پیدا ہوتا رہتا ہو انھیں بہت مفید ہے **مضر** سینہ پھیپھڑہ اور ربوُ والوں کو **مصلح** شہد گرم مصالح۔ مرغی کے گوشت کا زیادہ ڈالنا اور ترشی کا کم شامل کرنا۔

حماما (سریانی یا نبطی)

بفتح حائے سملہ و میم وسکون الف و فتح میم دوم و سکون الف آخر۔ ما بلوج (ع) ما ہو دنا ئلو (ف)

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے اس کی کئی قسمیں ہیں (۱) ایک قسم کا پیڑ زمین پر بیچھے کی طرح ہوتا ہے شاخیں ایک دوسری میں اس طرح گھسی ہوتی ہیں کہ جال کی طرح معلوم ہوتی ہیں رنگ شاخوں کا سُرخ یاقوتی ہوتا ہے اور سخت ہوتی ہیں ان میں خوشبو آتی ہے مزہ تلخ ہوتا ہے پھول چھوٹا ہوتا ہے رنگ سُرخ ہوتا ہے وضع خیری کے پھول کی سی ہوتی ہے اس پھول کو اہل شیراز ما بلو بولتے ہیں پتے کا رنگ سنہری ہوتا ہے اور وضع فاشرا کے پتے کی سی ہوتی ہے اور فاشرا کے پتوں کو خیر سے کے چھوٹے پتوں سے تشبیہ دیتے ہیں پتے کا مزہ تیز ہوتا ہے اور اس میں خوشبو آتی ہے بیج کو چابنے سے زبان پر بہت تیزی اور سوزش معلوم ہوتی ہے یہ قسم ارمینیا اور طرسوس میں پیدا ہوتی ہے (۲) دوسری قسم نبطی کہلاتی ہے اس کی ڈالیاں جالی دار نہیں ہوتی ہیں بلکہ دراز ہوتی ہیں اور ان کو توڑنے سے بہت سے پرت پیدا ہو جاتے ہیں اور طول اس پیڑ کا ایک بالشت کا اور اس سے زیادہ بھی ہوتا ہے رنگ سفید سُرخی مائل ہوتا ہے اور خوشبو تیز ہوتی ہے بیج اس میں بہت سے لگے ہوتے ہیں پھول کا رنگ ابتدا میں زرد سرخی مائل ہوتا ہے خوب پک کر بالکل سُرخ ہو جاتا ہے (۳) تیسری قسم آبی اور ربانی کر کے مشہور ہے کیونکہ یہ پانی میں اور تر زمینوں میں جمتی ہے پیڑ اس کا موٹا ہوتا ہے رنگ ہرا ہوتا ہے ڈالیاں نرم ہوتی ہیں پتوں کو ملنے سے سداب کی سی خوشبو آتی ہے اس کی پیدائش ملک شام میں ہے خوشبو اس کی بہت ہلکی ہوتی ہے۔

یاد رکھو کہ جب تک حماما کے بیج خوب پک نہ جائیں اسکو توڑ کر کام میں نہ لانا چاہیے اور اگر کام میں لاویں تو مضائقہ نہیں مگر جمع نہ رکھنا چاہیے جب ان بیجوں میں تیزی آجائے زبان کو کاٹنے لگیں اُس وقت سمجھ لینا چاہیے کہ یہ پیڑ پک گیا ایسے وقت میں اسکو لیکر جمع کریں قبل اس سے لینگے تو جلد خراب ہو جائیگا پہلی قسم میں وہ بہتر ہے جس کا مزہ کڑوا ہو رنگ سُرخ ہو اور خوشبو آتی ہو اور دوسری قسم میں وہ بہتر ہے جو تازہ ہو سفیدی یا سیاہی مائل ہو اور کثیف ہو اور کھردری نہ ہو مزہ تیز ہو تیسری قسم پہلی قسم سے خراب ہے مگر صاحب تحفۃ المؤمنین کے نزدیک سب سے بہتر تیسری قسم ہے اور حماما میں اُس درخت کو کام میں لاویں جس کی شاخیں جڑ میں سے نکلی ہوں۔

دیسقوریدوس نے کہا ہے کہ سب سے بہتر وہ حماما ہے جس کا رنگ سفید سُرخی مائل ہو شاخوں میں بیج بھرے ہوں خوشبو آتی ہو زبان پر تیزی اور سوزش پیدا کرے۔ جو حماما کوہستان روم یا ممالک ایران سے آتا ہے وہ بہت عمدہ ہوتا ہے دیسقوریدوس حماما کو اسقولوقندریون سے تشبیہ دیتا ہے اور اس قدر



فرق نکالتا ہے کہ حاما کی لکڑی نسبتاً اُس سے موٹی ہوتی ہے اس کے پھول کا رنگ ہلکا سُرخ ہوتا ہے مزہ تیز ہوتا ہے جسکا رنگ سُرخ ہوتا ہے اور انگلی کے بند کے برابر ہوتی ہے اور ہلکی ہوتی ہے لبنان کے پہاڑوں سے لاتے ہیں عرب اس قسم کو جس کی یہ تعریف کی گئی نر سمجھتے ہیں جو اس کے سوا ہو اُسے مادہ قرار دیتے ہیں قوت اس کی سات برس تک رہتی ہے۔

طبیعت ۔ شیخ کہتا ہے کہ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ خشک دوسرے درجے میں ہے اور بعض کہتے ہیں کہ گرم بھی دوسرے درجے میں ہے گیلانی کہتا ہے کہ باوجود گرمی و خشکی کے اس میں رطوبت فضلیہ بھی ہے حاما کا تیل دوسرے درجے میں گرم اور پہلے درجے میں خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ مرقق اور منضج ہے اور اس میں قبض اور تقطیع ہے بچ کی سی قوت رکھتا ہے مگر بچ خشکی زیادہ پیدا کرتی ہے اور بہ نسبت حاما کے منضج بھی زیادہ ہے روغن زیتون میں ملا کر اورام پر لگانے سے انھیں تحلیل کر دیتا ہے مویز کے ساتھ آنتوں کے ورم کو نفع پہونچاتا ہے اس کے استعمال کرنے سے نشہ اور سرور اور نیند پیدا ہوتی ہے سر میں بوجھ پیدا ہو جاتا ہے اور درد سر بھی عارض ہوتا ہے اگر سر پر باہر سے لیپ کریں سے سردی کا درد سر دور کرتا ہے اور اس کا درد پیدا کرتا گرم مزاج کے لیے ہے گرم مزاج میں باہر لگانے سے بھی درد سر پیدا ہوتا ہے اس کے جوشاندے سے آنکھ کو دھونے سے گرمی کا ردجاتا رہتا ہے اور آنکھ میں ورم نہیں آتا اسی لیے کحلوں میں اسکو ملاتے ہیں اس کے جوشاندے کے پینے سے تشوش سرد کو نفع پہونچتا ہے جگر کا سدہ نکل جاتا ہے جگر میں قوت آتی ہے ورم تحلیل ہوتا ہے جگر اور معدہ کا تنقیہ ہو جاتا ہے ریاح تحلیل ہو جاتی ہیں قوت ہاضمہ بڑھتی ہے بائے گولا کو آرام ہوتا ہے رُکا ہوا پیشاب اور خون حیض جاری ہو جاتا ہے رحم میں اسکو رکھنے سے بھی حیض کا خون جاری ہو جاتا ہے اور رحم کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اسکو جوش کر کے آبزن کرنے سے بھی رحم کا ورم بیٹھ جاتا ہے مقعد کا ورم بھی تحلیل ہوتا ہے ۳ ماشہ حاما اور ۱۰ ماشہ جلا ہوا کانچ جسے فارسی میں آبگینہ کہتے ہیں دونوں باریک کر کے کھانے سے پیشاب کثرت سے آتا ہے اور پتھری ٹوٹ کر نکلجاتی ہے گردے اور نقرس کے درد میں بھی اس سے آبزن کرتے ہیں درد رحم اور نقرس کے لیے اس کا جوشاندہ پینا بھی نافع ہے کیلا یا بادروج کے ساتھ بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لیپ کرنا بہت نافع ہے چھڑیلہ اور بالچھڑ اور حاما ایک ایک وزن دارچینی چھٹا حصہ ان سب کو ملا کر عرق کھینچیں اور شہد ملا کر دھوپ میں رکھیں بعد اس کے پیویں تو شراب سے زیادہ تفریح پہونچائے اس کا تیل سونگھنے اور سر پر ملنے سے دماغ کی جھلیوں میں گرمی پیدا ہوتی ہے ۹ ماشہ اسکو پینے سے معدے کی ریاح پھٹ جاتی ہیں **مضر** معدے کو نقصان پہونچاتا ہے درد سر پیدا کرتا ہے کسل لاتا ہے سر کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** معدے کے لیے تخم کرفس سر کے لیے گلاب کے پھول درد سر کے لیے عرق گلاب اور صندل اور کسل کے لیے دارچینی **بدل** ہم وزن اسارون دو گرا اور لونگ اور سنبل اور چھڑیلہ اور بالچھڑ اور نصف وزن زیرہ سفید۔



مقدار خوراک ۔ ۷ ماشہ تک بعض نے ۱۰ ماشہ تک لکھا ہے ۔

حواصل (ع)

بفتح حاے مہملہ و واو و الف ساکن و کسر صاد مہملہ و سکون لام فرنگی زبان مین پلی کن کہتے ہین اور مصر مین کے بضم کاف تازی و سکون یاے تحتانی بولتے ہین ہندی مین اس کا نام گگن بھیڑ وہے اور دوسرا نام دھنچڑی کہ ہے بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و سکون نون و کسر جیم فارسی و کسر راے ہندی و یاے معروف ۔

صفات و شناخت ۔ پانی کا ایک پکھیرو ہے زیادہ اڑنے پر قادر نہین ہوتا اس کا بڑا ہوتا ہے اسی وجہ سے حواصل کہلاتا ہے جو جمع ہے حوصلہ کی بوجہ کلانی حوصلہ (پوٹہ) کے جمع کا اطلاق ایک فرد پہ ہوتا ہے چونچ لمبی اور چوڑی نیچے کو جھکی ہوئی ہوتی ہے اس سے پشت خار بناتے ہین نیچ اس کے مرغابی کے سے ہوتے ہین دو قسم کا ہوتا ہے سفید و سیاہ خاکی سیاہ بدبودار ہوتا ہے سفید خوشبودار ہوتا ہے اُس کے چمڑے سے پوستین بناتے ہین سیاہ کے چمڑے سے نہین بناتے مصر مین بہت ہوتا ہے ہندوستان مین بھی پایا جاتا ہے کہتے ہین کہ اسکو مصریین کی بضم کاف و سکون یاے تحتانی کہتے ہین خدا جانے اس کے تلفظ کا کیا قاعدہ ہے محیط سے معلوم ہوتا ہے کہ مصر مین اسکو گی بکاف فارسی کہتے ہین برہان قاطع مین ہے کہ گے گاف فارسی کے فتح اور تحتانی کے سکون سے ایک ابلق پرندہ ہے جس کے پرون کو تیر مین لگاتے ہین بعض کہتے ہین کہ قو قاف کے ضمے سے اس کا نام ترکی مین ہے اور عربی مین کی کہتے ہین مگر بہار عجم مین لکھا ہے کہ قو شترمرغ کا نام ہے ۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین گرم و تر ہے اور بعضون کے نزدیک گرم و خشک ۔

خواص و فوائد ۔ اس کا گوشت غلیظ اور دیر ہضم ہے اس کی چربی محلل اور ملین اور مقوی اعصاب ہے مفاصل اور درد سر کے لیے نافع ہے اس کی چربی کھانا بجش اور قروح کو مفید ہے اسکا پوستین سرد مزاج والون کو موافق ہے جوان اور گرم مزاج والے کو مضر ہے اس کا روغن فالج اور جوڑون کے درد اور لقوہ اور دماغی تمام سرد امراض کو مفید ہے اسکے استعمال کا ایک طریق یہ ہے کہ حواصل کو پر و بال اور آنتون وغیرہ سے پاک کرے گوشت اور بازو اس کے دور کرکے تنے کو اس کے قیمہ اور ہڈیون کو کوٹ کر تل کے تیل مین ملائم آنچ پر جوش دین کہ خوب پک جاے بعد اس کے تیل کو صاف کرکے شیشے مین رکھ لین وید کہتے ہین کہ حواصل کا گوشت سبک ہے درد صفراوی اور بواسیر اور سانپ کے زہر کو نافع ہے دیر ہضم ہے مصلح گلا کر پکانا اور گرم مصالح ڈالنا پکتے مین دارچینی اور کر دیا ڈالنا اسکے کھانے کے بعد سوء ہضم رہا یا کوئی دست آور دوا اور ہاضم جوارش کھانا اور ماء العسل کا پینا ۔

حور

بضم حاے حطی و سکون واو و راے مہملہ موقوف اور بعض نے زاے معجمہ سے لکھا ہے بعض نے حاے مہملہ کے فتح اور واو کے فتح اور راے مہملہ کے سکون سے لکھا ہے مگر شیخ نے قانون مین اسکو جیم تازی سے بھی تحریر کیا ہے شاید دونون نامون سے مشہور ہو



صفات وشناخت - ایک درخت ہے جس کی چھال زرد ہوتی ہے اور اُسکو کمان پر لپیٹتے ہیں یہ درخت
بہت بڑا ہوتا ہے اسکو آگ پر رکھنے سے خوشبودار روغن مثل روغن بلسان کے ٹپکتا ہے اس کی لکڑیاں
اور چھال جمع کرکے آگ دیتے ہیں تلے برتن رکھدیتے ہیں تاکہ چکنائی ٹپک ٹپک کر اُس میں جمع ہوجائے
اس کی دو قسمیں ہیں نبطی اور رومی نبطی میں گوند نہیں ہوتا رومی میں ہوتا ہے کہتے ہیں کہ رومی کا گوند کہربا
ہے بعض کے نزدیک کہربا اس کا گوند نہیں بعض کہتے ہیں کہ اس کا درخت چھوارے کے درخت
کے برابر ہوتا ہے پتے بید کے درخت کی طرح ہوتے ہیں مگر بید کے پتوں سے چکنے اور لمبے ہوتے ہیں
اور پھول خوشبودار ہوتا ہے اور دانہ گیہوں کے دانے کی طرح ہوتا ہے یہ پیڑ نہایت سرد جگہوں اور
برف کے مقاموں میں پیدا ہوتا ہے نبطی کا درخت اور اُس کے پتے رومی سے چھوٹے ہوتے ہیں
اور اسکو گھوروں اور گوشوں پر چھاتے ہیں بعض نے کہا ہے کہ اس کی ایک قسم فارس میں ہوتی ہے
جس کو سفیدہ اور سفید دار کہتے ہیں درخت اُس کا رومی کی طرح ہوتا ہے مگر فرق یہ ہے کہ سفیدار
کے درخت کے تنے کی چھال اوپر سے جابجا زیادہ پھٹی ہوئی اور خاکی ہوتی ہے اور رومی حور کے تنے کی چھال
ایسی نہیں ہوتی یہی حال شاخوں کا ہے اور سفیدار کی شاخوں کا رنگ سرخی مائل ہوتا ہے پھول
دونوں کا ایک سا ہوتا ہے مگر سفیدار کا پھول چھوٹا ہوتا ہے اور رنگ سفید ہوتا ہے رومی قسم بخارا اور روس
میں ہوتی ہے کہتے ہیں حور کو فارسی میں توز واو معروف سے لکھتے ہیں آخر میں زائے فارسی اور زائے ہوز
دونوں ہیں کنز اللغات ترکی میں اس کے اتنے نام لکھے ہیں آغاجی الف ممدودہ اور غین معجمہ اور جیم تازی
سے اور قزل آغاج قاف اور زائے معجمہ کے کسرہ اور لام کے سکون سے اور قاداق دونوں قاف
اور دال سے یہ الفاظ ترکی کے ہیں اور کوز رومی اور شجرا خورہ

طبیعت - نبطی گرم وخشک تیسرے درجے میں ہے رومی گرم تیسرے درجے میں اور خشک پہلے
درجے میں بعض کے نزدیک نبطی گرم پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں ہے اور فارسی
قسم دوسرے درجے میں سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد - اس کا گوند اور پھول اُن مرہموں میں ڈالتے ہیں جو جلا کرتا ہے اس کا گوند سرکے
کے ساتھ پینا خفقان مرگی اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے کو مفید ہے اس کے پھل کا پانی شہد کے ساتھ
آنکھ میں لگانے سے بینائی تیز ہوتی ہے جالا کٹ جاتا ہے اسی طرح اس کی چھال اور پتوں کا عصارہ یا رس
فائدہ کرتا ہے اس کے پتوں کا پانی کان میں ٹپکانے سے درد کو نفع ہوتا ہے اس کے گوند کے پینے سے
دماغ کی طرف سے رطوبت معدے کی طرف نہیں گرتی عورت حیض سے پاک ہونے کے بعد اسکے
پھل کو ساڑھے چار ماشہ لیکر سرکے کے ساتھ کھائے تو بانجھ ہوجائے یہی حال اس کے پتوں کے معمول
کرنے کا ہے بعض نے لکھا ہے کہ اس کے پتوں کو سرکے کے ساتھ معمول کرنے سے پاکی کے بعد حمل جلد
رہ جائے بعض کہتے ہیں کہ قسم نبطی تھوڑے سے شہد اور تخم کوخ کے ساتھ عورتوں کو بانجھ کرتی ہے -
اس کے پتوں کے پینے سے بچہ آسانی سے پیدا ہوجاتا ہے اس کی چھال و پھل ساڑھے چار ماشہ



کھانے سے عرق النسا کو نفع ہوتا ہے اس کا پھل سدہ کھولتا ہے کسی عضو سے بھی خون جاری ہو اُسے روکتا ہے اس کی لکڑی کا جوشاندہ پھوڑوں اور اگلہ کو مفید ہے اس کا روغن روغن بلسان کا سا فعل کرتا ہے سب اجزا سے زیادہ قوی ہے فارسی قسم بغیر لذع کے خشکی پیدا کرتی ہے **مضر** پھیپھڑہ **مصلح** ملٹھی

بدل مرزنجوش اور چنار۔

مقدار خوراک ۔۱ ماشہ سے ۳ ماشہ تک اور بعض نے ۴ ماشہ لکھی ہے۔

جومانہ (ع)

ہم کے ساتھ بروزن جومانہ یونانی میں طریفلن اور ہندی میں سنس گوئی کہتے ہیں

صفات وشناخت ۔ایک روئیدگی ہے جس کا قد ایک گز کے برابر ہوتا ہے شاخیں اس کی پتلی اور سیاہ ہوتی ہیں پتوں کی وضع بسکھپرے کے پتوں کی سی ہوتی ہے جس کی ہر چھوٹی سی ٹہنی میں تین تین پتے لگتے ہیں اسی لیے یونانی میں طریفلن نام ہے جس کے معنے تین تین پتوں والے کے ہیں پھول اس کا فرفیری یعنی نیلا ہوتا ہے اور برہان نے جو لکھا ہے کہ گل آنرا فرفیری خوانند یہ تسامح ہے اس کے پھول میں سوم کی سی خوشبو ہوتی ہے بیج اس کا چپٹا ہوتا ہے اور اُس پر روان ہوتا ہے شیخ نے کہا ہے کہ اسکے بیج کی وضع گویا سوم کے بیج کی سی ہوتی ہے اسکی لمبی اور سخت ہوتی ہو کہتے ہیں کہ اس پودے میں ابتدا میں شراب کی سی بو ہوتی ہے پھر وہ مٹ کر خوشبو پیدا ہو جاتی ہے یہ ربیعی پودا ہے اس کے پتے اور بیج مستعمل ہیں۔

طبیعت ۔دوسرے یا تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد ۔یہ دوا مفتح ہے سدے اور جگر کو قوت دیتی ہے خون حیض اور پیشاب کا ادرار کرتی ہے تنہا اس کے پتے ۱۳ ماشہ یا پتے اور بیج ۹ ماشہ سرد پانی کے ساتھ کھانے سے مرگی اور شوصہ اور ابتدائے استسقا اور درد رحم اور پیشاب کی تنگی کو نفع ہوتا ہے اس کے پتے تاپ تلی کو سکنجبین کے ساتھ نفع دیتے ہیں زہر دور کرتے ہیں اس کے پتوں وغیرہ کا عصارہ یا جوشاندہ افعی اور دوسرے کیڑوں کے کاٹے ہوئے مقام پر ڈالنے سے نفع ہوتا ہے اور اگر ایسا ہو کہ سلیم عضو پر پڑ جائے تو درد ہونے لگتا ہے اس سے معلوم ہوا کہ یہ دوا خود بھی زہر ہے مگر افعی وغیرہ کے زہر کے لیے تریاق ہے اس کے تین پتے اور تین بیج شراب کے ساتھ کھانے سے تجاری جاتی رہتی ہے اور چار پتے اور چار بیج کھانے سے چوتھیا مٹ جاتی ہے اور یہ اس سے خاص اس کی خاصیت کی وجہ سے ظہور میں آتا ہے اس کی جڑ میں قوت تریاقیہ ہے اسی لیے تریاقون اور اعلےٰ درجے کی معجونوں میں ملاتے ہیں **مضر** گردہ **مصلح** کتیرا۔

مقدار خوراک ۔۷ ماشہ تک۔

حی العالم (ع)

بفتح حاء حطی وتشدید یائے تحتانی ۔زلالف الملوک (ع) ابردن (یونانی) ہمیشہ بہار اور ہمیشہ جوان اور پیش بہار اور زلف عروسان (ف) رتی سروالی و سدا بہار (ھ)۔

صفات وشناخت ۔اقسام ریاحین سے ہے چونکہ ہمیشہ ہرا بھرا رہتا ہے اس لیے حی العالم اور



ہمیشہ بہار کہلاتا ہے اس کی دو قسمیں ہیں بڑی اور چھوٹی اور پھر جنگلی اور بستانی ہے اور چھوٹی قسم بھی دو طرح کی ہوتی ہے ایک حاد و تیز دوسری غیر حاد تفصیل یہ ہے (۱) بڑی قسم کی بلندی ایک گز سے زیادہ بھی ہوتی ہے اور ساق یعنی ڈنڈی انگوٹھے کے برابر موٹی ہوتی ہے اس میں سے چیپدار رطوبت نکلتی ہے اسکے پتے زبان کی صورت کے مگر اس سے پتلے اور بعض کہتے ہیں کہ باقلا کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں رطوبت ان میں بھری ہوتی ہے پھول قیصوم کے پھول کی طرح اور پھول کا رنگ زردی و سفیدی کے بیچ میں ہوتا ہے یہ درخت پہاڑوں اور جنگلوں میں ہوتا ہے اور باغوں میں بھی کثرت سے بوئی جاتی ہے بستانی قسم پہاڑی سے بہتر ہے۔(۲) چھوٹی غیر حاد قسم کا پیڑ بالشت کے برابر لانبا ہوتا ہے دیواروں کی جڑوں میں اور پہاڑوں میں اُگتا ہے پتلی پتلی تین چار شاخیں ایک جڑ سے نکلتی ہیں پتے چھوٹے چھوٹے ہوتے اور اُن میں چیپدار رطوبت ہوتی ہے اور اس میں تخم ہوتے ہیں پھول چھوٹا اور زرد سُرخی مائل ہوتا ہے بیج خبازی کے بیجوں کی طرح ہوتے ہیں ملک ایران میں اس کی پیدائش بہت ہے بعض کہتے ہیں کہ اس قسم کو افریقہ میں ابزار القط یا ابزار القطر کہتے ہیں پتے اس کے کچھ گول اور طولانی ہوتے ہیں کنارے اُن کے تیز ہوتے ہیں درمیان میں سے ایک شاخ بالشت بھر کے قریب طویل نکلتی ہے جس میں چھوٹے چھوٹے پتے چھتر کی طرح لگے رہتے ہیں بیج بہت چھوٹے ہوتے ہیں (۳) چھوٹی حاد قسم کی ڈالیاں اور پتے فرفخ کے سے ہوتے ہیں بلکہ سارا پیڑ فرفخ کی طرح معلوم ہوتا ہے اُس پر روان اور غبار بہت ہوتا ہے اسکو بقلہ کھکا سے صحرائی کہتے ہیں پتھریلی زمین میں اس کی پیدائش ہے رازی نے لکھا ہے کہ حی العالم بغداد کی طرف بہت پیدا ہوتا ہے پیڑ اس کا جاذ قیصر کے پیڑ کی طرح ہوتا ہے اور اسکو بستان افروز کہتے ہیں۔

طبیعت۔پہلی دونوں قسمیں سرد تیسرے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں ہیں بعض نے کہا ہے کہ بستانی تازہ سرد تیسرے درجے میں ہے اور صاحب اختیارات کے قول کے مطابق بستانی سرد دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں ہے اور جنگلی قسم گرم پہلے درجے میں ہے اور بعض کہتے ہیں کہ سرد تیسرے درجے میں ہے اور تری و خشکی میں معتدل ہے اور بعض کہتے ہیں کہ دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے تیسری قسم پہلی اور دوسری قسم سے مزاج میں مخالفت رکھتی ہے اور گرم و حاد ہے اور مخزن الادویہ میں لکھا ہے کہ حی العالم کی طبیعت دوسرے درجے کے آخر میں گرم ہے اور پہلے درجے میں خشک ہے ویسقوریدوس نے بڑی قسم کو سرد اور چھوٹی قسم کو گرم بتایا ہے جالینوس کہتا ہے کہ پہلی اور دوسری قسم میں سردی تیسرے درجے تک و خشکی ہے اور تیسری قسم بہت گرم ہے اور رازی نے جس قسم کا ذکر کیا ہے اُسکو سرد و تر بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔منفخ اور رادع اور مسکن التہاب اور مقوی بدن و معدہ و حابس اسہال و مانع نزول ہے تلی اور جگر کا سُدہ کھولتا ہے مواد کو عضو ماؤف کی طرف سے دوسری طرف پھیر دیتا ہے آنکھ دکھنے آئے تو اس سے فائدہ ہوتا ہے آنکھ کا ورم تحلیل کرتا ہے سر اور کان کا درد مٹاتا ہے کھانسی کو نافع ہے معدہ اور انتوں کے کیڑے مارتا ہے پیچش کو فائدہ مند ہے رحم سے رطوبت آئے تو اس کے استعمال سے



بند ہوجاتی ہے نقرس اور وجع مفاصل اور خنازیر کو نافع ہے طحال کا ورم تحلیل کرتا ہے پھوڑے پھنسی کو دفع کرتا ہے آہن زہر کہتا ہے کہ حی العالم کا رس لال ہرتال اور گائے کا پتا ان تینوں کو پیسکر ہاتھ کو مل لیا جائے اور پھر گرم لوہا ہاتھ میں پکڑا جائے تو نہ جلے اسکو جو کے آٹے کے ساتھ پیسکر حمرہ اور جمرہ اور گرم ورموں پر لیپ کیا جائے تو نفع ہو یہ لیپ پرانے پھیلنے والے پھوڑوں کو بھی مٹاتا ہے آگ سے جلے ہوئے عضو پر بھی اس کا لگانا نافع ہے بدن کی کھجلی پر مہندی کے پتوں کے ساتھ ملنے سے نفع ہوتا ہے تیسری قسم کو بدن پر لگانے سے زخم پڑجاتا ہے بستانی قسم کو جوش کرکے روغن گل اور سرکہ ملاکر سر پر ڈالنے سے سبات صفراوی اور گرمی کے درد سر کو نفع ہوتا ہے اس کا ڈیڑھ تولہ رس سکنجبین کے ساتھ پیویں تو صفرا کی حدت جاتی رہے درد سر دور ہو اس کا رس آنکھ آنے کے ابتدائی زمانے میں لگانے سے بہت نفع ہوتا ہے گرمی سے کان میں درد ہو تو اس کے پتوں کا رس روغن زیتون میں خشک کرکے وہ روغن کان میں ڈالنے سے بہت نفع ہوتا ہے اس کا رس پینے سے سرفہ دموی کو نفع حاصل ہوتا ہے سینا اور جگر اور معدے اور دل میں التہاب اور گرمی ہو تو بستانی قسم کے پتوں کو پیسکر لیپ کریں چھوٹی قسم جو تیز نہیں تھوک میں خون کا آنا روکتی ہے سینے اور پھیپھڑے کا تنقیہ کرتی ہے دو ماشہ تخم چھ تولہ اس کا رس یا جوشاندہ پینے سے جگر اور پتے کا سُدہ دور ہوجاتا ہے اور مرۂ صفرا دستوں کی راہ خارج ہوتا ہے سوا دو تولہ تازہ پتے گرم معدے کو نفع دیتے ہیں آنتوں سے خون کا آنا روکتے ہیں دستوں کو اور پچیش کو نافع ہیں سوا دو تولہ اس کے پتے شراب کے ساتھ پینے سے پیٹ کے لمبے کیڑے یعنی کیچوے نکل جاتے ہیں معدے کے ڈھیلا ہوجانے کی وجہ سے دست آتے ہوں تو اس کے پتے پیسکر پینا چاہیئے اس کا عصارہ رحم میں رکھنے سے رطوبت اور خون کا نکلنا رک جاتا ہے سوکھے پتے اس امر میں زیادہ قوی ہیں اگر مکڑی کاٹ کھائے تو اس کے جوشاندے سے دھاریں دونوں قسمیں یعنی حشرات الارض اور مکڑے کے زہر کو دفع کرتی ہیں لیکن بڑی قسم کی بہ نسبت چھوٹی زیادہ مؤثر ہے **مضر** تا **مصلح** گل رخی یا پودینہ یا بابونہ **بدل** کاہو کا عصارہ یا مکو کا عصارہ -

قدر خوراک - رس دو تولہ، ۱ ماشہ تک اور پتے ۲۲۰۰ ماشہ تک -

باب خائے معجمہ

خار شتر (ف)

صفات و شناخت - ایک پودا ہے خراسان میں اس پر ترنجبین جمتی ہے بعض کہتے ہیں یہ جواسا ہے بعض نے لکھا ہے کہ فارس اور آذربیجان میں شتر خار کہتے ہیں کیونکہ اونٹ اسکو کھاتا ہے کانٹے اس میں بہت اور نوکدار ہوتے ہیں پھول سفید اور زرد ہوتا ہے اس کے اندر بالوں کی طرح تار ہوتے ہیں اور بیج کلیمو کی طرح اور گول ہوتے ہیں عاقول اور حاج یہی ہے برہان نے عاقول کو ساج لکھدیا ہے یہ غلطی ہے حاج چاہیئے -

طبیعت - سرد و خشک ہے بعض گرم بتاتے ہیں اور نہایت خشک مانتے ہیں اور عاقول کو



تیسرے درجے میں گرم و خشک لکھا ہے۔

خواص وفوائد ۔ اس کے پتے پانی میں پیسکر نچوڑ کر تین قطرے نہار حالت میں ناک میں چکائیں اور ایک گھڑی کے بعد روغن بنفشہ کا استنشاق کریں تو گرمی کا پرانا درد سر جاتا رہے اسکو آنکھ میں لگانے سے دُھند کو آرام ہو جاتا ہے اور پتلا جالا کٹ جاتا ہے اس میں چونکہ جلا اور ردع کی قوتیں ہیں اس لیے برودات میں جو آنکھ میں استعمال کے لیے بناتے ہیں داخل کرتے ہیں اس کے اجزا کے پینے اور لگانے اور اُن کے جوشاندے سے دھونے سے بواسیر کو نفع ہوتا ہے اس کے تازہ پتوں کو کچل کر روغن میں جلا کر اُس روغن کو وجع مفاصل پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اور سردی کے دردوں کو مفید ہے

مضر گردہ مصلح کتیرا بدل بسکھپرہ

خاگینہ (ھ)

کاف فارسی کے کسرے اور یائے معروف اور نون کے فتح سے منسوب ہے خاگ کی طرف جو کاف فارسی سے انڈے کے معنی میں ہے رشیدی کے فرہنگ میں ہے کہ بعض نے خاگینہ کو خایہ گینہ کا مخفف بنایا ہے اور اول درست ہے۔

صفات ۔ ایک قسم کا سالن ہے جو انڈے سے بناتے ہیں اسے خایہ ریز بھی کہتے ہیں عربی میں عجیبہ البیض نام ہے اور جس میں سبزی بھی ڈالتے ہیں اُسے کوکو دونوں کاف تازی مضموم اور دو نون واو معروف سے کہتے ہیں۔

منافع ۔ اس سے خون زیادہ بنتا ہے اور ہضم دیر میں ہوتا ہے اور اس سے خلط بھی گاڑھا بنتا ہے اگر اسکو دارچینی اور کلیجن اور دوسری بھی ادویہ کے ساتھ کھایا جائے تو شہوت خوب پیدا ہو۔

خالیدونیون یا خالیدومیون (یونانی)

نون اور میم دونوں سے ابن سمجون نے **جالیدونیون** خائے نقطہ دار کی جگہ جیم تازی سے اور دیسقوریدوس نے **کالیدونیون** خائے نقطہ دار کی جگہ کاف تازی سے بیان کیا ہے لفظی معنی اس کے خطافی یعنی ابابیل والا ہیں

صفات ۔ بعض کہتے ہیں ایک روئیدگی کی جڑ کی گانٹھیں ہیں جن میں چھوٹی گانٹھوں کو میرا اور بڑی گانٹھوں کو ہلدی کہتے ہیں بعض زعفران خیال کرتے ہیں ہرصورت یہ نہایت تیز چیز ہے کہتے ہیں کہ جب ابابیل کا بچہ نابینا ہو جاتا ہے تو ابابیل اسے گھونسلے میں بچا کر اسکی آنکھوں سے ملتی ہے اور اسکی بینائی لوٹ آتی ہے اسی لیے یہ دوا الخطافی کہلاتی ہے اور ایک گروہ کا یہ گمان ہے کہ اسکو خطافی اس لیے کہتے ہیں کہ ابابیلوں کے ظہور کے زمانے میں یہ دوا اُگتی ہے اور اُن کے غائب ہونے کے زمانے میں سوکھ جاتی ہے میرا اسی کی جڑ ہے اور برہان نے کہا ہے کہ خود مامیران (میرا) کا نام خالیدونیون و خالیدومیون ہے اور خطاف خائے نقطہ دار کے ضمے اور طائے حطی کی تشدید سے ابابیل کا نام ہے۔



طبیعت - دوسرے درجے مین گرم وخشک -

منافع - یہ دوا بدن پر زخم ڈال دیتی ہے اگر شراب مین ملا کر لیپ کرین تو نملہ کو نفع دے خارشت کی جڑ اکھاڑ دے اس کا رس نچوڑ کر آگ پر رکھین جب آدھا رہ جائے تو آنکھ مین لگائین بینائی تیز ہو جائے اس کی جڑ کو چابنے سے دانتون کا درد ٹھہر جاتا ہے -

خاماسوقی (یونانی)

بفتح خائے معجمہ والف ساکن و فتح میم وسکون الف وضم سین مہملہ وسکون واو وکسر قاف ویائے تحتانی ساکن حائے حطی سے بوحاماسوقی بھی آیا ہے معلوم ایسا ہوتا ہے کہ دونون مین سے ایک مین تصحیف واقع ہوئی ہے خامازمین کے معنی مین ہے اور سوقی انجیر کے معنی مین پوری ترکیب کے معنی زمین کا انجیر ہین -

صفات وشناخت - ایک روئیدگی ہے کہ نہ اُس مین ڈنڈی ہوتی ہے نہ پھول لگتا ہے جڑ سے چھوٹی چھوٹی شاخین چار چار انگل کے برابر لمبی نکل کر زمین پر پھیل جاتی ہین شاخون مین دودھ بھرا ہوتا ہے پتے مسور کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور شاخون کے سِرے لگتے ہین اور پتے کے تلے پھل آتے ہین جو گول گول ہوتے ہین جڑ اس کی پتلی ہوتی ہے پتھرون کی زمینون مین اور خشک جگہون مین پیدا ہوتی ہے مصر مین بہت ہوتی ہے مصر مین ایک مقام ہے عین الشمس خاص اُس مین اس کی پیدائش بہت ہے -

طبیعت - تیسرے درجے کے اول مین گرم وخشک ہے -

خواص وفوائد - نہایت تیز اور جلا پیدا کرنے والی اور چرپری ہے اسکو پیسکر آنکھ مین لگانے سے جالا پھولا اور پھنسی کے نشان مٹ جاتے ہین - ابتدا مین نزلے کو فائدہ پہونچتا ہے دُھند جاتی رہتی ہے تھوڑا سا خاماسوقی روٹی کے ساتھ کھانے سے بواسیر کے دانے کٹ کر گر جاتے ہین اس کے پتے وغیرہ پیسکر شراب کے ساتھ رحم مین رکھنے سے درد کو تسکین ہوتی ہے اسکے پتون اور شاخون کے دودھ کو لگانے سے ہر قسم کے مسے اور تل کٹ جاتے ہین بچھو کے زہر کو بھی آرام ہوتا ہے بلغمی اورام بھی تحلیل ہو جاتے ہین اگر تیاپچے وغیرہ کی چوٹ سے داغ پڑ جائے تو وہ بھی اسکے لیپ سے جاتا رہتا ہے اسے جوش کر کے پینے سے بھی ان عوارض کو فائدہ پہونچتا ہے **مضر** سینہ **مصلح** کتیرا

مقدار خوراک - ۶ ماشہ جو بجھ -

خانق الکلب (ع)

لفظی معنے اسکے کتے کا گلا گھونٹنے والے کے ہین وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اسکے کھانے سے کتا خناق پیدا ہو کر مر جاتا ہے -

صفات وشناخت - بعض کہتے ہین کہ لانگلی ہے بعض کہتے ہین کہ کچلا ہے یوسف بغدادی نے مالا یسع مین لکھا ہے کہ ایک اور چیز ہے وہ کہتا ہے کہ ایک گھانس ہے جس کی شاخین پتلی اور لمبی ہوتی ہین اور سخت ہوتی ہین دیر مین ٹوٹتی ہین اور پتے چاندنی بیل کے پتون کی طرح ہوتے ہین جن کے کنارے تیز ہوتے ہین اور اُن سے سخت بدبو آتی ہے اور چپکتی ہوئی رطوبت نکلتی ہے جس کا رنگ زرد ہوتا ہے اس کا پھل پھلیون مین ہوتا ہے اور وہ پھلیان باقلا کی پھلیون کی طرح ہوتی ہین جن کا طول ایک انگلی کے برابر ہوتا ہے ان کے اندر چھوٹے چھوٹے دانے سیاہ رنگ اور سخت نکلتے ہین -



طبیعت - چوتھے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد - نہایت قاتل زہر ہے کتا اس کے کھاتے ہی خناق پیدا ہوکر مرجاتا ہے بلکہ تمام جاندار اس کے کھانے سے مرجاتے ہین سرد ورمون کو تحلیل کرتا ہے شیخ الرئیس لکھتا ہے کہ اگر آدمی اسکو کھا لے تو ناک اور منھ سے خون جاری ہوجاتا ہے اس کے کھائے ہوئے کا علاج یہ ہے کہ سرد و تر چیزین کھلائین اگر طاقت ہو تو فصد کرائین مفرحات سرد سے دل کو قوت پہونچائین۔

خانق النمر (ع)

بفتح نون وکسر میم وسکون رائے مہملہ

صفات وشناخت - اس کی ماہیت مین اختلاف بہت ہے بعض مادریون سیاہ جانتے ہین بعض پیاز دشتی امین الدولہ نے کہا ہے کہ جنگلی لہسن کا پھول ہے مؤلف مالاسیع اور صاحب تذکرہ لکھتے ہین کہ ساق اسکی ایک بالشت کی ہوتی ہے اور پتے کرٹمی کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر ان سے چھوٹے اور کھردرے ہوتے ہین اور تین چار عدد سے زیادہ نہین ہوتے جڑ بچھو کی دم کی طرح ہوتی ہے اور چکنی اور چمکدار شیشے کی طرح ہوتی ہے۔

طبیعت - چوتھے درجے مین سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد - اسکے کھانے سے جاندار فوراً مرجاتا ہے خاص کر تیندوا تو بچتا ہی نہین اسی لیے خانق النمر کہتے ہین اگر بچھو اس کے پاس پہونچ جائے تو فوراً مرجائے اورام گرم پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اگر کے درد کو اس دوا سے تسکین ہوتی ہے بواسیر کے دانے اس سے گرجاتے ہین چونکہ اس سے بدن مین فساد آجاتا ہے اور اخلاط مین تعفن پیدا ہوجاتا ہے اس لیے انسان کو اس کا کھانا مناسب نہین اس کی جڑ مین دوسرے اجزاے زیادہ قوت ہے پونے دو ماشہ کھالینے سے دوران سر ہوجاتا ہے خناق پیدا ہوجاتا ہے ہاتھ پاؤن کھنچنے لگتے ہین زبان لنگڑا جاتی ہے بدن کا رنگ سیاہ پڑجاتا ہے اگر ایسا اتفاق واقع ہو تو کما فیطوس کھلائین کہ یہ اس کا تریاق ہے صعتر اور سداب اور فراسیون اور افسنتین اور جدوار قیصوم کا استعمال کرائین شراب پلائین قے اور حقنہ کرائین۔

خبازی (ع)

بضم خائے نقطہ دار وفتح بائے مشددہ وسکون الف وکسر زائے معجمہ ویائے معروف۔ نان کلاغ (ف) پاپڑا دھ (ہ) بفتح بائے فارسی اول وسکون الف وبائے فارسی دوم موقوف وفتح وراے ثقیل وسکون الف پاپا۔

صفات وشناخت - شیخ کہتا ہے کہ یہ ایک قسم ملوخیا کی ہے جس کا دوسرا نام ملوکیا بھی ہے بعض نے کہا ہے کہ خبازی جنگلی قسم ہے اور ملوخیا بستانی قسم ہے ملوخیا کی ایک قسم کو ملوخیائے شجری کہتے ہین اور وہ خطمی ہے بعض کا بیان ہے کہ خبازی خطمی کی ایک قسم ہے ماموں صاحب کی تحقیق یہ ہے کہ ملوخیہ اور چونکہ ایک چیز ہے ملا نفیس نے خبازی کی یون تقسیم کی ہے (۱) بستانی جسے ملوخیہ کہتے ہین (۲) جنگلی اس کی دو قسمین ہین (الف) بڑی اسے خطمی اور خبازی شجری کہتے ہین (ب) چھوٹی



جو خبازی کے نام سے مشہور ہے اور فارسی میں خیرو کہلاتی ہے۔ جب خبازی کا لفظ مطلق مذکور ہوتا ہے تو اُس سے یہی جنگلی چھوٹی قسم مقصود ہوتی ہے خطمی اور ملوخیہ یا جونک علیحدہ علیحدہ چیزوں پر اطلاق پاتے ہیں بہر صورت خبازی کے پتے گول اور تھوڑے سے کھردرے اور ڈنٹھل کی طرف تو ضرور کھردرے ہوتے ہیں اور خطمی کے پتوں کے مشابہ مگر اُن سے چھوٹے ہوتے ہیں پیڑ بھی اس کا خطمی سے چھوٹا ہوتا ہے اور رطوبت بھی اس میں خطمی سے بہت کم ہوتی ہے جب تک اس کے اجزا ترو تازہ ہوتے ہیں تو اُن سے تھوڑا سا لعاب نکلتا ہے سوکھ جانے کے بعد کچھ بھی لعاب باقی نہیں رہتا مزہ سب اجزا کا پھیکا ہوتا ہے اسکے پیڑ نمناک زمینوں میں خریف کے موسم میں پیدا ہوتے ہیں بعض ملکوں میں موسم بہار کے شروع میں اُگتے ہیں اسکو بوتے بھی ہیں اور خود بخود بھی پیدا ہو جاتی ہے خریفی خبازی موسم بہار تک رہتی ہے اور ربیعی سخت گرمی کے زمانے تک۔ ایک قسم خبازی کی ایسی بھی ہوتی ہے کہ پتے اُس کے چھوٹے اور نرم ہوتے ہیں پھول بھی چھوٹا ہوتا ہے یہ قسم موسم بہار میں پیدا ہوتی ہے اور گرمیوں تک رہتی ہے اس کا پیڑ زیادہ اونچا نہیں پڑتا بلکہ بعض تو زمین سے ذرا سا اونچا ہو کر زمین پر بچھ جاتا ہے ہر قسم کی خبازی کے پھول کا رنگ ایسا سُرخ ہوتا ہے جس میں نیلے رنگ کی جھلک ہوتی ہے اسکو دوسری عبارت میں سوسنی کے ساتھ تعبیر کرسکتے ہیں پھول کی پتیاں ایسی کھڑی ہوتی ہیں کہ گراموفون کے ٹیوب کی سی شکل معلوم ہوتی ہے بعض پھول بڑا ہوتا ہے اور بعض چھوٹا خطمی کا پھول اس سے بڑا اور گول اور چوڑا اور خالص سُرخ یا سفید یا زرد ہوتا ہے۔

طبیعت۔ سرد و تر درجۂ اول میں اور بعض کے نزدیک دوسرے درجے میں سرد و تر ہے بعض کے نزدیک سردی و گرمی میں معتدل ہے وید گرم پہلے درجے میں اور خشک بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ اس سے پاخانہ کھل کر آتا ہے مادے کو معتدل القوام اور نکلنے پر آمادہ کرتی ہے جگر کا سدہ کھولتی ہے اس کا جوشاندہ کھانڈ کے ہمراہ کھانسی اور سانس کی تنگی کو نافع ہے تلی کے درد اور ورم اور یرقان اور خشک کھجلی کو اور آنتوں کے زخم کو مفید ہے پیچش اور زخم مثانہ اور پیشاب کی سوزش کو نافع ہے اکثر جانوروں کے زہر کی تریاق ہے مدر بول ہے اور دودھ زیادہ پیدا کرتی ہے ورموں کو تحلیل کرتی ہے سینے کی خشونت کو مفید ہے اس میں بورقیت ہے اور معتدل الہضم ہے مادے کو دوسری طرف پھیر دیتی ہے اہل مصر و شام اس کے ملائم پتے پکا کر کھایا کرتے ہیں اور بہتر یہ ہے کہ گوشت کے ساتھ پکا کر گرم مصالح ڈال کر کھاویں گرم مزاج والے کو چاہیئے کہ اسکو زیادہ نہ کھاوے اور اگر ایسا اتفاق پڑے تو ترشی اور سرکے کا استعمال رکھے کہ یہ اس کے مصلح ہیں اس کے کھانے کے بعد اگر ثقل اور کھچاوٹ پیٹ میں معلوم ہو تو قے کر ڈالنا چاہیئے اور تھوڑی سی لطیف شراب پی لینی چاہیئے اس کے پتے پیس کر پیشاب کے ساتھ گنجے کے سر پر تھوپ دیں تو فائدہ حاصل ہو اس کے پتے چاب کر تھوڑا سا نمک ملا کر آنکھ کے کوئے کے ناصور میں بھر دیں تو اُس کی آلائش صاف کردے اور بغیر نمک کے اسکے زخم کو بھر دے ٹھو آجاتا ہے تو اس کو چابنا چاہیئے گرمی و خشکی کی کھانسی کو بہت ہی نافع ہے اس کے پھول گردے اور مثانے کے زخموں کو



بہت فائدہ بخشتے ہیں اگر بکر کاٹ کھائے تو اس کی جڑ اور پتوں کا جوشاندہ پی کر بکر بکرتے کریں اس اجزا کے جوشاندے سے آبزن کرنے سے رحم اور مقعد کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اگر بھڑ یا شہد کی مکھی کاٹ لے تو اسکو لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے اس کے پتوں کو اُبال کر ان کا پلٹس پھوڑوں پر باندھنے سے پھوٹ کر مواد نکل جاتا ہے اس کے تازہ پتے پیس کر گائے کے تازہ مکھن میں ملا کر بدن پر ملنے سے کوئی موذی کیڑا نہیں کاٹتا اس کا لیپ شکستگی اعضا کے لیے مفید ہے اورام گرم اور نملہ اور حمرہ کو بھی نفع بخش ہے روغن گل کے ساتھ آگ سے جلے ہوئے کو نافع ہے اس کی جڑ اور شاخ اور پتے اور بیج قریب الاثر ہیں دیسقوریدوس کہتے ہیں کہ شُبک ہے صفراوی دردوں کو دفع کرتی ہے بواسیر کو اور سانپ کے زہر کو اور پھوڑے پھنسی کو دور کرتی ہے **مضر** — سرد و تر مزاج کو نقصان پہونچاتی ہے اور کمزور معدے کو ڈھیلا کرتی ہے **مصلح** قند دار چینی بیج اور زیرہ سیاہ **بدل** خطمی۔

مقدار خوراک۔ اسکے پتوں وغیرہ کا جوشاندہ یا خیسانده ۱۴ا۔ تولہ تک اور جرم ۹ ماشہ تک۔

خبازی کا بیج

صفات۔ گول اور چپٹا بیج ہیں گڑھا مزہ پھیکا بعض قسم کی خبازی کے بیج کا رنگ بھورا اور بعض کا سیاہی مائل ہوتا ہے اس میں لعاب بہت ہے۔

طبیعت۔ سرد و تر ہے بعض نے گرمی و تری میں معتدل بھی خیال کیا ہے۔

خواص و فوائد۔ قبض رفع کرتا ہے آنتوں میں پھسلن پیدا کرتا ہے۔ لزوجت پیدا کرتا ہے گرمی و خشکی کی کھانسی اور آواز پڑجانے کے لیے نافع ہے گرم دواؤں کی حدت کو دور کرتا ہے بھڑ اور رتیلا بچھو کے زہر کو دفع کرتا ہے اس کا حقنہ آنتوں اور مقعد و رحم کی سوزش کو دور کرتا ہے مدر بول ہے دودھ زیادہ کرتا ہے سینے کی خشونت اور کھانسی اور گرمی کے درد سر اور نزلے کو نافع ہے آنتوں اور گردوں کی گرمی دور کرتا ہے پیچش کو نفع پہونچاتا ہے پیشاب کی جلن زائل کرتا ہے شیخ کہتا ہے کہ خبازی کا بیج تمام اجزا سے ازالہ خشونت ریہ وسینہ کے لیے بہتر ہے اور تمام افعال میں قوی ہے تخم خطمی سے بھی بہتر ہے مادے میں نضج پیدا کرتا ہے اور رادع ہے آنتوں کو قوت دیتا ہے ایسے سخت دستوں میں جن کے مواد میں حدت و سوزش ہو بے حد مفید ہے شہد کے ساتھ کھانے سے درد جگر کو دفع کرتا ہے دست آور جوشاندوں میں اسکو شامل کرنے سے اُن کی حدت جاتی رہتی ہے اور تیز دواؤں کو جلدی پھسلا کر پیٹ سے خارج کردیتا ہے اور اُن کا عمل جلدی ظہور میں لاتا ہے اور اُن کی سوزش مٹاتا ہے آنتوں میں خشونت پیدا ہونے نہیں دیتا بلکہ اُن میں چکناپن پیدا کردیتا ہے اگر زہر خوردہ کو ان بیجوں کا جوشاندہ پلایا جائے تو برابر قے جاری رہے گی اور جب تک رتی رتی زہر نکل جائیگا قے آتی رہے گی یہاں تک کہ کل زہر نکل کر بدن پاک ہو جائے گا **مضر** کمزور معدے کو **مصلح** ربوب فواکہ **بدل** تخم خطمی۔

مقدار خوراک۔ ۹ ماشہ سے ۱۷ا۔ ماشہ تک ورسموم کے دفعیہ کے لیے قے کرانے کو اس سے بھی زیادہ



خبازی بستانی

صفات وشناخت۔ اکثر کے نزدیک یہ اور طوخیا ایک چیز ہے اس کے پتے لمبے اور پھول زرد ہوتا ہے اور خبازی کے پھول سے چھوٹا ہوتا ہے کپاس کے کھیتون مین پیدا ہوتی ہے اس کے نہال کا قد بھی کپاس کے نہال کے برابر ہوتا ہے بیج سیاہ اور لمبا ہوتا ہے کلونجی کے بیج کے ساتھ مشابہ ہوتا ہے بخلاف جونک کے بیجون کے کہ وہ رائی کے دانون کی طرح اور گول ہوتے ہین پس اگر حقیقی طور پر طوخیا اور جونک ایک چیز ہین تو خبازی بستانی طوخیا نہین مزہ ان بیجون کا بہت کڑوا ہوتا ہے پھلی اس کی کرم سے مشابہت رکھتی ہے جیسا کہ مخزن الادویہ کے متعدد نسخون مین مندرج ہے رنگ اس کا سبزی مائل ہوتا ہے محیط سے کچھ معلوم ہی نہین ہوتا اس لیے کہ اس مین مشبہ بہ کا نام محذوف ہے خدا جانے کرم سے کیا مراد ہے گیلانی کہتا ہے کہ بستانی خبازی کی مائیت کی کثرت اس کی قوت کو گھٹا دیتی ہے۔

طبیعت۔ شیخ کہتا ہے کہ پہلے درجے مین سرد وتر ہے بعض کہتے ہین کہ گرمی وسردی مین معتدل ہے بعض کہتے ہین کہ یہ تھوڑی سی گرمی پیدا کرتی ہے۔

خواص وفوائد۔ بسبب رطوبت اور لزوجت کے جلد معدے سے تلے اتر جاتی ہے معتدل الانہضام ہے اس کی رطوبت کاہو کی رطوبت سے غلیظ ہے سردی وتری مین معمولی خبازی سے بڑھی ہوئی ہے اس سے اجابت کھل کر ہوتی ہے سینے کی خشونت دفع کرتی ہے آواز کو صاف کرتی ہے اور لطافت کی وجہ سے حرارت کو برانگیختہ کرتی ہے گرم پتون کو نافع ہے اس کی شاخین آنتون اور مثانے کو مفید ہین اس کے بیج اخلاط غلیظ کو دستون کی راہ نکالتے ہین سُدّے کھولتے ہین عرق النسا کو مفید ہین اس کے پتون کا پانی کھانڈ کے ساتھ پینے سے جلے ہوئے خلطون کو دفع کرتا ہے اسکو چاب کر ورمون پر لگانے سے بکھر جاتے ہین بچھو کاٹ کھاے تو اس کے لیپ سے زہر اتر جاتا ہے **مضر** ضعیف اور سرد معدے کو اور اس مین غلیظ اور کچے خلط پیدا کرتی ہے

مصلح گرم دوائین۔

مقدار خوراک۔ ۷ ماشہ تک۔

خچر (ھ)

بفتح خاے معجمہ وجیم فارسی مشدد مفتوح وسکون راے مہملہ استر (ف) بغل (ع)

صفات وشناخت۔ ایک چوپایہ جانور ہے گدھے سے بڑا اور گھوڑے سے چھوٹا۔ گھوڑے اور گدھے سے پیدا ہوتا ہے جس کا نر گدھا اور مادہ گھوڑی ہو بہتر ہے مگر یہ کم ہوتا ہے اور جس کی مادہ گدھی اور نر گھوڑا ہو اُس سے کمتر ہے اور یہ کثیر الوجود ہے خچر نر ہو یا مادہ پھر اُس سے بچہ پیدا نہین ہو سکتا بعض کہتے ہین کہ اس حیوان مین گرمی زیادہ ہے اس لیے بچہ جننے کے قابل نہین مگر ندرت کے ساتھ خچری کے بچہ ہوتا ہے تحفۃ المومنین کا مولف کہتا ہے کہ یہ امر مشاہدہ ہوا ہے صاحب مجمع آرائے ناصری لکھتا ہے کہ مین نے رے مین یہ سنا تھا کہ شیراز مین خچری کے بچہ پیدا ہوا ہے پس محیط اعظم کا یہ قول تحقیق سے



خلاف ہے کہ جب وہ بانجھ ہوتی ہے تو اُس سے بچہ ہرگز پیدا نہیں ہو سکتا۔ خچر نہ بالکل گدھے کی طرح بلید الطبع ہے اور نہ گھوڑے کی سی ذکاوت رکھتا ہے باربرداری اور سواری وغیرہ کی طاقت گھوڑے اور گدھے سے زیادہ رکھتا ہے آواز اس کی گدھے کی سی ہوتی ہے محیط اعظم میں ہے کہ ارسطو سے نقل کرتے ہیں کہ خچر اور گدھے میں پتا نہیں ہوتا مگر یہ قول ارسطو کا غلط ہے یا اُس کی طرف یہ غلط قول منسوب ہو گیا ہے میرے ایک دوست لالہ رت لال صاحب اودیپور ملک میواڑ کے محکمہ پلیس کے سپرنٹنڈنٹ ہیں اور سررشتہ صفائی کے بھی حاکم اعلیٰ ہیں میں نے اُن کو لکھا کہ آپ سررشتہ صفائی کے منصرم کو حکم دیں کہ وہ تمام بھنگیوں سے یہ بات دریافت کریں کہ تم جو خچروں اور گدھوں کو چیرتے ہو اُن میں پتا پاتے ہو یا نہیں اُن کے حکم سے منصرم نے تحقیقات کی اُن کے مرسلہ جواب سے معلوم ہوتا ہے کہ ان دونوں جانوروں میں پتا ہوتا ہے بلکہ ایک ایسا موقع آگیا تھا کہ مجھکو مشاہدہ کرانے کو تیار تھے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کا گوشت درد مفاصل کے واسطے مفید ہے اس کی چربی نقرس اور عرق النسا کو تسکین دیتی ہے اس کی لید کی دھونی لینے سے زکام مٹ جاتا ہے اسی طرح لید کی راکھ کو سونگھنے سے زکام کو صحت ہوتی ہے اس کی لید کو خشک کر کے عورت کھائے تو ہرگز حمل نہ رہے یہی حال اس کے کان کے میل کے کھانے سے ہوتا ہے اور اس کے کان کے میل کو حمول کرنے سے بھی حمل نہیں رہتا اگر مرد اس کے دل کو روغن زیتون میں پکا کر تین دن تک ہر روز ڈیڑھ تولہ کی مقدار میں عصی الراعی کے رس کے ساتھ کھایا کرے تو پھر اس قابل نہ رہے کہ اس سے کسی عورت کے حمل رہے اسی طرح اگر عورت اس کا جگر یا دل حیض سے پاک ہونے کے بعد تین دن تک ڈیڑھ تولہ روز کھائے تو بانجھ ہو جائے خچر کے سم کی دھونی سے چوہے اور کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں اس کا پیشاب حمل کو ساقط کرتا ہے اس کے کان کے میل کا فرزجہ بھی یہی خاصیت رکھتا ہے اس کے بالوں کی دھونی لینے سے مشیمہ یعنی آنول نکل پڑتی ہے زہریلے کیڑے مکوڑوں کو بھگا دیتی ہے اس کا سم ڈیڑھ تولہ پیس کر گھی میں ملا کر وہاں لگائیں جہاں کے بال گر گئے ہوں تو بال جم آئیں داء الثعلب کو دور کرتا ہے اس کی کھال حاملہ عورت اپنے پاس رکھے تو حمل ساقط ہو جائے اور جو غیر حاملہ رکھے تو حمل نہ رہے اس کی چربی کی دھونی سے بھی حمل ساقط ہو جاتا ہے اور اس سے بھی کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں اس کے پیشاب سے کپڑا تر کر کے رحم میں رکھنے سے حمل نہیں رہتا اس کے کان کا میل اسی کی کھال میں رکھکر مصروع کے باندھ دیا جائے تو مرض جاتا رہے۔

خرامقان

بفتح خائے معجمہ و فتح رائے مہملہ والف ساکن و فتح میم و فتح قاف و سکون الف و سکون نون ایک گھانس ہے شکل و بو میں بابچھڑ کی طرح ہے مگر اس کا رنگ سبزی مائل ہوتا ہے جڑ بھی اس کی بابچھڑ کی طرح ہوتی ہے مزے میں اس کے تھوڑی سی شیرینی ہوتی ہے طبیعت اس کی بابچھڑ کے قریب ہے جیسا کہ صحاح الادویہ



مین مذکور ہے گیلانی نے کہا ہے کہ پہلے درجے مین گرم وخشک ہے تحلیل کرتی ہے خشکی پیدا کرتی ہے تمام افعال مین بالچھڑ کے قریب ہے مگر اُس سے کسی قدر ضعیف ہے ۔

خربق سفید

بفتح خاے نقطہ دار و سکون راے مہملہ و فتح باے موحدہ و سکون قاف مگریہان قاف مضاف ہے خربق ابیض وقاتل الکلب (ع) ۔

صفات و شناخت ۔ ایک پیڑ کی جڑ ہے جس کے پتے بارتنگ کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور اُن سے کچھ چوڑے ہوتے ہین اور پھول سُرخ رنگ اور درخت کی ساق چار اُنگل کی ہوتی ہے اندر سے خالی اور سفید رنگ جب یہ ساق خشک ہوجاتی ہے تو اس کی چھال اُترنے لگتی ہے جڑ کو اس کی خربق سفید کہتے ہین جو چھوٹی سی مستطیل پیاز کی طرح ہوتی ہے اور کوئی کوئی بیخ خطمی اور بیخ کبر کی طرح بھی ہوتی ہے رنگ اس جڑ کا سفید زردی مائل ہوتا ہے اس مین بہت سے باریک تار لگے ہوے ہین مزہ اس جڑ کا سیاہ قسم سے بہت زیادہ تلخ ہوتا ہے اور توڑنے سے غبار سا ظاہر ہوتا ہے اس کے اندر مکڑی کے جالے کی طرح ایک چیز نکلتی ہے اس کی پیدائش پہاڑون مین ہے ملک جیلان اور ماوراء النہر مین بہت ہوتی ہے جب یہ جڑ تر ہوتی ہے تو اُکھیڑ کر جمع کرتے ہین اور سُکھا لیتے ہین سوکھنے کے بعد خود بخود اس کا اوپر کا چھلکا اُتر جاتا ہے استعمال مین یہی چھلکا ہے ایک اور قسم اسی کے قبیل سے ہے کہ اس مین تار اور ریشے نہین ہوتے اور بہت سخت ہوتی ہے بہتر وہ ہے جو سفید نرم زود شکن بہت سے گودے والی اور لعابی ہو جب زبان پر رکھین تو اول خفیف سی جلن معلوم ہو تھوڑی دیر کے بعد سوزش بڑھ جاے اور جس سے اُسی وقت بہت سی سوزش ظاہر ہو اور گول ہو اور گودا کم ہو تو وہ خراب ہے اُس سے گلے مین خناق پیدا ہوجاتا ہے بہتر یہ ہے کہ خربق سفید کو بھی تنہا استعمال نہ کرین بلکہ ایارجات مین ملا کر کھائین ۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے ۔

خواص و فوائد ۔ نہایت سخت مسہل ہے یہ دوا گاڑھے صفرا اور لسدار خلطون اور زرد بلغم کو براہ دست نکالتی ہے سُدہ کھولتی ہے معدے کو مواد فاسدہ سے پاک کرتی ہے پیشاب اور حیض جاری کرتی ہے فالج اور سرسام اور مرگی کو جو بلغم کی وجہ سے ہون اور دماغ کی سرد بیماریون کو مفید ہے گٹھیا کو اور جوڑون کے درد کو فائدہ مند ہے قے بھی بہت لاتی ہے اور بعض آدمیون مین ایسا دیکھا گیا ہے کہ نہ ان کو دست ہوے اور نہ قے کمزور معدے والے کو نہ کھانا چاہیئے اور نہ زیادہ مقدار مین کھائین اس لیے کہ زیادہ کھانے سے خناق پیدا ہو کر مرجاتا ہے یہان تک کہ خربق خوردہ کا گوہ کھانے سے مرغیان مرجاتی ہین گرم مزاج والے اور کمزور کو کسی طرح نہ دین اور یہ سگتے اور سور کا زہر ہے اور بہتر یہ ہے کہ نہار نہ کھائین تھوڑی سی غذا کھا کر کھائین اس کا جرم نہین کھاتے کیونکہ تشنج اور قے پیدا کر دیتا ہے شربت بنا کر استعمال کرتے ہین اور اگر اس کا جرم کھانا ضرور ہو تو بہت باریک نہ کرین نیم کوفتہ رکھ کر آش جو کے ساتھ کھالین اور شربت

بنانے کے وقت اول تین رات دن پانی مین تر رکھکر پھر آنچ پر جوش دین جب تیسرا حصہ پانی رہ جائے تو شہد
ملا کر قوام کرلین پونے دو تولہ خربق سفید کے ساتھ ۱۴ تولہ کے قریب پانی اور شہد پونے ستاون تولے ہو
اور پونے دو تولہ تک چاٹین اور گرم پانی اوپر سے پی لین یا گرم پانی مین گھول کر پی لین۔ متقدمین سودا نکالنے کے
لیے بعض مصلحات کے ساتھ اسکو استعمال کرتے تھے متاخرین نے ترک کردیا اس کی جگہ حجر ارمنی یا لاجورد دیتے
ہین۔ اسکو پیسکر آٹے مین ملا کر چوہون کو کھلانے سے مرجاتے ہین کبھی اس مین شہد بھی اس کام کے لیے ملایا جاتا
ہے اسکو باریک پیسکر گھر مین چھڑک دیا جائے تو جو مکھی اُس پر بیٹھے مرجائے اسکو پانی مین جوش دے کر وہ
پانی جس جانور کو کھلایا جائے گا بیہوش ہوجائے گا سرکے مین پیسکر داد اور بہق اور کلف اور خارشت اور جرب پر لگانے سے
نفع ہوتا ہے گوشت مین ملا کر اگر بلی کو کھلایا جائے تو وہ مرجائے اسکو پیسکر سونگھنے سے چھینکین بہت آتی ہین
اس سے نگاہ تیز ہوتی ہے جالا کاٹنے کی دواؤن مین ملاتے ہین کیڑا لگے ہوے دانت پر اسکو رکھنے سے اکھڑ جاتا
ہے اسکو پیسکر سرکے مین ملا کر کلیان کرنے سے دانتون کا درد دفع ہوتا ہے اگر عورت اسکو پیسکر بتی بنا کر رحم مین
رکھلے تو بچہ مرجائے اور خون جاری ہوجائے جس کسی کو قے مشکل سے آتی ہے اور قے کا عادی نہین ہے
اُسکو قے کے لیے خربق نہ کھانی چاہیے بلکہ اول قے کی عادت ڈالے پھر بتدریج کھائے اور قے کے لیے
بہتر طریقہ استعمال یہ ہے کہ مولی مین سوراخ کرین اور اُس کے اندر خربق سفید کے باریک تار بھر دین
اور رات بھر رکھین صبح کو مولی مین سے وہ تار نکال کر پھینک دین اور مریض کو اول کوئی رقیق غذا جیسے
کھچڑی یا مونگ کی پتلی کھچڑی کھلا کر بعد اس کے اُس مولی کا پانی نچوڑ کر سکنجبین ملا کر پلا دین اور دو گھڑی کے
بعد قے کا عمل شروع کرائین اگر پینے والے کو ضعف پیدا ہوجائے اور تشنج عارض ہو تو کسی عمدہ شراب مین روٹی
چور کر کھلادین یا ماء العسل مین روٹی چور کر دیوین اگر دوبارہ تشنج عود کرے تو روٹی سرد پانی مین بھگو کر کھلادین
اگر عمل کے اثنا مین ہچکیان آنے لگین تو ماء العسل مین مولی جوش کر کے پلا دین۔ اور اگر ایسا اتفاق واقع ہو کہ
دوا مدت دراز تک اثر نہ کرے اور قے نہ آئے تو گھونٹ گھونٹ ماء العسل پلاوین یا گرم پانی کسی قے آور
روغن کے ساتھ دین یا مرغی کا پر روغن سوسن یا سعد مین آلودہ کر کے حلق مین پھراوین اور جھولے مین جھلادین
اگر پینے والے کو اختناق پیدا ہونے لگے تو خربق کا جوشاندہ پونے سات تولہ تک پلا دین کہ وہ قے لے آئے گا
اور اختناق کو زائل کردے گا اگر اس سے بھی کشود کار نہو تو حقنہ حادہ عمل مین لائین اور اُس مین سے ۳۰ جو بھر کے
قریب پلا بھی دین اور یہ پلانا قے کی غرض سے نہین بلکہ دفع اختناق کی غرض سے سمجھنا چاہیے اور ایسی
دوائین سنگھائین جن سے چھینکین آنے لگین اگر قے سے ہچکی بند نہو تو پشت کی گُردون پر بھری سینگیان کھچوائین
اور جن اعضا مین تشنج آگیا ہو اُنپر روغن کی مالش کرین گرم پانی سے دھروائین اسکو باریک پیسکر کھانے مین خطر
ہے کیونکہ باریک سفوف اس کا کبھی معدے مین جم جاتا ہے اور راستون مین غذا کے اس سے رہ جانے کی وجہ سے
آدمی مرجاتا ہے جو کوئی اسے کھائے تو اُسے چاہیے کہ زیادہ پیشاب لانے والی دوائین ساتھ کھائے اور ایسی
چیزین کھاوے جو تشنج کو روکتی ہین اسکو زیادہ مقدار مین کھانے سے آدمی مرجاتا ہے اول تشنج پیدا ہوتا ہے
کثرت سے قے آتی ہے پھر خناق پیدا ہوجاتا ہے ایسی صورت پیش آئے تو ٹھنڈی چیزین پلائین قبض ہو



تو دست لوائیں اور گرم پانی میں بٹھائیں چکنے شوربے نوش کرائیں گاے کے مکھن کی بدن پر مالش کرائیں خوشبویات سونگھائیں شربت زوفا پودینہ اور سداب اور سور کے ساتھ دیں۔ قدموں پر خوشبودار تیل کی مالش کریں مریض کے پاس تیز سرکہ۔ سیب اور بہی یا گرم روئی اور شراب ریحانی رکھیں یا چھینکیں لانیوالی دوائیں سونگھائیں اگر دست زیادہ آنے لگیں تو سرد پانی پلائیں خوشبودار چیزیں سونگھائیں غذاے جیسا الکیموس دیویں مضر معدے کو نقصان پہونچاتی ہے خناق اور تشنج اور قے پیدا کرتی ہے مصلح معدے کے لیے مصطگی اور دوسرے عوارض کے لیے تازہ چھاچھ اور روغن بادام اور گاے کا گھی اور آبحموض یاقوتیا جاشا اور کتیرا اور اسکو کھانے سے قبل گندھے ہوے آٹے میں رکھکر پکا لینا چاہیے اور نہار اور ناشتا کی حالت میں کبھی نہ کھانا چاہیئے بدل ہم وزن تسوت اور نصف وزن غاریقون اور میں پھل دساہی زہرہ اور ماہی زہرہ نرلے ترہنگوٹ کے درخت کی چھال۔

مقدار خوراک۔ ۱ء ماشہ سے ۴ ماشہ تک اور ابن زہر کی کتاب میں ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک مندرج ہے اور مناسب یہ ہے کہ ۴ ماشہ سے زیادہ کبھی نہ کھائیں۔

خربق سیاہ

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی کی جڑ ہے اس کی جڑ کو فارسی میں خال نگی اور عربی میں جبل ارگی اور خربق اسود کہتے ہیں اور ہندی میں کالا کچلا بولتے ہیں اور مشہور یہ ہے کہ یہ وہی چیز ہے جسکو ہندوستان میں کٹکی کہتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ خربق میں اور کٹکی میں ولایتی و ہندی ہونے کا فرق ہے خربق ممالک روم کے خشک مقاموں اور ٹیلوں اور پہاڑیوں میں پیدا ہوتی ہے اور کٹکی ہمالیہ میں کشمیر سے سکم تک پیدا ہوتی ہے بعض دونوں کو بالکل جدا کہتے ہیں صنفی فرق کے بھی قائل نہیں بہر صورت خربق کے پیڑ کے پتے چنار کے پیڑ کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر اُن سے زیادہ چھوٹے اور زیادہ کھردرے ہوتے ہیں اور پتوں کے کناروں کے دندانے جو انگلیوں کی طرح ہوتے ہیں وہ بھی بہ نسبت چنار کے پتوں کے بڑے بڑے ہوتے ہیں ساق اس کی چھوٹی اور نیلی ہوتی ہے پھول کا رنگ بھی سفید ہوتا ہے جس میں سُرخی اور نیلے پن کی جھلک ہوتی ہے اور پھول خوشہ نما ہوتے ہیں دانہ اس کا کڑھ کے دانے کی طرح ہوتا ہے یہ جڑ اکثر انگلی کے برابر موٹی اور سیاہ رنگ اور بیگرہ ہوتی ہے اندر سے خالی ہوتی ہے اور اکثر اُس کی وضع میں کچھ گولائی ہوتی ہے اور اُس میں باریک ریشے سیاہ اس طرح نکلتے ہیں جیسے پیاز کی پینڈی میں باریک باریک تار نکلتے ہیں اُس میں سے یہی ریشے مستعمل ہیں اور جب مطلق خربق سیاہ بولتے ہیں تو یہی ریشے مراد ہوتے ہیں خربق سیاہ کی تلخی سفید سے کم ہے مگر تیزی بڑھی ہوئی ہے اور اس سے خطرناک ہے بہتر وہ ہے جو نہ بہت پرانی ہو نہ بہت نئی اور ریشے موٹے ہوں نہ بہت پتلے رنگ خاکی ہو اور جلد ٹوٹ سکے اُس کے اندر کوڑی کے جالے کی طرح کچھ ہو مزہ تلخ اور تیز اور چرپرا ہو چابنے سے زبان پر سوزش ڈالے۔

طبیعت۔ گرم و خشک تیسرے درجے کے آخر میں اور بعض نے دوسرے درجے میں کہا ہے اور بعض نے چوتھے درجے کے آخر میں گرم و خشک لکھا ہے۔



خواص و فوائد۔ سودائے خالص و بلغم کو دستوں کی راہ نہایت سختی سے نکالتی ہے اور بدن کے اندر سے رطوبت خوب جذب کرتی ہے اور ورم کو تحلیل کرتی ہے روح کو لطیف کرتی ہے سردی کے اکثر امراض اور پُرانے نزلے کو مفید ہے بدن کے سیاہ داغ اور سفید داغ اور داکوتہ اور امراض جلدی کو نافع ہے سرکہ کے ساتھ جوش کرکے کلیاں کرنے سے دانتوں کے درد کو تسکین ہوتی ہے اس کی دھونی بھی یہی عمل کرتی ہے پینا اُس کا ادویہ ملطفہ کے ساتھ معدے کے کیڑے دور کرتا ہے اُس کا لیپ برص اور بہق کے لیے مفید ہے مسوں کو دور کرتی ہے زخموں کے زائد گوشت کو اُڑاتی ہے سخت ناصور کو نافع ہے سردی کے امراض اور آدھا سیسی کے درد اور درد مفاصل کے لیے مفید ہے گیہوں وغیرہ اُس کے جوشاندے میں بھگو کر چڑیوں وغیرہ پرندوں کو کھلائیں تو مرجائیں خربق سیاہ کو پانی میں بھگو کر وہ پانی گھر میں چھڑکنے سے چوہے بھاگ جاتے ہیں اور مچھر مرجاتے ہیں خربق سیاہ اور بورہ اور سداب کے بیج تو نوشادر سب پیس کر شہد ملا کر آنکھوں میں لگانے سے بینائی تیز ہوتی ہے امراض سرد کے لیے خربق سفید سے قوی ہے اور جن جن امراض میں کہ سفید کو تاثیر ہے اُن میں یہ جلد کارگر ہوتی ہے اگر اسکو شیر پینیوں میں چند روز بھیگا رکھیں یا جو مقشر یا مسور کے ہمراہ پکالیں اور پھر صاف کرکے پانی پی لیں تو زیادہ نقصان نہ پہونچائے یہ اس میں خاصیت ہے کہ اس کے ذریعہ سے تنقیہ کرنے سے مزاج بدل جاتا ہے اور جوانی کے مزاج کے قریب قریب پہونچ جاتا ہے جس کے مزاج میں رطوبت غالب ہو اسکو اس سے بچنا چاہیئے جن کے مزاج قوی ہیں اور جوان ہیں اور موٹے تازے ہیں خون بدن میں بہت ہے اُن کے موافق ہے عورتوں اور کمزور مردوں اور دُبلے پتلے مدقوقوں کے بالکل نامناسب ہے اور جب اس کے کھانے کا ارادہ ہو تو تین دن قبل سے غلیظ چیزوں کے کھانے پینے سے بچیں عیش و عشرت میں مشغول رہیں اگرچہ وہ اپنا فعل نہایت قوت کے ساتھ دکھاتی ہے مگر خود دیر میں خارج ہوتی ہے اس لیے اس سے خناق یا تشنج پیدا ہونے کا خوف لگا رہتا ہے اس لیے کوئی ایسی دوا شریک کرلیں جس سے اس کا فعل قوی ہوجائے اور جلد دست آکر بدن سے خارج ہوجائے معدے میں زیادہ نہ ٹھہرے اور اس وجہ سے مواد صالح کو حرکت نہ پہونچے پس سقمونیا وغیرہ کو اس میں ملالیں بعض کہتے ہیں کہ سقمونیا سے زیادہ صفرائے غلیظ کو بے اذیت نکالتی ہے پس صفرائے غلیظ کے نکالنے کے لیے اس کے ساتھ سقمونیا یا تخم کرفس ضرور شامل کرلیتے ہیں اور یہ خربق سفید سے زیادہ خطرناک ہے اس لیے کھانے اور لگانے سے برص کو فائدہ پہونچتا ہے کیونکہ اُس کے مادۂ موجبہ کو نکال دیتی ہے۔ ناصور میں مادہ بھرا ہوا اور پھوٹ جائے تو اسکو پیس کر بتی بنا کر رکھدیں اور چند روز تک اندر رہنے دیں جب نکالینگے تو مادہ بالکل ہٹ جائے گا اور بھر جائے گا اسکو تر و خشک کھجلی یا داد پر لگائیں تو سرکے یا موم یا زفت کے پانی کے ساتھ لگائیں اور اگر کلف اور نمش اور چہرے کے دوسرے داغوں کے لیے کام میں لائیں تو ترمس کو شریک کرلینا چاہیئے سرکے میں پیس کر کان میں ٹپکانے سے درد جاتا رہتا ہے ثقل سمع کو نفع ہوتا ہے کان میں سائیں سائیں کی آواز کا آنا موقوف ہوجاتا ہے اسکو حمول کرنے سے پیشاب اور حیض کا ادرار ہوتا ہے اور حمل گر جاتا ہے بلکہ بچہ مر بھی جاتا ہے اگر کوئی زہریلا کیڑا یا کتا کاٹ کھائے تو اس کا لیپ کرنا مفید ہے بہتر طریق

اس کے استعمال کا یہ ہے کہ جڑ میں جو پتلی پتلی لکٹیان لگی ہوتی ہین اُن کو لیکر تھوڑے سے پانی مین بھگو دین جب وہ پھول جائین تو اُن کے چھلکے اُتار کر سایہ مین سکھالین اور اُن کو کوٹ کر استعمال کرین اور بڑی احتیاط اس کے استعمال مین کی جاے اور بغیر مصلح اور معین کے کام مین نہ لائین بعض ایسا کرتے ہین کہ سکنجبین یا شراب شیرین مین بھگو دیتے ہین پھر جوش کرکے اور صاف کرکے تنہا یا مرغی کے شوربے کے ساتھ پلاتے ہین اور بلغم وصفرا دستون مین خوب نکل جاتا ہے مضر گرم مزاج والے اور گردے کو مضر ہے خناق پیدا کرتی ہے مصلح کتیرا بہودینہ۔ مصطگی۔ صعتر اور گاے کا گھی بدل کندش نصف وزن اور بعض کے نزدیک ہم وزن کندش اور نصف وزن ماہی زہرہ اور دو تہائی غاریقون اور نصف وزن ماذریون اور ہم وزن خربق سفید اور سکنجبین اور چرک یعنے چیتا۔

مقدار خوراک۔ ۱ ماشہ سے ۲ ماشہ تک اور ۴ ماشہ قائل ہے کہ اول بلغم حلق مین جمع ہوتا ہے اور خناق نکل آتا ہے اور کبھی خناق نہین نکلتا التہاب ہوکر اور شدت سے دست آکر مرجاتا ہے اور کبھی ایسے مریض کو رونا شروع ہوجاتا ہے اسی لیے اسکو کھلاتے نہین ہین علاج ایسے آدمی کا اس طرح کرین کہ تبرید کثرت کے ساتھ دین اور سرد پانی سر پر اور تمام بدن پر ڈالین اور سرد پانی مین بٹھائین اگر تشنج شروع ہو ورنہ تشنج کی تدبیر کرین۔

خربوزہ (ف)

بفتح اول وضم باے موحدہ وواو معروف وفتح زاے معجمہ وسکون ہا محیط مین غلطی سے لکھدیا ہے کہ یہ لفظ ہندی کا ہے درحقیقت فارسی کا ہے جیسا کہ انجمن آراے ناصری وغیرہ مین مذکور ہے شاعر کہتا ہے ؎ خربوزہ بخور ترا البقالیز چہ کار۔ خربالفتح بڑے کو کہتے ہین اور بزہ بضم باے موحدہ وفتح زاے معجمہ وسکون ہا میوۂ شیرین اور خوشبودار کو کہتے ہین چونکہ خربوزہ بہ نسبت اکثر میوون کے بڑا اور میٹھا اور خوشبودار ہے اس لیے یہ نام مقرر ہوا ہے عربی مین بطیخ کہتے ہین۔

صفات۔ مشہور ومعروف پھل ہے جس قدر شیرین زیادہ ہو بہتر اور لطیف ہے جس قدر پھیکا ہو برا اور غلیظ ہے پختہ لطیف ہے اور کچا کثیف ہے یہ جو بات مشہور کر رکھی ہے کہ عموماً گنون کے کھیت کا خربوزہ شیرین ہوتا ہے یہ کلی اور اکثری نہین اصل یہ ہے کہ میٹھا ہونا بیج پر موقوف ہے فاضل گیلانی کہتا ہے کہ متقدمین کی کتابون کے دیکھنے سے معلوم ہوتا ہے کہ اگلے وقت مین خربوزہ اس زمانے کا سا مزہ دار لطیف میٹھا اور بڑا اور عمدہ نہین ہوتا تھا اس سبب سے انھون نے اس کی نسبت وہ باتین بیان کی ہین جواب دیکھنے مین نہین آتین جالینوس نے تو یہان تک کہدیا ہے کہ وہ پکی ہوئی ککڑی ہے ولایتی خربوزے کی کئی قسمین بیان کرتے ہین بخاری سمرقندی ولایتی ایک قسم کا خربوزہ جو سب سے پہلے تیار ہوتا ہے صیفی کہلاتا ہے اسے گرگ اور رطیون اور رطیونیا بھی کہتے ہین اور اصفر کے نام سے بھی بولا جاتا ہے شیخ کے نزدیک سب سے بہتر خربوزہ خلطی سمے خراسانی ہے اور بعض کہتے ہین کہ سب سے بہتر گرگ ہے ہندوستان مین اعلے درجے کا خربوزہ لکھنؤ کا چلا ہے بہر صورت خربوزے اکثر ندیون مین اور اُن کے کنارے بالو ریت مین بوئے جاتے ہین ان کے کھیت کو فالیز



کہتے ہیں ایک قسم کا خربوزہ ہے جسے سردہ بزرنگ سبز کہتے ہیں پشاور کی طرف سے آتا ہے نہایت شیریں اور دلدار اور زرد اور تمام خربوزوں سے بڑا اور لمبا اور قیمتی ہوتا ہے۔

طبیعت۔ بوعلی سینا نے لکھا ہے کہ خربوزے کی طبیعت دوسرے درجے کے اول میں سرد ہے اور دوسرے درجے کے آخر میں تر ہے بعض نے گرم بتایا ہے گاذرونی شرح قانون میں کہتا ہے کہ شیریں خربوزہ کسی طرح سرد نہیں گیلانی بھی کہتا ہے کہ جو خوب شیریں ہے وہ گرم ہے بعض کہتے ہیں کہ وہ اُن پھلوں میں سے ہے جو مائیت رکھتے ہیں اس لیے اُس کی طبیعت کا پانی سے قریب ہونا چاہیئے اس لیے فرد سرد و تر ہے پھر جس کا مزہ پھیکا ہے وہ کثرت مائیت کی وجہ سے سرد و تر ہے اور جس کے مزے میں شیرینی ہے از طبیعت کی وجہ سے اُس میں سردی و تری کم ہے اور چونکہ اس کی طبیعت حدت سے خالی نہیں ہے اس لیے بعض آدمی گرم خیال کرتے ہیں اور جو زیادہ شیریں ہے اس میں سردی و تری بہت کم ہے یہاں تک کہ اعتدال کے قریب ہے اور جو کھٹا ہو وہ بہت سرد ہے اس میں پھیکے سے زیادہ سردی ہے کچا خربوزہ کھیرے کے مزاج میں ہے۔

خواص و فوائد۔ جلا کرتا ہے لطافت کرتا ہے رگوں میں جلد نافذ ہوتا ہے تری پیدا کرتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے سُدہ کھولتا ہے گردے کی اصلاح کرتا ہے پیشاب خوب لاتا ہے دودھ خوب بڑھاتا ہے پسینا بھی لاتا ہے استسقا اور یرقان کو نافع ہے پتھری کو نکالتا ہے گرم شہر اور گرم مزاج میں اُس کے کھانے کی کثرت اُن اخلاط کو دستوں کی راہ نکالتی ہے جو معدے میں ہوں اور نہار کھانے سے صفراوی بخار پیدا ہوتا ہے اور ایسا بلغم پیدا کرتا ہے جو صفراویت کی طرف مائل ہو شیخ نے لکھا ہے کہ خربوزہ ہر ایک خلط کی طرف جو معدے میں ہو مستحیل ہو جاتا ہے اور اُس کا میل بلغم بننے کی طرف بہ نسبت صفرا بننے کے زیادہ ہے شارح گاذرونی کو اس قول میں نظر ہے وہ کہتا ہے کہ نہایت میٹھا خربوزہ جلد صفرا کی طرف مستحیل ہو جاتا ہے خاص کر گرم معدے میں البتہ غیر شیریں بلغم بن جاتا ہے بعض کہتے ہیں کہ وہ خربوزہ جو گرنگ کہلاتا ہے جلدی مستحیل نہیں ہوتا کیونکہ اُس میں مائیت بہت نہیں ہے تاکہ جس خلط سے ملے وہی آپ بھی بن جاوے بلکہ اُس کے لذیذ ہونے کی وجہ سے طبیعت اُسکو ہضم کر لیتی ہے اور ہر طرح اُس میں تصرف کر لیتی ہے چونکہ خربوزے میں رطوبت زیادہ ہے اس لیے اس سے پیٹ میں ثقل کم پیدا ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ زرد و شیریں جلد صفرا بن جاتا ہے خاص کر جبکہ نہار کھایا جاوے بہتر یہ ہے کہ جو حصہ بیجوں کے قریب ہو اُسے کھائیں اور جو چھلکے کے قریب ہو وہ نہ کھائیں کیونکہ اول زود ہضم ہے اور دوم دیر ہضم بہت پکا ہوا اور نرم خلط رقیق مائی پیدا کرتا ہے اس لیے لطیف غذاؤں میں شمار ہوتا ہے اس میں تفتیح قوی ہے گرمیوں کے آغاز میں جو خربوزے پکتے ہیں اور گرنگ کہلاتے ہیں اُن سے جو خلط بنتا ہے اُس میں بُرائی کم ہوتی ہے بہ نسبت دوسروں کے لیکن ادرار اور جلا اُس میں کم ہے اور معدے پر اس کا گذرا ہلکا ہوتا ہے اور جلد معدے سے تلے اُتر جاتا ہے تاہم پکا ہوا ہو یا کچا جلا سے کوئی خالی نہیں اگر اسکو بدن پر ملیں تب بھی جلا پیدا کرتا ہے۔ خربوزہ نہار نہ کھانا چاہیئے کیونکہ نہار کھایا جاتا ہے تو وہ معدے کے اجزا سے ملا رہتا ہے متلی اور قے لاتا ہے اور معدے کے مُنھ کو کمزور کرتا ہے اور زیادہ بھی



کی حالت مین کبھی نہ کھانا چاہیئے کیونکہ معدے کی قوت اور گرمی کی وجہ سے خربوزے مین فساد آجاتا ہے کھانا کھا کر اُسی وقت خربوزہ کھا لینا بدہضمی پیدا کرتا ہے بہتر وقت اُس کے کھانے کا دو کھانون کے درمیان مین ہے اور خربوزہ کھانے کے بعد دیر سے کھانا کھاوین کیونکہ جلد کھانا کھایا جائے گا تو اُسکو قمِ معدہ سے جلد نیچے اتار دے گا اور اگر اُس کے ساتھ کھانا نہو گا تو قمِ معدے مین دیر تک ٹھہرا رہے گا اور قمِ معدہ کو کمزور کر دے گا اور قے اور متلی پیدا کر دیگا اسلیے ضرور ہے کہ خربوزے کو دوسرے کھانے کا تابع رکھین یعنی کھانا کھا لینے کے بعد خربوزہ کھانا بھی جائز ہے مگر یہ جائز نہین کہ روٹی کھائی اور پھر خربوزہ کھایا اور پھر روٹی کھائی کیونکہ اس صورت مین نقصان پیدا ہوگا اسلیے جو کھانا خربوزے سے پہلے کھایا گیا ہو وہ کھانا خربوزے کو قمِ معدہ سے نیچے اُترنے سے روکیگا اور خربوزہ جلد ہضم ہو کر اس کھانے کو فاسد کر دیگا اور جب نیچے سے اوپر دوبارہ کھانا کھایا جائیگا تو یا اول کھانے سے بھی زیادہ خراب ہو جائیگا پس کھانا کھانے کے بعد خربوزہ کھانے سے یہ مراد ہے کہ وہ کھانا معدے سے نیچے اتر گیا ہو تو اُسوقت خربوزہ کھائین اور خربوزہ کھانے کے بعد دوبارہ کھانا کھایا جائے تاکہ خربوزہ اُسکا تابع ہو کر قمِ معدہ سے نیچے اُتر جائیگا گرم شہرون اور گرم مزاجون مین اسکے کھانے سے کبھی آنکھ دُکھنے آجاتی ہے زیادہ کھانے سے جو کچھ مادہ معدہ مین جمع ہوتا ہے اُسے دستون کی راہ نکال دیتا ہے معدے اور آنتون کو کمزور کرتا ہے درد سر پیدا کرتا ہے نہار کھانے سے صفراوی بخار پیدا کرتا ہے کثیف غذاؤن کے ساتھ جیسے پنیر یا دودھ یا فطیری روٹی سے کھانے سے سُدہ پیدا کرتا ہے گردے کو ایذا دیتا ہے اس لیے اُس کے ساتھ یہ چیزین نہ کھائین اور اسکو کھا کر سونا نہ چاہیئے خاص کر سیدھے پہلو پر تاکہ جلد ہضم ہو جائے ترش خربوزہ غذا کے طور پر نہ کھانا چاہیئے بلکہ دوا کے طور پر کھانا چاہیئے ترش خربوزہ گرم مزاج والے کو نافع ہے اگر اسکو نہایت بھوک مین کھا لیا جائے تو پھر کھانا نہ کھائین بلکہ مصلحات سے اُس کی اصلاح کرین اس کے سونگھنے سے سانس مین قوت آتی ہے دماغ مین سردی پہونچتی ہے خربوزے کا چھلکا قے لاتا ہے اسکے چھلکے کا لیپ چھائین کو مٹاتا ہے خربوزہ ورم دماغی اور نزلات کو دفع کرتا ہے اور چھلکا گوشت کے ساتھ ہانڈی مین ڈال دینے سے گوشت کو جلدی گلاتا ہے. سردی یا برف سے آنکھ مین ورم پیدا ہو جائے تو اس کے چھلکے اور جڑون کی دھونی سے نفع ہوتا ہے معدے مین فاسد ہونے سے خربوزے مین سمیت آجاتی ہے قلق وکرب پیدا ہوتا ہے کہتے ہین کہ خربوزہ کبھی گرم مزاج مین نقصان پیدا کرتا ہے اور متلی شروع کر دیتا ہے اور زیادہ کھانے سے گرم مزاج مین بڑا خراب ہیضہ پڑتا ہے پینے سے قبل سکنجبین سادہ کھلانے سے نفع ہوتا ہے اور جب ہیضہ شروع ہو جائے تو قے کرانا اور دست لانا چاہیئے سرد مزاج والا گلقند کھائے اور کندر اور سادج کا مربا تناول کرے انار ترش کے دانے کھانے سے صفرا کی طرف استحیل نہین ہو سکتا گرم مزاج والا اگر گلاب یا سکنجبین اس کے ساتھ کھائے تو اس سے بھی اصلاح ہو جاتی ہے۔

وید کہتے ہین کہ پکا ہوا خربوزہ چکنا میٹھا سرد ہضم ہونے مین بھاری مبول منی کا بڑھانے والا اور قوت پہونچانے والا طاقت دینے والا پیٹ کو صاف کرنے والا ہے خربوزہ کھلانے سے بچون کی وہ بیماریاں جاتی رہتی ہین کہ جن پر کھرنڈ آ کے کھجلی چلا کرتی ہے خربوزے کھانے سے مقعد مین کھجلی کا ہونا اور خون کا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے بچہ ہونے کے بعد رحم کا درد دور کرنے کے لیے اس کے چھلکون کو سونف کے عرق مین پیس کے



پلانا چاہیئے بالذات پیشاب کے فساد کے امراض کو دفع کرتا ہے اور پرمیہ کو نفع پہونچاتا ہے استحاضہ کو بند کرتا ہے پیاس کو روکتا ہے صاحب دستور الاطبا نے لکھا ہے کہ شیرین اور گرم و تر ہے اور روح کا مزاج رکھتا ہے کچھ اور لکھا ہے کہ معدے کو ڈھیلا کرتا ہے مصلح اس کی سکنجبین ہے۔

خربوزے کا بیج

تخم خربزہ (ف)

صفات و شناخت۔ مشہور و معروف ہے طبیعت گرم پہلے درجے مین اور تر دوسرے درجے مین ہے اور بعض نے پہلے درجے مین گرم و تر لکھا ہے شیخ بوعلی کا قول ہے کہ سوکھے ہوئے بیج پہلے درجے مین خشک ہوتے ہین ان مین تری نہین رہتی۔ جگر کا سدہ کھولتے ہین۔ پیشاب زیادہ لاتے ہین گردے اور مثانے اور آنت کو صاف کرتے ہین پاخانہ صاف لاتے ہین پیشاب کی سوزش کو مٹاتے ہین آلۂ تناسل کو خوب کھڑا کرتے ہین منی زیادہ پیدا کرتے ہین درد سینہ اور ورم جگر اور حلق کی خشونت کو مفید ہین دودھ زیادہ پیدا کرتے ہین چھلکے خربوزے کے بیج گرم اور مرکب بخارون کو نافع ہین گرم کھانسی کو مفید ہین غیر مقشر بیجون کا چہرے پر لیپ رنگ کو صاف کرتا ہے چھائین دور کرتا ہے جب ان کو جو وغیرہ کے آٹے کے ساتھ پیس کر سر دھوئین تو بفا دور ہوجاے معدے سے تلے دیر مین اُترتے ہین۔ یہ ان مین عیب ہے۔ ان کی مینگون سے میٹھا اور کھانے کے لائق تیل نکلتا ہے۔

وید کہتے ہین کہ خربوزے کے بیج معتدل ہین منی بڑھاتے ہین صفرا کو دور کرتے ہین گرانی کو مٹاتے ہین اور بعض کتابون مین لکھا ہے کہ ٹھنڈے ہوتے ہین ان کی مینگون کو کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے ان کی مینگون کو کالی مرچ اور مصری کے ساتھ پینے سے پیشاب زیادہ آتا ہے ان کی مینگون کو پیس کر کے دودھ کے ساتھ پینے سے موت کے راستے کی سوزش دفع ہوتی ہے ان کی مینگون کو پانی کے ساتھ پیس کر ۱۵ یا ۲۰ بوندین ڈال کر پلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے ان کی مینگون کو پانی مین پیس کر آس مین جوکھار اور قلمی شورہ ملا کر پلانے سے گردے مین موت پیدا ہونے لگتا ہے خربوزے کے بیجون کی مینگون اور کھیرے کے بیجون کی مینگون کو کالی مرچون کے ساتھ گھوٹ چھان کر مصری ملا کر پلانے سے بدن مین اور دل مین خشکی پیدا ہوجاتی ہے خربوزے کے بیجون کی مینگون کو پیس گرم کر کے بچون کے پیٹ پر لیپ کرنے سے نفخ تحلیل ہوجاتا ہے ان بیجون کو دودھ مین سکھا کر تل مین بھر کر مضبوط کاگ لگا دیوین کہ جس مین ہوا نہین پہونچ سکے جن دنون مین خربوزے نہ ملین اُن دنون مین ان بیجون کو کام مین لانے سے اتنا ہی فائدہ ہوتا ہے کہ جتنا خربوزے سے **مضر** تلی کو نقصان پہونچاتا ہے بوڑھون اور سرد مزاج والون کے ناموافق ہے زیادہ کھانا شکمی اعضا کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** شکمی اعضا کے نقصان کی اصلاح رب شک کرتی ہے اور دوسرے مضرات کا فرر شہد اور بنفشہ اور سونف کا پانی دور کرتا ہے **بدل** تخم خیار یا بادام شیرین یا چلغوزہ۔

قدر خوراک ۔ ۷ ماشہ سے ۱ تولہ تک۔



خرفہ (ف)

بضم اول و سکون رائے مہملہ و فتح فاو سکون ہا۔ عربی مین اس کے کثرت سے نام ہین مثلاً بقلۃ الحمقا و بقلۃ المبارکہ و بقلۃ الزہرا و بقلۃ فاطمہ و بقلۃ المطلقہ و فرفخ و فرفہ و حلیب وغیرہ عوام ہند قلفہ اور خلفہ کہتے ہین۔

صفات و شناخت ۔ دو قسم کا ہوتا ہے (۱) بڑا اس کا پتہ ہاتھ بھر سے کم ہوتا ہے ڈنڈی اس کی اکثر زمین پر بچھی ہوتی ہے ڈنڈی انگلی کے برابر موٹی اور اس سے کم موٹی بھی ہوتی ہے اتنی نازک ہوتی ہے کہ نہایت آسانی سے ٹوٹ جاتی ہے رنگ اس کا سُرخی مائل ہوتا ہے پتے مین تھوڑی سی گولائی ہوتی ہے اور موٹا ہوتا ہے چیپ دار رطوبت اندر بھری ہوتی ہے اور مزہ پانی کا سا ہوتا ہے پھول سفید ہوتا ہے بیج چھوٹا اور سیاہ رنگ ہوتا ہے شیرہ اس کا سفید نکلتا ہے بعض گرم و خشک شہرون مین کچا خرفہ کھاتے ہین (۲) چھوٹا یہ قسم زمین پر بچھی ہوتی ہے بیج اور پتے اس کے پہلی قسم سے بہت چھوٹے ہوتے ہین اس مین نمکینی زیادہ ہوتی ہے اور ترشی تھوڑی ہوتی ہے یہ قسم اکثر خود بخود پیدا ہو جاتی ہے عمدہ وہ قسم ہے جس کے پتے بڑے اور ڈنڈی اور شاخون کا رنگ سُرخ ہو اس کا شیرہ تمام افعال مین اجزا سے زیادہ مؤثر ہے جنگلی خرفہ یتوعات مین داخل ہے یعنی اس کا دودھ گرم مسہل محرق مقطع اور سمی ہے۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے مین سرد ہے اور دوسرے درجے کے آخر مین تر ہے بعض کہتے ہین کہ سرد بھی دوسرے درجے کے آخر مین ہے گیلانی کہتا ہے کہ باوجود سردی و تری کے دودھ اس کا گرم ہے۔

خواص و فوائد ۔ شیخ کہتا ہے کہ خون اور رطوبات مزمنہ کے اجزا کو رد کرتا ہے اور خون اس سے کم بنتا ہے اور ابن جزلہ نے کہا ہے کہ اس مین دوائیت نہین اور نہ اس مین کوئی مزہ ہے اور یہ کدو اور کاہو وغیرہ بقولات سے زیادہ تری پیدا کرتا ہے خون اس سے تھوڑا بنتا ہے اور جلد مفقود ہو جاتا ہے کیونکہ اس مین متانت اور گرمی نہین ہوتی اس کے پتون اور ڈالیون مین تھوڑا سا قبض ہے اسی لیے اس کا جوشاندہ بعض مزاجون مین دست لاتا ہے اور بعض مین قبض پیدا کر دیتا ہے بہتر یہ ہے کہ اسکو سرکے یا کانجی کے ساتھ کھائین گردے کے درد کو سرکے کے ساتھ کھانا بہت مفید ہے مگر خون کم بنتا ہے اس کی ساق مین کچھ قوت جالا بھی ہے اور یہ اس مین خاصیت ہے کہ صفرا کو مٹاتا ہے اور اس کام مین اس کی کیفیت بھی مددگار ہوتی ہے خون کو گاڑھا کرتا ہے صفرا اور خون کی تیزی و حدت کو تسکین دیتا ہے جگر اور معدہ کی سوزش اور گرمی کو نافع ہے تپ گرم کی تیزی کو مفید ہے پیاس بجھاتا ہے خون تھوکنے اور کسی عضو سے خون آنے کو بند کرتا ہے نکسیر کو روکتا ہے نزلات کو قطع کرتا ہے پتھری کو مٹاتا ہے مدر بول ہے پیشاب کی جلن کو مفید ہے کھانسی و قروح و سوزش مجاری بول و حرارت مثانہ و امعاء و بواسیر خونی و نواسیر کو مفید ہے ذیابیطس کو فائدہ کرتا ہے کمر دردوالون اور سُرخ بادہ کے واسطے اس کا پانی بقدر تین تولہ لیکر کھانڈ یا مصری ملا کر پینا مفید ہے اسکو پکا کر گھی اور پیاز کے ساتھ بھون کر کھانا صفراوی دستون کو بند کرتا ہے گرم مزاج والون اور گرم تپ والون کو روٹی کے ساتھ کھلانا بہت نافع ہے خصوصاً گرمی کے موسم مین روغن گل مین پیسکر پیشانی پر لیپ کرنا درد سر گرم ضربانی کو نفع پہونچاتا ہے اور گرم ورمون پر لگانے سے اُن کو تحلیل کرتا ہے



اگر کوئی آگ سے جل جاوے تو یہ لیپ آتا ہے بھی مفید ہے ہاتھ پاؤں میں گرمی ہو تو مہندی کے ساتھ لگانے سے تسکین ہوتی ہے اس کے چابنے سے خُرس کو نفع ہوتا ہے مگر کبھی اس کی کثرت سے خُرس پیدا بھی ہو جاتا ہے خرس دانتوں کے کُند ہو جانے کا نام ہے اس کی خاصیت ہے کہ کھانے والے کی باہ کو ضعیف کرتا ہے اس کی جڑ کا ضماد سوزاک کے واسطے اُس کے لعاب سے زیادہ قوی ہے اور یہ جڑ جلاتی ہے کئی بار کے لگانے سے بہق کو نفع ہوتا ہے اس کا پانی روغن گل میں ملا کر سر پر ڈالنے سے پھنسیاں دور کرتا ہے اور دھوپ سے درد سر ہو جاوے تو اُسے بھی نفع پہونچاتا ہے جو کے آٹے کے ساتھ اس کے لیپ سے گرمی کے درد سر اور آنکھ کے گرمی کے امراض اور دماغ کے گرمی کے ورم اور تر و خشک کھجلی اور شرے اور حمرہ اور ورم خصیہ کو آرام ہوتا ہے اس کا پانی آنکھ کی دواؤں میں شامل کرتے ہیں اس کے لیپ سے سینے اور پہلو کا التہاب جاتا رہتا ہے اسکے کھانے اور لگانے سے معدے کا التہاب اور فم معدہ کا لذع جاتا رہتا ہے گرمی کے درد جگر کو نفع پہونچاتا ہے صفراوی قے اور متلی بند ہوتی ہے اسکو جوش کرکے اُس جوشاندے سے حقنہ کرنے سے معدے سے آنتوں کی طرف فضول کا آنا رک جاتا ہے اور آنتوں کی جلن اور آنتوں کا پیچ زائل ہوتا ہے صفراوی دست بند ہوتے ہیں تپ اور امراض گرم کے مریض کے سالن میں اسکو شامل کرنا بہت مفید ہے خاص کر گرم موسموں اور گرم شہروں میں اس سے بڑا نفع حاصل ہوتا ہے گرم مزاج والا دُبلا آدمی اور خشک مزاج والا اس سے بہت نفع اٹھاتا ہے کہتے ہیں کہ اس کی ساق اور پتوں سے گرم مزاج والے کی باہ کو طاقت حاصل ہوتی ہے اور سرد و تر اور کمزور اور ضعیف اور کم حرارت والے آدمیوں کی باہ اس سے کم ہو جاتی ہے اس کے خواص میں سے یہ ہے کہ اس کے پتے بچھونے پر بچھانے سے نہانے کی حاجت سونے میں نہیں ہوتی اور نہ پریشان خواب نظر آتے ہیں۔ اگر کوئی پرند کاٹ کھائے تو اسکو کھانا اور لگانا چاہیے۔ وید کہتے ہیں کہ صفراوی ورم پر اس کے لیپ سے نفع ہوتا ہے عسر البول کے مریض کو اس کے ۲ تولہ پتوں کا شیرہ دن میں دو بار پلانا چاہیے بخار کے تیز دورے میں اس کے پتوں کا شیرہ پلانا چاہیے سر کی گرمی سے درد ہو تو اس کے پتوں کو پیس کر پیشانی اور کنپٹیوں پر ضماد کرنا چاہیے اس کے پتوں کا رس پلانے سے خون کا تھوکنا بند ہوتا ہے یہ سرد چکنا قابض بھاری کھٹا ہاضم ضعف ہاضمہ مٹانے والا چرپرا اور خشک ہے اس کا ساگ تسکین دینے والا اور پیشاب زیادہ لانے والا اور سستی پیدا کرنے والا ہے اس کے کھانے سے پیشاب کا جلن سے آنا مثانے کی گرمی پیشاب کی تنگی پیشاب میں خون کا آنا خون کی قے اور سوزاک یہ سب مٹ جاتے ہیں باہر کی سوزش مٹانے کے لیے اسکا ضماد کرنا چاہیے یہ پتے برف اور ٹھنڈے لیپ کا کام دیتے ہیں **مضر** کثرت بینائی کو خراب کرتی ہے اور آنتوں اور معدہ و دماغ کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** پودینہ گوشت کرفس اور مصطگی آنکھ کے لیے اور معدے کے لیے گرم چیزیں جیسے دارچینی لونگ کالی مرچ وغیرہ اور مصطگی بھی اور آنتوں کے لیے مصطگی اور ببول کا گوند **بدل** کاہو یہ قول بعض کا ہے **مقدار خوراک** ۔ اس کے اجزا کا رس ۳ تولہ سے ۶ تولہ تک۔

خرفے کا بیج

جس طرح خرفے کی دو قسمیں ہیں اسی طرح بیج بھی دو قسم کے ہیں بڑی قسم کے بیج ذرا بڑے ہوتے ہیں اور چھوٹی



قسم کے بہت چھوٹے رنگ دونوں کا سیاہ اور مزہ پھیکا ہوتا ہے جس کا دانہ بڑا اور تازہ ہو وہ بہتر ہے۔

طبیعت تیسرے درجے میں سرد ہے اور دوسرے درجے میں تر ہے بعض سرد بھی دوسرے میں جانتے ہیں۔

خواص و فوائد یہ سب افعال میں اپنے ساگ کے پانی کی مثل ہے اور کچھ اس سے ضعیف ہے گرمی کے بخار اور صفراوی بخار کو مفید ہے پیاس کو تسکین دیتا ہے گرمی کے درد سر اور معدے کی گرمی کو نافع ہے عورت کے بچہ دان یعنی رحم کی گرمی کو بھی مٹاتا ہے گرمی کی کھانسی اور منھ سے خون آنے کو سودمند ہے ذیابیطس کو نافع ہے اگر منھ آجائے تو اسکو پیسکر منھ میں رکھیں ۷، ۱۰ ماشہ تخم خرفہ پیسکر کھانڈ کے ساتھ پھانکنے یا پینے سے تپ گرم اور گرم کھانسی اور سوزش جگر و معدہ و سینہ و بول و حرارت مثانہ و امعاء کو بہت فائدہ ہوتا ہے اور اس سے پاخانہ کھل کر آجاتا ہے خرفے کے بیج بھون کر کھانے سے آنتوں میں قوت آتی ہے اور قبض پیدا ہوجاتا ہے اور بغیر بھونے ہوئے ملین شکم ہوتے ہیں مدر بھی ہیں ابن زہر کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ باوجودیکہ خرفے کا ساگ بالخاصہ مضعف باہ ہے مگر اس کے بیج شہد ملا کر چاٹنے سے باہ کو قوت دیتے ہیں ان کو منھ میں رکھنے سے پیاس بجھتی ہے مواد کا جوش ان سے بجھ جاتا ہے جتنی پیاس ان سے رکتی ہے اتنے خرفے کے ساگ سے نہیں رکتی رات کو سرکے میں بھگو کر دن کو پیسکر کھانے سے تلی کے امراض مٹتے ہیں گرمی کے اسہال کبدی کے لیے ان سے بہتر کم کوئی دوا نکلے گی اگر گرمی کی وجہ سے گردے میں درد ہو تو ان کو استعمال کریں گردے اور مثانے کی پتھری بھی نکل جاتی ہے اگر زیادہ سردی پہونچانا اور نیند لانا منظور ہوتا ہے تو ایسا کرتے ہیں کہ کاہو کے پتوں کے رس میں ان کو پیسکر شیرہ نکال کر پیتے ہیں۔ اگر ان سے بدن کو قوت پہونچانا منظور ہوتی ہے تو عرق بید مشک کے ساتھ استعمال کرتے ہیں۔ تمیمی کہتے ہیں کہ گردے اور مثانے کے اور پھیپھڑے کے صفراوی امراض مٹاتے ہیں آگ سے جو زخم پڑجاتا ہے اس پر اور جلد بدن کے کئی قسم کے امراض پر ان کا ضماد نافع ہے بیج دواؤں کی چرپراہٹ مٹاتے ہیں اور پیشاب زیادہ لاتے ہیں ان کو کھانے سے آنتوں کی جھلی پر ایک قسم کا لیسدار شیرہ جاتا ہے کہ جس سے بار بار پاخانے کی حاجت ہونا اور آنتوں کی اینٹھن مٹ جاتی ہے ان کے کھانے سے کیڑے مٹ جاتے ہیں ان کو گائے کے دودھ کے ساتھ پیسکر ملنے سے مہانسے مٹتے ہیں **مضر** ان کا شیرہ کثرت کے ساتھ کھانے سے بلغم پیدا ہوتا ہے قوت باہ کمزور پڑتی ہے تلی کو اور سرد معدہ کو نقصان پہونچاتا ہے

مصلح شہد اور کھانڈ **بدل** اکثر کاموں کے لیے اسپغول۔

مقدار خوراک۔ ۵ ماشہ سے ۷، ۱۰ ماشہ تک ہے یہ رائے خضر بن علی مفید کی ہے بعض نے کہا ہے کہ اس کا شیرہ شکر کے ساتھ ایک ماشہ کم تین تولہ دے سکتے ہیں۔

خرگوش (ف) بروزن سرپوش۔

صفات۔ مشہور حیوان ہے اس کے کان چونکہ بڑے بڑے ہوتے ہیں اس لیے خرگوش کہلاتا ہے کیونکہ لغت میں خر بڑے کے معنے میں ہے اور گوش کان کو کہتے ہیں اگلے ہاتھ اس کے پاؤں سے چھوٹے ہوتے ہیں الٹا پاؤں کی طرف سے راستہ چلتا ہے جیسا کہ بحر الجواہر میں لکھا ہے مگر یہ بات محض بے اصل ہے شاید کبھی ایسا کرلیتا ہو اور یہ بات اس کی نسبت مشہور ہوگئی ہے کہ عورتوں کی طرح اس کی مادہ کو خون حیض



آتا ہے اور ایک سال نر اس کا مادہ بن جاتا ہے اور دوسری سال مادہ نر بن جاتی ہے یہ بچون کا سا خیال ہے بلکہ صحیح ایسا معلوم ہوتا ہے کہ ایک سال نر اس کا زیادہ مست رہتا ہے اور دوسرے سال مادہ بہت مست رہتی ہے مخزن الادویہ وغیرہ مین ایسا ہی لکھا ہے مین نے اودیپور کے چڑیا خانے کے افسر کی معرفت دریافت کرایا تو معلوم ہوا کہ نر ہمیشہ نر رہتا ہے اور مادہ ہمیشہ مادہ رہتی ہے بدلتے نہین خرگوشنی تین ماہ تک گابھن رہ کر بچے دیتی ہے نو یا دس بچون سے زیادہ نہین ہوتے جس دن خرگوشنی بیاہتی ہے اُسی دن پھر گابھن ہو جاتی ہے اور خرگوشنی کو عورتون کی طرح خون حیض نہین آتا صرف اُسی دن خون آتا ہے جس دن بیاہتی ہے یہ جو لوگ کہتے ہین کہ اگر خرگوش آدمی کے پھونک مار دے تو مر جاتا ہے یہ قول محض غلط ہے یہان تک بیان چڑیا خانے والے کا ہے مفردات کی کتابون مین لکھا ہے کہ یہ نہایت ڈرپوک جانور ہے کہ اگر اسکو نہایت ڈرا کر ذبح کیا جائے تو خون خشک ہو جائے کئی رنگ کا ہوتا ہے بعض بالکل سفید بعض بالکل سیاہ بعض خاکی بعض ابلق سب سے بہتر سفید کا گوشت ہے اور سیاہ کا گوشت خراب ہے۔

طبیعت۔ انطاکی نے اپنے تذکرے مین لکھا ہے کہ گرم تیسرے درجے کے اول مین ہے اور تر دوسرے درجے مین اور سیاہ خشک ہے بعض نے لکھا ہے کہ دوسرے درجے کے اول مین گرم ہے اور تیسرے درجے مین تر ہے اور سفید تر کی قسم بہت گرم اور خشکی اس کی کم ہے اور مشہور یہ ہے کہ سرد ہے۔

سوال۔ اطبا کہتے ہین کہ خرگوش کا گوشت مفلوج کو مفید ہے سرد مزاج والون کو اور سرد امراض کو نفع پہونچاتا ہے تو وہ کیسے سرد ہو سکتا ہے۔

جواب اول۔ مزاج اس کا گو سرد ہے مگر گوشت گرم ہے۔

جواب دوم۔ یہ بات غلط مشہور ہو گئی ہے کہ خرگوش سرد ہے اور وجہ اس شہرت کی یہ ہے کہ اُس سے بزدلی اور خوف کے افعال صادر ہوتے رہتے ہین اور چونکہ سبب ان افعال کا سردی ہوتی ہے اس لیے اس جانور کو سرد بتانے لگے ورنہ درحقیقت بہت گرم ہے گرمی کے لوازم سے جو بہادری اور بے خوفی ہے اس سے محروم ہے کہ اُس کے بدن کے مقابلے مین دل بہت بڑا ہے اس لیے حرارت غریزی و روح حیوانی اُس کے دل مین اتنی بھر جاتی اور پھیل جاتی ہے کہ بہادری کے افعال کے صدور کے قابل اُس کا دل نہین رہتا بلکہ ضعیف اور خوفناک ہو جاتا ہے یہی وجہ ہے کہ باز نر ایسا شکار نہین کر سکتا جیسا کہ اسکی مادہ کرتی ہے اور نہ مادہ کے برابر اُڑان کا زور رکھتا ہے اور شیر نر بھی اپنی مادہ کی بہ نسبت پھرتی اور جرات کم رکھتا ہے کیونکہ ان دونون مین بھی مادیون سے دل بڑے ہوتے ہین ہان اگر جتنا دل بڑا تھا اتنی ہی زیادہ حرارت غریزی (حرارت اصلی مزاجی) اور روح حیوانی بھی ہوتی تو بڑا بہادر جانور ہوتا۔

خواص و فوائد۔ اس کا گوشت بطور قلیے کے پکا کر یا کباب بنا کر اور گرم مصالح اور دوسری گرم و خوشبودار اور مقوی دوائین ملا کر کھانے سے فالج۔ لقوہ۔ استرخا۔ خدر۔ رعشہ۔ اور دوسرے امراض سرد اور پٹھون کے امراض اور نقرس اور گٹھیا کو نفع پہونچتا ہے بار بار پیشاب کے آنے اور سوتے مین پیشاب کے نکل جانے کو

دور کرتا ہے اس سے خون گاڑھا سیاہ اور بدبودار پیدا ہوتا ہے یہان تک کہتے ہین کہ اس سے جو خون بنتا ہے وہ بیل اور بھینس کے خون سے بھی گاڑھا ہوتا ہے بلکہ اسکو زیادہ کھانے سے چوتھیا آنے لگتی ہے اگر اس کی اصلاح کرنا چاہین تو گھی مکھن یا روغن زیتون کے ساتھ خوب گلا کر پکائین اور پکتے مین سویا بھی شامل کردین اور سرکہ یا کانجی بھی ملائین مگر کھانسی کی حالت مین ترشی سے بچنا چاہیے اس کے گوشت کو بھون کر کھانے سے آنتون کا پھوڑا زائل ہوتا ہے کیونکہ یہ خشکی پیدا کرتا ہے یاد رکھنا چاہیے کہ جہان اطبا نے یہ لکھا ہے کہ اس کا گوشت گٹھیا کو مفید ہے یہ بھی لکھا ہے کہ کوئی گوشت گٹھیا کے مریض کو سوائے خرگوش اور ہرن کے بچے کے گوشت کے مفید نہین کیونکہ ان کو ایسا گوشت کھانا مناسب ہے کہ اس سے خون کم بنے اور فضلہ کم ہو اور یہ دونون ایسے ہی ہین کہ ان سے غذائیت تھوڑی حاصل ہوتی ہے اور فضلہ بھی کم پیدا ہوتا ہے اس کے پنیرمایہ کا حال پنیر مایون مین دیکھنا چاہیے اس کے پتے کو روغن زیتون مین ملا کر استعمال کرنے سے پنیر مایہ کے خلاف تاثیر ظہور مین آتی ہے اس کے تازہ پتے کے پینے سے بانجھے کا عیب اور رسانس کا تنگی سے آنا موقوف ہوتا ہے اس کے پینے سے بہت نیند آتی ہے جب تک سرکہ نہ کھلائین یا ناک مین نہ ٹپکائین ہوش مین نہین آتا اس کے پتے کو کندر اور سداب کے سفوف مین ملا کر گولیان بنا کر شراب کے ساتھ کھانے سے فوراً نیند آجاتی ہے اسکو شراب مین ملا کر پلانے سے بھی یہی حال ہوتا ہے اس سے خلاصی اور بیداری کے لیے پرانا سرکہ پلانا چاہیے آنکھون مین اس کا پتا لگانے سے پانی کا نکلنا اور کھجلی کا ہونا بند ہوتا ہے اس کا پتا مین ملا کر عورت رحم مین رکھے تو حمل رہ جاے اور رحم سے رطوبت کا نکلنا بند ہو جاے اس کی کلیجی کو جوش کرکے وہ پانی بچے کو پلانے سے ڈبے کا مرض جاتا رہتا ہے اس کے نر کے خصیے نمک لگا کر سکھا کر پیس کر بارہ رتی ناک مین بطور نساس کے سنگھانے سے لقوے کو بہت فائدہ پہونچتا ہے اگر عورت سے بچہ دان مین آنول رہ جائے تو روغن سداب کے ساتھ کھلانا چاہیے کہتے ہین کہ اگر عورت خرگوشنی کی فرج پکا کر کھاے تو حاملہ ہونے کے قابل ہو جاے اسی طرح اس کی مینگنی کا معمول اس کام کے واسطے موثر ہے میرے ایک دوست کہتے ہین کہ خرگوش کی مینگنیان ایک پیسہ بھر جو بھوتھا آدھا پیسہ بھر ان دونون کی دھونی سات دن تک لینے سے اور روز اسی مقدار مین سلگانے سے بواسیر کا خون بند ہو جاتا ہے اگر کسی مرض کے بعد بدن مین رعشہ پیدا ہو جاے تو اس کا بھیجا بھون کر کھلا دین بچون کے مسوڑھون پر اس کا بھیجا ملتے رہنے سے دانت نکل آتے ہین اور تکلیف معلوم نہین ہوتی یہ اس مین خاصیت ہے اور اس کا بھیجا زیتون کے تیل مین جوش کرکے بدن پر ملنے سے حشرات الارض پاس نہین پھٹکتے اس کا بھیجا دو رتی کی مقدار مین تازہ دودھ کے ساتھ کھایا جاے اور سات روز تک اسی طرح کھاتے رہین تو بال سفید نہون اس کا گوشت یا مینگنی ۱ ماشہ سے ۳ ماشہ تک روزانہ ہمراہ شراب کے کھاتے رہنے سے سلس البول کا عارضہ جاتا رہتا ہے اور سوتے مین بھی پیشاب کا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے اس کی چربی بالون پر لگایا کرنے سے نہ گرتے ہین نہ ان کے منہ پھٹتے ہین اس کی ہڈی جلا کر اس راکھ کے لیپ سے انجیر نیان اور کنٹھ مالا تحلیل ہو جاتی ہے اس کا پیشاب آنکھ مین ڈالنے سے آنکھ کی روشنی تیز ہوتی ہے اس کا تازہ خون ملنے سے جھائین اور



برص اور بہق کو نفع ہوتا ہے سر کی پھنسیوں کو جن سے سفید پانی ٹپکتا ہو اس کے لہو کا لیپ نافع ہے اسکے لہو کے لیپ سے پرانے درد جاتے رہتے ہیں اس کا خون بھون کر کھانے سے پیچش اور آنتوں کا پھوڑا اور پرانے دست بند ہوتے ہیں اس کے بچے کو پیدا ہوتے ہی ذبح کرکے خون اُس کا بچے کو لگا کر سکھا کر رکھ چھوڑیں جس بچے کو مرگی کا عارضہ ہو تھوڑا سا اُس کی ماں کے دودھ میں گھول کر پلانے سے نفع ہوتا ہے اگر سارے بچے کو ایک برتن میں بند کرکے جلالیں اور اُس شخص کو کھلائیں جس کے گردے میں پتھری ہو تو فائدہ ہو جائے اگر بچے کا پیٹ چاک کرکے آلائش نکال کر اور بدستور جلا کر روغن گل میں ملا کر ایسے مقام پر لگائیں جہاں سے بال جاتے رہے ہوں تو نکل آئیں اس کے خواص میں سے یہ بات ہے کہ اگر اس کے پاؤں کو عورت سے باندھیں تو جب تک بندھا رہے حاملہ نہو ویدوں نے لکھا ہے کہ خرگوش کا گوشت شیریں اور کسی قدر کھٹا ہے اور نرم ہوتا ہے کھانے کے لیے اور پرہیز کے واسطے بہتر ہے ہلکا ہوتا ہے طبیعت کو خوش رکھتا ہے قوت لبلق بڑھاتا ہے ہاضمے کو قوی کرتا ہے مقوی باہ ہے اس سے شہوت خوب ہوتی ہے منی زیادہ کرتا ہے بینائی کو قوت دیتا ہے آنکھ کو تیز اور روشن کرتا ہے اور لاغری کو جو تپ کی وجہ سے ہو ہٹاتا ہے بے حد تشنگی اور قوی جریان کو دور کرتا ہے ریح کو دفع کرتا ہے دمے کو نافع ہے خونی دستوں کو بند کرتا ہے راجپوتانے اور مالوے کی طرف ایک قسم کی تپ جاری ہے جسے موتی جڑا کہتے ہیں اُس میں خرگوش کا لہو بدن پر ملنے سے بہت نفع ہوتا ہے اگر اس کے کراہت معلوم ہو تو گوشت پکا کر شوربا پلائیں اور گوشت کو جلا کر دھونی مریض کو دیں یہ ترکیب مجھے سینہ بہ سینہ پہونچی ہے **مضر و مصلح** خرگوش کا گوشت سودا پیدا کرتا ہے اور گرم مزاج والے کو نقصان پہونچاتا ہے اور گرم مزاج میں درد سر پیدا کرتا ہے مصلح اس کا سرکہ اور کاسنی اور سویا اور دہی اور کھٹے میٹھے انار اور گھی ہے اگر زیادہ گھی کے ساتھ کھائیں تو سوداویت پیدا نہو اور پھیکا معدے کے لیے بہت نامناسب ہے بلغم اور اخلاط غلیظ پیدا کرتا ہے بھوک کم کرتا ہے خرگوش کا گوشت ہمیشہ کھانا مناسب نہیں جس کا معدہ قوی ہو اُسکو کھانا چاہیے ضعیف معدے والے کو مناسب نہیں ہضم بھی دیر میں ہوتا ہے اور بھونا ہوا تو معدے میں بہت دیر ٹھہرتا ہے اور کبھی پیٹ میں نفخ اور متلی اور قے پیدا کردیتا ہے خاص کر کھانا کھا چکنے کے بعد کھانے سے تو یہ عوارض زیادہ لاحق ہوتے ہیں کبھی ایسا ہوتا ہے کہ سرد مزاج میں نسیان پیدا کردیتا ہے اُس کی بڑی اصلاح یہ ہے کہ گرم مصالح اور پودینہ اور رائی اور نمک وغیرہ اس کے ساتھ کھائیں اور اوپر سے شراب پی لینا بھی مفید ہے اسکے گوشت کا مصلح جل پیپل بھی ہے بدل لومڑی۔

خرگوش دریائی

ارنب بحری (ع) کاسا (دھ) -

صفات و شناخت - ایک دریائی جانور ہے صدفی شکل سُرخی مائل اُسکے اجزا کے درمیان ایک ہری چیز ہوتی ہے جو انسان کے پتے سے مشابہت رکھتی ہے اور اُس کے سر میں ایک چیز ہوتی ہے جو پتھر کی طرح سخت ہوتی ہے کہتے ہیں کہ ایک حیوان ہے جس کا سر خرگوش کی طرح اور بدن مچھلی کی طرح ہے -



طبیعت ۔بہت گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد۔اس کے گوشت میں جلا ہے خون میں گرمی پیدا کرتا ہے اس کے گوشت کو جلا کر آنکھ میں لگانے اور دانتوں پر ملنے سے جلا آتی ہے اسکو پیاز تنہا یا تخم انجرہ کے ساتھ کھانے سے بال گر جاتے ہیں اسکو جوش دیں اور جوشاندے پر جو چربی جمع ہو جاوے اسکو بالوں پر ملنے سے بھی گر جاتے ہیں اس کا گردہ گرم خون لگانے سے کلف اور بہق جاتے رہتے ہیں اس کے سر کو جلا کر راکھ کو ریچھ کی چربی میں ملا کر لگانے سے داء الثعلب کو بہت نفع ہوتا ہے اور تنہا بھی نافع ہے جہاں بھڑ کاٹے اُس مقام پر لگانے سے بے حد نفع ہوتا ہے یہ بھڑ کے زہر کے لیے فاد زہر ہے اس کے گوشت کو کھانا نہ چاہیے کیونکہ سم قاتل ہے اس کو کھانے سے تھوڑی دیر کے بعد بے چینی اور عقل میں فتور اور پیٹ میں درد پیدا ہوتا ہے پیشاب تنگی سے آتا ہے سانس میں تنگی پیدا ہو جاتی ہے سوکھی کھانسی عارض ہوتی ہے تھوک میں خون آنے لگتا ہے قے میں صفرا نکلنے لگتا ہے جس میں تھوڑا سا خون بھی ملا ہوتا ہے یرقان پیدا ہو جاتا ہے پیشاب تھوڑا سا اور بہت سرخ اترتا ہے اور اُس میں بساندھ ہوتی ہے بدبودار پسینہ نکلتا ہے پھیپھڑے میں زخم پڑ جاتا ہے آنکھیں سُرخ ہو جاتی ہیں معدے اور جگر اور گردے میں درد ہوتا ہے کبھی پیشاب ایسا اترتا ہے جیسے ناک سے رینٹ نکلتا ہے مچھلی کے دیکھنے اور اس کے ذکر سے کراہت پیدا ہوتی ہے اس کے علاج کی تدبیر یہ ہے کہ قے کرائیں گدھی کا دودھ پلائیں عمدہ شراب دیں خبازی یا خطمی کے پتوں کو یا ریشہ خطمی کو جوش کر کے پلائیں آشجو بھی پلانا چاہیے ترش میوے اور ربّ العسل دیں سرطان نہری کھلائیں اگر فصد کا موقع ہو تو فصد کرائیں اور دستوں کی دوا دیں جس سے دست آجائیں لعابیات اور روغن بادام شیریں بھی کھلائیں جب صحت ہونے لگتی ہے تو نیند آتی ہے اور پوری صحت اُس وقت سمجھنا چاہیے کہ مچھلی کے دیکھنے اور اُس کا ذکر ہونے اور اُس کے کھانے سے نفرت نہ رہے اکثر ایسا ہوتا ہے کہ اس سے صحت یاب ہونے کے بعد سل عارض ہو جاتی ہے کیونکہ اسکے کھانے سے پھیپھڑے میں زخم ہو جاتا ہے۔

خرم (ف)

بضم خائے معجمہ و فتح رائے مہملہ مشدد و سکون میم لفظی معنی اس کے فرخ کے ہیں

صفات و شناخت۔اس کی ماہیت میں اختلاف ہے (۱) بعض کہتے ہیں کہ وہ رائے مہملہ کی تخفیف سے مرغی کے انڈے کے مدبر چھلکے کا نام ہے (۲) بعض نے کہا ہے کہ حالبی کا نام ہے جس کو اطرایغوس بھی کہتے ہیں اور الف میں ذکر ہو چکا (۳) بعض کہتے ہیں کہ ایک قسم کا ساگ ہے (۴) بعض کہتے ہیں کہ سراج القطرب کا نام ہے (۵) بعض کہتے ہیں کہ فارسی میں مریخہ کا نام ہے اور مریخہ میم کے فتحہ اور یائے معروف سے انقوانقوس اور انقوانقون کہلاتا ہے اور وہ ایک دانہ ہے دو قو کی طرح گیلانی نے پہلے اور چوتھے اور پانچویں معنے کو ان الفاظ میں بتایا ہے قشر بیض منقی مغسول وقد یسمی مریخہ وقد یسمے سراج القطرب (۶) ابن وحشیہ نے کہا ہے کہ ایک روئیدگی ہے کہ باغوں میں اور سایہ دار کنووں میں پیدا ہوتی ہے پتے اس کے لمبے اور پتلے اور کم چوڑے ہوتے ہیں پھول نیلا خوبصورت لطیف ہوتا ہے



پتیاں اس کی متفرق ہوئی ہیں اور اُس سے خوشبو آتی ہے فارس کے اکثر مقاموں میں پیدا ہوتی ہے اہل فارس اُسکی بہت قدر کرتے ہیں۔ برہان قاطع میں لکھا ہے کہ خرّم ایک سوئیدگی ہے لوبیا کی طرح خرّم جمع ہے۔

طبیعت - گرمی کی طرف مائل ہے۔

خواص و فوائد جلا کرتی ہے دماغ کو قوت دیتی ہے نیند لاتی ہے عقل و فہم کو بڑھاتی ہے اس کے پھول کے سونگھنے اور اس کے بار بار دیکھنے سے خوشی و فرحت پیدا ہوتی ہے غم اور وحشت زائل ہوتی ہے اسکا پھول پاس رکھنے سے لوگ محبت سے پیش آتے ہیں اس کے پھولوں سے روغن تیار کرتے ہیں جسکو سر پر لگانے سے گرمی کا درد سر جاتا رہتا ہے بے خوابی دفع ہوتی ہے وحشت زائل ہوتی ہے حواس درستی پر آتے ہیں اور یہ اس میں خاصیت ہے اس سے موم روغن بنا کر شب کو چہرے پر ملتے اور صبح کو دھو ڈالتے ہیں سے چہرے کا رنگ نکھرتا ہے رخسارے سُرخ ہو جاتے ہیں لوگ بھی مہربانی کرنے لگتے ہیں اُن کے دلوں سے بغض نکل جاتا ہے۔

خرنوب (ع)

بضم اول و سکون رائے مہملہ و ضم نون و سکون واو و بائے موحدہ موقوف حرف اول کی فتح سے بھی آیا ہے۔

صفات و شناخت - مذب الاسماء میں لکھا ہے کہ شبوک کا دانہ ہے اور صحیح یہ ہے کہ پھل ہے دو قسم ہے بستانی اور جنگلی (۱) بستانی کا درخت بڑا ہوتا ہے اخروٹ کے درخت کے برابر ہوتا ہے اسکے پتے بہت سبز اور چکنے اور کچھ گول اور درمیانہ اور شاخوں کے دونوں طرف مقابلے میں لگتے ہیں اس میں پھلیاں لگتی ہیں جو ایک بالشت کے برابر اور چھوٹی بھی ہوتی ہیں رنگ سیاہ ہوتا ہے تحفہ اور قاموس میں اس کی پھلی کو املتاس کی پھلی سے تشبیہ دی ہے اور کہا ہے کہ یہ اُس سے چوڑی ہوتی ہے پھول زرد سنہری ہوتا ہے بیج اس کے باقلا کے دانے کی طرح اور قدمیں ترمس کے دانے کے برابر ہوتے ہیں جنگلی مینگ کا مزہ قدرے شیرین ہوتا ہے اور یہ ماکول قسم ہے جس کا پھل نہایت نرم اور بڑا اور اچھا اور میٹھا ہوتا ہے اسے **صیدلانی** کہتے ہیں اور جس کے پھل کی شیرینی اس سے ذرا گھٹی ہوئی ہے وہ **شالونی** کے نام سے مشہور ہے جو سرزمین شام اور بلاد افریقہ میں پیدا ہوتا ہے اُسے کھاتے ہیں اور شہد کی طرح کا ایک روغن اُس سے نکالتے ہیں اور تجارت کی غرض سے دوسرے شہروں کو لیجاتے ہیں بہتر وہ پھل ہے جس کا چھلکا سیاہ اور باریک ہو اور پوست ہلکا ہو اور خشک ہو اور مزہ بہت شیرین ہو اور ایک سال سے زیادہ کا ٹوٹا ہوا نہو اس سے مصر و شام میں رب اور ستو بھی تیار کرتے ہیں (۲) جنگلی کی دو قسمیں ہیں۔ **(الف)** بڑا درخت مثل بستانی کے ہوتا ہے مگر پھل چھوٹا اور سیاہی مائل ہوتا ہے مزہ اس پھل کا پھیکا ہوتا ہے اسکو آدمی نہیں کھاتے اور نہ اس میں کوئی نفع ہے بکریاں کھاتی ہیں **(ب)** درخت چھوٹا ہوتا ہے اور کانٹے بھی اس کے چھوٹے ہوتے ہیں۔ رازی نے خرنوب کو حاج کا درخت قرار دیا ہے اور بعض نے صحیح خیال کیا ہے اور یہ غلطی ہے ایک قسم کا خرنوب اور بھی ہے جس کا بیان آگے آتا ہے اُسے نبطی کہتے ہیں اور جس کا بیان میں نے یہاں کیا ہے وہ شامی کہلاتا ہے اور جب مطلق خرنوب بولتے ہیں تو



یہی شامی مراد ہوتا ہے ۔

طبیعت ۔ پہلے درجے مین سرد ہے اور دوسرے درجے مین خشک ہے اور بہت پکا ہوا پہلے درجے مین گرم ہے اور بعض کہتے ہین کہ بستانی قسم مین گرمی و خشکی کبھی ہوتی ہے بعض کہتے ہین کہ اتنا گرم تو نہین ہے مگر گرمی کی طرف مائل ہے بعض کہتے ہین کہ گرمی و سردی مین معتدل ہے بعض کہتے ہین کہ سرد و خشک تیسرے درجے مین ہے اور بعض دوسرے درجے کے آخر مین سرد و خشک جانتے ہین بعض نے دوسرے درجے مین گرم و خشک بتایا ہے بعض کہتے ہین کہ پہلے درجے مین گرم ہے اور اسی درجے کے آخر مین خشک ہے بعض یون لکھتے ہین کہ خرنوب شامی پہلے درجے مین گرم اور دوسرے درجے مین خشک ہے اور جتنی مٹھاس زیادہ ہوگی اتنی ہی سردی کم اور گرمی زیادہ ہوجاے گی گیلانی نے لکھا ہے کہ حرارت کی طرف مائل ہے اور حرارت و برودت مین معتدل ہے اور دوسرے درجے مین خشک ہے اور ظاہر یہ ہے کہ میٹھے مین تھوڑی سی گرمی ہے اور جو میٹھا نہین وہ پہلے درجے مین سرد ہے اور بیج اُس کا سرد و خشک ہے اور جنگلی قسم دوسرے درجے کے آخر مین سرد و خشک ہے اور رب سردی و تری کی طرف مائل ہے ۔

خواص و فوائد ۔ اس مین قوت قابضہ ہے اور نچوڑ کر دست لاتا ہے خاص کر تازہ ایسا ہوتا ہے اور باوجود شیرین ہونے کے قبض پیدا کرتا ہے گیلانی کہتا ہے کہ رب بنانے سے قبل قبض پیدا کرتا ہو اور رب دست آور ہے جنگلی قسم مین قبض بہت ہے اور خشک خرنوب تر سے بہتر ہوتا ہو اور اس مین نفع بھی نہین رہتا تر و تازہ ردی اور معدے پر ثقیل ہے جلد معدے سے نیچے نہین اُترتا دیر مین ہضم ہوتا ہے اس سے جو خلط بنتا ہو وہ بھی خراب ہوتا ہے اگر اس کے ساتھ ماء العسل یا جلاب پی لین تو معدے سے جلد نیچے اُتر جاے شیرین قسم کو جوش دے کر پینے سے معدے مین قوت آتی ہے اور اس سے سینے اور پھیپھڑے کو بھی نقصان نہین پہونچتا ہو اور بغیر اس کے پہونچتا ہے شامی کی عمدہ قسم سے بدن کو زیادہ غذا اور قوت بھی زیادہ حاصل ہوتی ہے اور شکم مین قبض پیدا ہوتا ہے پیشاب زیادہ اُترتا ہے خاص کر ایسی حالت مین کہ انگور کے دوشاب مین بھگو لیا گیا ہو یہ معدے کو قوت دیتا ہے سینے کا درد مٹاتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اگر وار واقعی ہضم ہوجاے تو عمدہ خلط پیدا ہوتا ہے ورنہ بہت نفخ پیدا کرتا ہے اور دیر مین ہضم ہوتا ہے اور جو تازہ ہو کہ جس پر ایک سال سے زیادہ نہ گذرا ہو تو اس سے یہ شکایتین بہت پیدا ہوتی ہین اگر دودھ مین تھوڑا سا خرنوب شیرین ڈال دین تو دودھ کا مزہ عمدہ ہوجاے بھوک بڑھاتا ہے پُرانی کھانسی کو مٹاتا ہے اگر دانے کے ساتھ کھایا جاے تو فتق کو فائدہ پہونچے بدن کو فربہ کرتا ہے اس کا لیپ چوٹ کے واسطے نافع ہے ہر قسم کے دستون کو روکتا ہے حیض کو اور آنتون کے زخمون کو مٹاتا ہے اگر خشک خرنوب کو ایسے وقت مین کھائین کہ معدہ بھرا ہو تو پاخانہ کھل کر آتا ہے اور اگر معدے کے خالی ہونے کی حالت مین کھائین تو معدے کا تنقیہ کردے اور اگر صبح کو ناشتا کی حالت مین کھائین تو دست بند ہوجائین یہ دستون کو زیادہ مفید ہے اور بلغم کو جو دستون کا باعث ہوتا ہے نکال ڈالتا ہے لیکن پھیپھڑون مین خشکی پیدا کرتا ہے اس کے رب کو کھانے سے صفراوی دستون کی راہ نکل کر یرقان صفراوی جاتا رہتا ہے اس کے خواص مین سے یہ بات ۴۰



بکر اگر عورت کپڑون سے فارغ ہونے کے بعد اس کا ایک بیج نگل لے تو ایک سال تک حاملہ نہو اور اگر دو نگل لے تو دو سال تک حمل نہ رہے وغیرہ وغیرہ اس کے بیج رحم مین رکھنے سے رطوبت اور خون استحاضہ وغیرہ کا نکلنا رک جاتا ہے اگر اس کے بیج کی ایک پھانک (یعنی آدھا حصہ) سے پر چپکا دین تو گر جاے یہ بیج بہت قابض ہے اورام کو تحلیل کرتا ہے ان کو پیسکر کانچ پر بر کین تو اُس کا باہر آنا بند ہوجاے اور اُس سے خون کا اجرا بھی رک جاے اگر خرنوب کو جوش دے کر آبزن کرین تو کانچ اور رحم کا باہر آنا رک جاے اسکو جلا کر راکھ بھی کانچ پر چھڑکنے سے اُس کا نکلنا موقوف ہوجاتا ہے **مضر** معدے اور سینے اور پھیپھڑے کو نقصان پہونچاتا ہے اعضا کو خشک کرتا ہے اور آنتون کو مضر ہے **مصلح** کھانڈ اور لعاب بہدانہ مصری کے ساتھ اور شہد **بدل** مائو اور شاہ بلوط اور طراثیث اقاقیا اور رُب ایک قسم کے ببول کی پھلی ہے جس کا عصارہ اقاقیا ہے۔

مقدار خوراک — ۷ ماشہ اور بعض نے ایک ماشہ کم تین تولہ لکھا ہے۔

خرنوب نبطی

صفات وشناخت مخزن الادویہ کے مؤلف نے خرنوب کی دو قسمیں اس طرح کی تھین بستانی اور جنگلی بستانی کو خرنوب شامی اور جنگلی کو خرنوب نبطی بتایا تھا مامون صاحب نے دونون کو علیحدہ علیحدہ لکھا ہے شامی کا حال تو اوپر مذکور ہوچکا نبطی کا حال یہان بیان ہوتا ہے گاذرونی نے کہا ہے کہ خرنوب نبطی کے پیڑ کا نام ینبوت بایاے تحتانی مفتوح وسکون نون وضم بائے موحدہ وسکون واو وتاے فوقانی ہے شیخ نے خود خرنوب نبطی کا نام سمجھ لیا ہے گیلانی کہتا ہے کہ اسکو دیسقوریدوس نے ذکر نہین کیا ہے یہ درخت سیب کے درخت کے برابر بڑا ہوتا ہے پتے اسکے سیب کے پتون سے چھوٹے ہوتے ہین پھل زعرور سے چھوٹا رنگ سیاہ اور بقوے سُرخ سیاہی مائل ہوتا ہے مزہ بہت شیرین ہوتا ہے اس کی گٹھلی کو تولنے کے کام مین لاتے ہین یہ پھل باقلا کی سی پھلیون مین ہوتے ہین اور یہ درخت ریت کی زمینون مین نہین ہوتے بلکہ پتھر کی زمینون مین پیدا ہوتے ہین باغون کی دیوارون کے تلے بھی اُگتے ہین عمان اور عرب کے کوہستان مین کثرت سے ہین اس پیڑ کو شوکۃ صیا اور شوکۃ شائکہ بھی کہتے ہین اور صرف شوک کا اطلاق بھی کرتے ہین۔ اس کے پھل کو دمشق مین خرنوب المعز کہتے ہین اور مصر مین جب پکے ہوتے ہین وضع اس کی بہت چھوٹی سی بکری کے گروے کی طرح ہوتی ہے حق تحقیق یہ ہے کہ خرنوب نبطی کی بھی دو قسمین ہین چھوٹی اور بڑی (۱) چھوٹی قسم کا درخت ایک گز کے قریب بلند ہوتا ہے شاخین اس کی پراگندہ ہوتی ہین کانٹے تیز اور چھوٹے ہوتے ہین پھول کا رنگ زرد ہوتا ہے اور اُس پر داغ ہوتے ہین پھل اس کا بکری کے چھوٹے سے گروے کی طرح ہوتا ہے اور بعض کہتے ہین کہ سیب کے شکل ہوتا ہے رنگ سُرخ سیاہی مائل ہوتا ہے یہ بھاری نہین ہوتا اور اس مین بیج ہوتے ہین اس کے پیڑ کو قزوین مین ورک واوا ورساے صحاے کے تخمون سے تمک کے وزن پر کہتے ہین (۲) بڑی قسم کا درخت بڑا ہوتا ہے پتے اس کے سیب کے پتون سے چھوٹے ہوتے ہین اور پھل بھی سیب سے چھوٹا ہوتا ہے



رنگ سیاہ ہوتا ہے مزہ بہت میٹھا ہوتا ہے اس مین بیج بھی ہوتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے یا تیسرے درجے مین سرد و خشک ہے شیخ کہتا ہے کہ اس کی سردی اور خشکی بہت ہے مگر لذع نہین مگر بینوت مین شیخ نے لکھا ہے کہ سردی وگرمی اس کی کم ہے یعنے ان دونون کیفیتون مین معتدل ہے اور دوسرے درجے مین خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ عضو سے بہتے ہوے خون کو بند کرتا ہے خشک و ستون کو روکتا ہے اور تراجابت کھول کر لاتا ہے بیج اس کا بہت قابض ہے اگر موچ آجائے یا چوٹ لگ جاے یا ورم پیدا ہو جاے تو اس کے بیج پیسکر لیپ کرین پکے بیجون سے مسون کو خوب ملنے سے جاتے رہتے ہین ان کو جوش دے کر اُس جوشاندے سے کلیان کرنے سے دانتون کا درد دفع ہوتا ہے اس کے پینے سے یرقان زائل ہوتا ہے اگر کثرت سے خون حیض آتا ہو تو اسکو کھائین بھی اور حمول بھی کرین اس کے جوشاندے مین بیٹھنے سے مقعد مین طاقت آتی ہے اگر کانچ نکل آئے تو اسکو جلا کر بُرکنا نافع ہے اس سے پیشاب کثرت سے ہوتا ہے اور خاص کر اُس حالت مین تو بہت ہی آتا ہے کہ انگورون کے دوشاب مین بھگولین اس سے معدے مین قوت آتی ہے اس کے استعمال سے بواسیر کا خون رُک جاتا ہے اسکو پیسکر دانتون پر ملنے سے مضبوط ہوتے ہین اس کے پیڑ کی چھال اور جڑ کرم خوردہ دانت پر لگانے سے خود بخود اُکھڑ جاتا ہے۔ اسکے خیساندے مین رنگین کپڑے کو تر کرنے سے رنگ پختہ ہو جاتا ہے مہندی کے پتے ملاکر خضاب کرنے سے بالون کو بڑھاتا ہے گرنے اور سفید ہونے نہین دیتا اسکو پیسکر بدن پر ملنے سے راستے کی تھکاوٹ جاتی رہتی ہے شیخ نے بینوت مین کہا ہے کہ اس سے بغیر تکلیف کے قے آتی ہے دست بند کرتا ہے اس کا جوشاندہ مکان مین چھڑکنے سے پسو مر جاتے اور بھاگ جاتے ہین شارح کہتا ہے کہ اس کے کھانے سے خلط ردی پیدا ہوتا ہے ثقیل ہے اور تازہ پھل کھانے سے تو ضروری ثقل پیدا ہوتا ہے اس کے پیڑ کے نرم پتون کے ضماد سے گرم ورمون کو نفع پہونچتا ہے **مضر** آنتون اور سینے کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** اس کی مصلح میٹھی چیزین ہین جو خرنوب شامی کی ہین اور روغنی چیزین بھی اس کی اصلاح کرتی ہین **بدل** تازہ اور شاہ بلوط اور چھوٹی مائین بھی اس کی جگہ استعمال کرتے ہین۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ۔

خز (ع)

بفتح خاے نقطہ دار و سکون زاے معجمہ مگر یہ محاورہ عجم کا ہے عربی مین زاے معجمہ مشدد ہے۔

صفات و شناخت۔ اصطلاح قدیم مین نام ہے ایک ایسے کپڑے کا جسے ریشم اون اور قز (یعنی ایسے ریشم سے جس کا کیڑا ناکارہ ہو جاتا ہے) بناتے ہین اور خز خالص ایسا کپڑا ہوتا ہے جو نہایت باریک بالون سے کہ وہ رواں کہلاتا ہے تیار کرتے ہین اصطلاح جدید مین ایک ایسے حیوان کا پوستین ہے جو سمور سے بہت چھوٹا ہے اور بعض کہتے ہین کہ بلی کی طرح ہے مگر ٹھگنا ہوتا ہے دم نہین ہوتی بعض کہتے ہین اس حیوان کا پوستین ہے جس کے خصیے جند بیدستر کہلاتے ہین اور اُس کا نام بید ہے اس کا پوستین



بہت قیمتی ہوتا ہے اور یہ جانور گلہری کی طرح مُنہ سے کترتا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک دوسرے درجے مین۔

خواص وفوائد۔ اس کا پوستین پہننے سے بدن مین خشکی وگرمی پیدا ہوتی ہے اور بدن نرم بھی رہتا ہے جن کے بدن مین سردی ہو ان کو اس کا پہننا زیادہ کارآمد ہے کیونکہ گرمی بنی رہتی ہے اور سردی سے ضرر نہین پہونچتا فالج اور نقرس کے مریض کو اس کا استعمال مفید ہے جذام اور خارشت کو بھی نافع ہے باہ کو قوت دیتا ہے اسکو جلا کر پیس کر پُر کرنے سے زخم کا خون بند ہوجاتا ہے خشکی آجاتی ہے گرم مزاج والے کو اس کا پہننا مناسب نہین مگر اُس وقت مناسب ہے کہ اندر کوئی ایسا کپڑا پہن لے جو سردی کی تاثیر پہونچاتا ہو۔

خزامے (ع)

بفتح خائے معجمہ وفتح زائے معجمہ وسکون الف وفتح میم والف مقصورہ۔

صفات وشناخت۔ نباتات کی قسم سے ہے اسکو فارسی مین شب بو کہتے ہین مگر ہندوستان مین جو پھول شب بو کے نام سے مشہور ہے وہ جُدا ہے کیونکہ دونون کے حلیے مین بڑا فرق ہے خزامے کا درخت بنفشے کی طرح ہوتا ہے اور پھول بھی اُسی طرح کے اور کسی قدر آسمانی اور نیلے پن کے ساتھ اس مین گل سیوتی کی سی خوشبو ہوتی ہے اور بیج سیاہی مائل ہوتے ہین اہل فلاحت کہتے ہین کہ اگر اس کی گانٹھ کو اُلٹا بو یا جائے یا صلیبی طور پر شق کردین تو بنفشہ پیدا ہو اور شب بو کے پتے پیاز کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور پھول سفید رنگ اور نفیری کی طرح اور بیج نہین ہوتے اور بعض کہتے ہین کہ خیری اور خزامے ایک چیز ہین اگرچہ خیری کو بھی شب بو کہتے ہین مگر خیری اور خزامے کا حلیہ نہین ملتا کنزاللغات ترکی مین کہا ہے لالہ اور مہذب الاسمامین کہا ہے کہ ریحان بدوی ہے اور یہ سب بے تحقیق باتین ہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے اول مین گرم وخشک ہے بعض کے نزدیک تر ہے اور پھول مین گرمی پتون سے بڑھی ہوئی ہے۔

خواص وفوائد۔ پھول لطافت اور گرمی پیدا کرتا ہے زکام کی رطوبات کو جذب کرتا ہے دماغ ودل وجگر وطحال کو قوت دیتا ہے اور ان کا سُدہ کھولتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے اس کو پیسکر فرج مین رکھنے سے رطوبت خشک ہوجاتی ہے اور خوشبو آنے لگتی ہے اور سفید پانی آنا بند ہوجاتا ہے اور فرج مین گرمی وتنگی پیدا ہوجاتی ہے اسکو بدن پر ملنے سے پسینے مین خوشبو آنے لگتی ہے اس کے پینے سے سردی کا سودمزاج شفا ہے اسکو عضو تناسل پر لگانے سے طاقت اور شہوت بڑھتی ہے ورم پر لگانے سے تحلیل ہوجاتا ہے اس کی دھونی سے بدبو دفع ہوتی ہے اس سے جو تیل بنایا جاتا ہے وہ لفظ کا قائم مقام سمجھا جاتا ہے نفظ کا حال مٹی کے تیل مین دیکھنا چاہیے اس رو ئیدگی کے اور اجزا مستعمل نہین اور پھول سے ضعیف ہین مضر گرم مزاج والون مین درد سر پیدا کرتا ہے **مصلح** آس بدل بابونہ۔

قدر خوراک۔ ۱۰ ماشہ تک۔



خس (دوم)

بفتح خاے معجمہ وسکون سین مہملہ دراصل ہندی مین کھس ہے۔

صفات وشناخت۔ ایک قسم کی گھانس ہے جس کو گانڈل کہتے ہین اُس سے چھپر چھاتے ہین خس اُسکی جڑ کا نام ہے جو باریک اور خوشبودار ریشے ہوتے ہین اس گھانس مین ذرا بھی خوشبو نہین ہوتی صاحب مخزن نے گانڈل کو اذخر کی قسم سے شمار کیا ہے اور اذخرا جامی یعنے بستانی اذخر جانا ہے اور یہ بالکل خلاف تحقیق ہے۔ اس کی دو قسمین ہین سفید و سیاہ تذکرۃ الہندمین لکھا ہے کہ خس نرکل کی جڑ ہے جس کی اُنچائی کبھی کبھی دو قدآدم تک بلکہ اس سے بھی زیادہ ہوجاتی ہے اسکو کاٹ کر مکانون کے چھپر اس سے تیار کرتے ہین جڑ اس کی جس کی درازی ہاتھ دو ہاتھ یا کم و زیادہ ہوتی ہے سیدھی یا گھونگروالے بالون کی طرح ہوتی ہے رنگ سفید مائل بتیرگی یا زردی ہوتا ہے اور ایک قسم کا رنگ سیاہ بھی ہوتا ہے اسکو پانی مین بھگونے سے خوشبو مہک جاتی ہے گرمی کے موسم مین اس کے تنکھے اور خس خانے اور حقون کے نیچے وغیرہ بناتے ہین اس کی خوشبو لطیف ہوتی ہے عطر بھی اس کا عمدہ ہوتا ہے ابھے نو گمنٹ مین بیان کیا ہے کہ خس کو اُشیر کہتے ہین مرہٹی مین کالاوالا اور والا کہتے ہین یہ گانڈل کی جڑ ہے سفید خس عمدہ ہے یہ گھانس پنجاب ممالک متحدہ اور کماؤن مین بہت سے ملکون کی نیچی گیلی زمین مین پیدا ہوتی ہے اور خاص کر بہتے ہوے پانی کے کنارے کی زمین مین پیدا ہوتی ہے راجپوتانہ چھوٹا ناگپور قنوج اور اٹاوہ وغیرہ مین بھی بہت ہوتی ہے اور ہر برس پیدا ہوتی ہے۔ وید کہتے ہین کہ مزہ کڑوا اور کسیلا اور تیز ہے اس کی ایک قسم کو وید جھول بیتر بضم جیم فارسی مخلوط بہا و واؤ مجہول ولام موقوف وفتح باے فارسی و تاے فوقانی مشدد مفتوح وسکون راے مہملہ کہتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین سرد و خشک ہے بعض دوسرے درجے مین گرم و خشک بتاتے ہین اور یہ صحیح نہین معلوم ہوتا۔ وید بھی سرد جانتے ہین اور تجربے سے یہی درست معلوم ہوتا ہے۔

خواص وفوائد۔ گرم مزاج والے کو فرحت بخشتا ہے دل اور معدہ اور دماغ کو قوت دیتا ہے خفقان اور سیلان منی اور سرعت انزال کو نافع ہے بالخاصیت ممسک ہے خون صاف کرتا ہے پانی سے تر کرکے اُسکو سونگھنا دماغ کو تفریح پہونچاتا ہے خون کے جوش کو ساکن کرتا ہے سوزش کو دفع کرتا ہے جنون کو گرم ریاح کو درد سر گرم کو تشنگی کو گرمی کے دستون کو صفراوی تپ کو نافع ہے یہ اس کا عطر دل و دماغ کو فرحت پہونچاتا ہے گرمی کے درد سر کو مٹاتا ہے ذرب کو مفید ہے عرقیات اور نقوعات مین مستعمل ہے اسکو گلاب مین بھگو کر سونگھنے سے ہواے وبائی کا ضرر دفع ہوتا ہے غشی کو افاقہ ہوتا ہے برادۂ صندل کے ہمراہ اس کا عرق کھینچ کر پینے سے گرمی کے خفقان اور تپ کی حرارت کو نفع ہوتا ہے تھوڑا سا خس دو تین کنول گٹے کے ساتھ کچل کر پانی مین بھگو کر یا عرق کیوڑہ مین تر کرکے آب زلال اُس کا بچے کو دین تو اُس کی پیاس بجھ جاے اور تشنگی کا عارضہ جاتا ہے۔

وید کہتے ہین کہ سفید خس منسک ہے پیاس کو دفع کرتا ہے خون کی قے کو روکتا ہے اس کا جوشاندہ



پتھلون مین مفید ہے کھانسی اور آنکھ کی بیماریون کے لیے بہتر ہے سیاہ خس خون صفراوی اور تپ اور پیاس کو مٹاتا ہے بھوک بڑھاتا ہے نسک ہے دل کو قوت دیتا ہے صفرا کا فساد دور کرتا ہے خون کو کم کرتا ہے۔
ہندی کی بعض کتابون مین لکھا ہے کہ خس کا جوشاندہ پلانے سے پسینا ہوکر بخار اتر جاتا ہے اس کے سفوف کی پھنکی دینے سے صفرا کا زور دفع ہوتا ہے اس کے سفوف مین مصری ملا کر پھنکانے سے پیشاب کھل کر ہوتا ہے اسکو سونٹھ کے ساتھ گھونٹ کر پلانے سے پیاس بجھ جاتی ہے سونٹھ کے ساتھ اس کی پھنکی دینے سے ہاتھ پاؤن کی جلن اور کا پھٹنا دفع ہوتا ہے اس کے عطر کی دو دو بوندین پودینے کے عرق مین ڈال کر پلانے سے جی کی قے بند ہوتی ہے پان کے ساتھ خس کا چرٹ بنا کے یا چلم مین رکھکر دھوان کھینچنے سے سر کا درد دور ہوتا ہے اسکو پانی کے ساتھ پیس کر لگانے سے بخار کی تیزی کم ہو جاتی ہے خس صندل سرخ اور دھنیا کو پانی مین جوش دے کر اس جوشاندے سے نہانے سے بدن کی گرمی کم ہو جاتی ہے اس کی ٹٹی کی ہوا سے گرمی کم پڑتی ہے دل مین شدت سے درد ہو تو خس اور پیلا مول کو ہم وزن لیکر پیس کر گھی مین ملا کر چٹانے سے دفع ہوتا ہے اس کے رس مین کھانڈ ملا کے پلانے سے گرمی کا خفقان مٹتا ہے۔
پھول بیتر سرد و نسک ہے دل کو قوت دیتا ہے صفرا کا فساد دور کرتا ہے خون کو کم کرتا ہے۔
قدر خوراک ۔۔۱۰ ماشہ تک اور وید کہتے ہین کہ ۱ ماشہ تک اس کا سفوف دینا چاہیئے جوشاندے کی مقدار خوراک مین کہتے ہین کہ ساڑھے سات ماشہ خس کو ۲۵ تولہ پانی مین جوش کر کے اس مین سے ڈھائی سے ۴ تولہ تک دین۔

خشاب (ف)

بضم خائے معجمہ و فتح شین معجمہ و سکون الف و بائے موحدہ موقوف اور **خوشاب** خائے معجمہ کے بعد واو سے بھی آتا ہے خشاف آخر مین فا کے ساتھ اس کا معرب ہے

صفات ومنافع۔آلو بالو زرد آلو سیب بہی ناشپاتی سویز اور جامن وغیرہ کو کھانڈ کے ساتھ پانی مین پکاتے ہین اور جب قوام تیار ہوجاتا ہے تو کام مین لاتے ہین یہ چیز خشاب ہے گویا یہ ان میوون کا شربت ہے اور ہر ایک میوے سے اُس کا خشاب لطیف ہوتا ہے مگر منافع مین سب کا حال ایک سا نہین بلکہ جو فرق اُن میوون مین باہم ہے وہی اُن کے خشابون مین ہوگا مثلاً آلو بالو کا خشاب پیاس اور التہاب کو تسکین دیتا ہے اخلاط سوختہ کی اصلاح کرتا ہے تلی کا درد دفع کرتا ہے بہی کا خشاب اعضائے رئیسہ اور ارواح کو تقویت دیتا ہے ہاضمے کی قوت بڑھاتا ہے جوبون کو زائل کرتا ہے اور سیب کا خشاب خفقان اور متلی اور قے (جن کا سبب صفرا ہو) اور التہاب اور جگر کی گرمی اور یرقان زرد اور استسقا گرم کو نافع ہے سویز کا خشاب آواز صاف کرتا ہے سُدے کھولتا ہے اور یرقان کو دفع کرتا ہے اور جامن کا خشاب معدے کو قوت دیتا ہے جگر کی گرمی بجھاتا ہے بواسیر گرم کو نافع ہے صفرا کی وجہ سے دست آتے ہین تو انھین روکتا ہے اور سب سے خراب زرد آلو کا خشاب ہے **مضر** ہر خشاب ریاح پیدا کرتا ہے **مصلح** انیسون و مصطگی۔



خشخاش (ف)

بفتح خائے معجمہ و سکون شین نقطہ دار و فتح خائے معجمہ دوم و سکون الف و شین معجمہ آخر موقوف عوام اسکو خشخش دونوں الف کے حذف سے کہتے ہین اور تجارے کے دانے بھی اسی کا نام ہے تجار تائے فوقانی کے کسرے اور جیم تازی کے فتح اور سکون الف اور رائے مہملہ کے تحتہ سے ہے۔ یہ پوست کے بیجون کا نام ہے اسی کے پھل ہین سے افیم نکلتی ہے ان دانون کی کئی قسمین ہین (۱) سفید یا بستانی (۲) سیاہ یا جنگلی (۳) خشخاش زبدی (۴) خشخاش منثور (۵) خشخاش مقرن۔ ان قسمون کی تفصیل آگے آتی ہے۔ جب مطلق خشخاش بولتے ہین تو سفید قسم مراد ہوتی ہے۔

خشخاش سفید

صفات ۔ پوست کا دانہ ہے اس کا پھول سفید ہوتا ہے اس کو خشخاش بستانی کہتے ہین کیونکہ خشخاش بستانی کا دانہ اکثر سفید ہوتا ہے گول اور نہایت چھوٹا ہوتا ہے یہ سیاہ سے بہتر ہے اور کھانے کے لیے مناسب ہے جمہور کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ بستانی کا دانہ نہایت قلت کے ساتھ سیاہ بھی ہوتا ہے کیونکہ انھون نے اُس کے سفید ہونے کو اکثریت کے ساتھ مقید کیا ہے اور صاحب صیدنہ نے حصر کر دیا ہے اس مین کہ سفید بیج بستانی ہے اور سیاہ جنگلی۔

طبیعت ۔ سرد دوسرے درجے مین اور تر پہلے درجے مین ہے اور صاحب حاوی کا قول یہ ہے کہ تر بھی دوسرے درجے مین ہے۔

منافع ۔ اعضا کو سُن اور سُست کرتا ہے نیند لاتا ہے پتلے مواد کو معتدل القوام کرتا ہے مادہ صفراوی مین نضج پیدا کرتا ہے قابض شکم ہے دستون کو بند کرتا ہے پھر بھی تھوڑی سی دست آوری کی قوت سے خالی نہین جو پانی مین نکل جاتی ہے پس اُس کا جوشاندہ اور خیساندہ دست آور ہے اور جرم قابض ہے شکر کے ساتھ سینے اور حلق اور پھیپھڑے کی خشونت کو دفع کرتا ہے۔ گرم و خشک کھانسی اور خون تھوکنے اور تپ دق اور ضعف جگر و گردہ کو زائل کرتا ہے مثانے کی سوزش اور دوسرے امراض مثانے کے لیے سب حد نافع ہے بدن کو فربہ کرتا ہے مغز بادام کے ساتھ عمدہ خون پیدا کرتا ہے ان کو ذرا بھون کر سونگھنے سے بے خوابی دفع ہو جاتی ہے شیخ کہتا ہے کہ تخم خشخاش مین کافی غذائیت نہین ہے اخلاط کو غلیظ کرتا ہے ایک ماشہ کم تین تولہ کی مقدار مین پیس کر شکر کے ساتھ کھانے سے نیند آجاتی ہے حکیم محمد حسین خان مرحوم رامپوری جاڑے بخار فصلی کا دورہ روکنے کے لئے خشخاش کو پیس کر شیرہ پلاتے تھے اسکو خوب پانی مین جوش دے کر اس جوشاندے سے حقنہ کرنے سے ذو سنطاریا کو نفع ہوتا ہے ماء العسل کے ساتھ کھانے سے اجابت حل ہوتی ہے ہم وزن مغز بادام کے ساتھ پیس کر پینے سے عمدہ خون پیدا ہوتا ہے دبلا پن موقوف ہو جاتا ہے ان کو پیس کر شہد مین ملا کر چاٹنے سے قوت باہ بڑھتی ہے اور منی زیادہ ہوتی ہے سات ماشہ تخم خشخاش سفید اور دو تولہ مغز بادام مقشر اور دو تولہ کھانڈ سے حریرہ بنا کر پیتے رہنے سے منی پیدا ہوتی ہے گردون مین فربہی آتی ہے جسکو نیند کم آتی ہو اُسکو چاہیئے کہ سات ماشہ سے ۱ تولہ تک گھونٹ کر پیا کرے **مضر** ۔ مدامت



پھیپھڑے کو نقصان پہونچاتی ہے **مصلح** سعتگی۔ حلیلہ۔ کرفس۔ کھانڈ اور شہد **بدل** تخم کاہو۔

مقدار خوراک ۔ ۲ ماشہ سے ایک ماشہ کم تین تولہ تک۔

وید کہتے ہیں کہ تخم خشخاش کو دودھ کے ساتھ پیس کے لیپ کرنے سے بالوں کو نفع ہوجونک کے ڈنک پک جاویں تو تخم خشخاش کو پیسکر لگانا چاہیئے ایک تولہ تخم خشخاش لیکر اور اُس کے برابر مصری ملاکر پیسکر پھنکانے سے کمر کا درد مٹتا ہے بعض وید کہتے ہیں کہ قوت دیتا ہے منی پیدا کرتا ہے ثقیل ہے بلغم بڑھاتا ہے خشکی پیدا کرتا ہے کیموس اس کا میٹھا ہوتا ہے ریح کو دفع کرتا ہے۔

خشخاش سیاہ

صفات۔ اس قسم کو جنگلی خشخاش بھی کہتے ہیں وجہ اس کی یہ ہے کہ جنگلی خشخاش کا دانہ ہمیشہ سیاہ ہوتا ہے اور قلت کے ساتھ بستانی قسم میں بھی سیاہ دانہ پیدا ہوجاتا ہے اس کا پھول سُرخ نیلا اور سیاہ وغیرہ ہوتا ہے غور کرنے سے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ سیاہ قسم جنگلی ہی ہے مگر بل جلکر سفید کے ساتھ پیدا ہوجاتی ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے کے آخر میں سرد ہے اور دوسرے درجے میں خشک ہے اور صاحب جامع کہتا ہے کہ خشک بھی تیسرے درجے میں ہے بلکہ بعض تو اس کی سردی وخشکی چوتھے درجے میں مانتے ہیں مگر تحقیق ایسا معلوم ہوتا ہے کہ جو سیاہ قسم سفید بستانی قسم کے ساتھ پیدا ہوتی ہے اُس کی سردی وخشکی تیسرے درجے سے نہیں بڑھ سکتی۔

منافع۔ یہ دانہ سب افعال میں سفید سے زیادہ قوی ہے جگر کی گرمی کے لیے نافع ہے سینے کو پاک کرتا ہے پرانے دستوں کو بند کرتا ہے سیلان رحم میں حیض کو مفید ہے مواد کو غلیظ کرتا ہے خشکی پیدا کرتا ہے بہت مخدر ہے مرغی کے انڈے کی زردی اور زعفران کے ساتھ لیپ کرنے سے آنکھ کے ورم کو نفع کرتا ہے ابن ماسویہ کہتا ہے کہ تخم خشخاش سیاہ سینے کا تنقیہ کرتا ہے لیکن اسکے ڈوڈے کا چھلکا عسر النفس پیدا کرتا ہے **مضر** دماغ کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** سولف **بدل** جنگلی کا ہو۔

مقدار خوراک ۔ ۴ ماشہ۔

خشخاش کا تیل

صفات ومنافع۔ مشہور ومعروف ہے تخم خشخاش سے روغن خشخاش عمل میں ضعیف ہے نیند لاتا ہے شدہ ڈالتا ہے اسکو روغن گل میں ملاکر سر پر ملیں تو درد سر جاتا رہے اور یہ بات تجربے سے ثابت ہوئی ہے کہ خشخاش کا تیل دوسرے تیلوں کی طرح نزلہ پیدا نہیں کرتا بلکہ سفید خشخاش کا تیل اُس کھانسی کو مٹاتا ہے جو گرمی سے ہو اور گرم دردوں اور وروموں کو تسکین دیتا ہے سیاہ خشخاش کا تیل کنپٹیوں پر ملنے سے سُن کر دیتا ہے نیند لاتا ہے اور بدن کو بھاری بنا دیتا ہے کان میں درد ہو تو اُس کے ٹپکانے سے اُسی وقت تسکین ہوتی ہے۔

خشخاش زبدی

بفتح زائے معجمہ وفتح بائے موحدہ وکسر دال مہملہ ویائے معروف۔



صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے کہ نہایت سفید اور ہلکی ہوتی ہے اسی لیے اسکو زبدی کہتے ہیں کیونکہ زبد جھاگ کے معنے میں ہے اور یہ بھی جھاگ کی طرح ہلکی اور سفید ہوتی ہے ساق پتلے ڈنڈی اس کی ایک ہاتھ لانبی ہوتی اور اس میں دودھ بھرا ہوتا ہے اس کے پتے چھوٹے اور لانبے ہوتے ہیں سداب کے پتوں سے مشابہت رکھتے ہیں مگر اُن سے چوڑے ہوتے ہیں اس کا پیڑ پیچھے کی طرح گول اور زمین پر بچھا ہوا ہوتا ہے جڑ پتلی ہوتی ہے ڈوڈا خشخاش کے ڈوڈے سے چھوٹا ہوتا ہے اور درخت میں پتے سے ملا ہوا ہوتا ہے رنگ سفید ہوتا ہے یہ روئیدگی گرمی کے درمیان میں ہوتی ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے بہت گرم ہے یہانتک کہ سموم میں داخل ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کے تمام اجزا سے نہایت شدت سے قے اور دست ہوتے ہیں۔ دماغ کا تنقیہ ہوجاتا ہے بلغم اور صفرا کو دفع کرتے ہیں اگر ۲ یا ۳ جو بھر کی مقدار میں ماءالعسل کے ساتھ کھاویں تو قے آجاتے اسی طرح نمک اور پانی کے ساتھ اس سے قے ہوتی ہے ساڑھے تین ماشہ اسکے بیج مادہ بلغمی نکالتے ہیں زیادہ نہ کھانا چاہیئے کیونکہ سمیت کی وجہ سے قاتل ہیں جس کسی نے اسکو کھالیا ہو تو اُس کا معالجہ اس طرح کریں جس طرح اُس شخص کا کرتے ہیں جو جبلا ہنگ کھاے۔

خشخاش منثور

بفتح میم وسکون نون وضم ثاے مثلثہ وسکون واو وراے مہملہ۔ منثور اس لیے کہتے ہیں کہ اس کے پھول کے پتے جلد جھڑ جاتے ہیں۔

صفات وشناخت خشخاش صحرائی کی قسم سے ہے جسکو خشخاش سیاہ میں ذکر کیا گیا ہے اسکے ڈوڈے کا رنگ سُرخ ہوتا ہے اکثر ملک چین میں فصل ربیع میں پیدا ہوتی ہے اور خشخاش سفید سے قوت میں قوی ہے اور سیاہ سے ضعیف ہے کہتے ہیں کہ اس کے بیجوں میں سردی زیادہ ہے اور افعال وخواص میں خشخاش سیاہ سے قریب ہیں۔

منافع۔ اکثر آدمی اسکو روٹی کے آٹے اور سویوں میں ڈال کر کھاتے ہیں اس سے نیند اچھی طرح آتی ہے اس کے پانچ چھ پوست یعنے ڈوڈے پینے سے بھی نیند خوب آتی ہے یہی فائدہ اس کے خیساندے یا جوشاندہ کو سر پر ڈالنے سے ہوتا ہے۔ اسکے پتے پیسکر گرم ورموں پر ضماد کرنے سے نفع ہوتا ہے۔

خشخاش مقرن

بضم میم وفتح قاف وراے مہملہ مشدد مفتوح وسکون نون اس کا دوسرا نام **خشخاش بحری** ہے اس لیے کہ اکثر دریاؤں کے کنارے پیدا ہوتی ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کی پھلی تیتھی کے بیجوں کی پھلی کی طرح ہوتی ہے اور ٹیڑھی گاے کے سینگ کی طرح ہوتی ہے اسی لیے مُقرن کہلاتی ہے پتے سفید اور روئیں دار ہوتے ہیں اور ذرا سخت ہوتے اور کنارے اُن کے کنگوان آری کے دانتوں کی طرح پھول میں اس کے چار پتیاں ہوتی ہیں رنگ زرد اور سُرخ ہوتا ہے اور کوئی کوئی گلاب کے پھول کی طرح ہوتا ہے پھلی میں سیاہ اور موٹے بیج ہوتے ہیں تیتھی کے بیجوں

کی طرح مگر اُسنے چھوٹے جبلاہنگ مین اور اسمین یہ فرق ہے کہ جبلاہنگ کے دانے زرد ہوتے ہین اور اسکے سیاہ بعضون نے یہ گمان کیا ہے کہ شیان مامیثا اسکے پتون وغیرہ کے عصارے سے بناتے ہین یہ غلطی ہے غلطی کی وجہ یہ ہے کہ اسکے پتے مامیثا کے پتون کی طرح ہوتے ہین۔

طبیعت۔ تیسرے درجہ مین گرم وخشک ہے اسکی طبیعت دوسری قسم کی خشخاش سے مخالف ہے کیونکہ وہ سرد ہین۔

خواص وفوائد۔ یہ دوا مادے کی نہایت تقطیع اور جلا کرتی ہے زخم جو نہایت خراب ہو مواد سے بھرا ہوا اور گرمی رکھتا ہو اُسے نفع دیتی ہے اس سے معلوم ہوا کہ یہ مرکب القوی جوہر گرم وخشک سے ہے کہ گرم جز کی وجہ سے تقطیع اور جلا کرتی ہے اور سرد جز کی وجہ سے گرم زخمون کو نافع ہے اسکے پھول اور پتے ایسے زخمون پر باندھنا چاہیے روغن زیتون مین ملا کر ایسے زخمون پر لگانے سے انکا گندہ اور مواد صاف کرتی ہے اسکے پھول آنکھ مین لگانے سے پھنسیون کو آرام ہوتا ہے یہی فائدہ اسکے بیجون مین ہے اسکے بیج چرپایون کی آنکھون مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے جو پھنسیون کی وجہ سے پیدا ہو گیا ہو اسکی جڑ کو جوش دیکر پیوین تو جگر کے سرد امراض کو نفع ہو خلط غلیظ شکم سے نکل جائے پیشاب کھل کر آئے اسکی جڑ مین ایک چیز کڑوی کے جالے کی طرح ہوتی ہے اُسے ۴ م ۲۔ جو بھر کی مقدار مین ماءالعسل کے ساتھ کھانے سے جلا ہوتی ہے اخلاط تے اور دستون کی راہ نکل جاتے ہین ساڑھے چار ماشہ اسکے بیج اخلاط لزجہ کو بڑی قوت سے دستون کے ذریعہ سے نکالتے ہین۔

خصیہ (ع)

بضم خاے نقطہ دار وسکون صاد مہملہ وفتح یاے تحتانی وسکون ہا اور بعضون کے نزدیک حرف اول کی کسرت سے ہے خصیتان اور خصیتین تثنیہ ہے اُنثیین بھی کہتے ہین۔ فارسی مین گندا اور خایہ اور گند کہتے ہین ہندی مین آنڈا اور آنڈ اور آنڈکوش اور پیلڑ بیاے مجہول بولتے ہین۔

صفات۔ مشہور عضو ہے اور تمام اعضاے حیوانی مین ادنی درجے کا عضو ہے مگر شریف ہونے مین اسکے شبہہ نہین وہ خصیہ بہتر ہے کہ جسکا جانور عمدہ ہو اور بوڑھے سے جوان کا عمدہ ہے اور سب سے بہتر موٹے تازے مرغ کا خصیہ ہے۔

طبیعت گرم ہے اور رطوبت اُسپہ غالب ہے بعض کہتے ہین کہ سرد وخشک ہے اور صحیح یہ ہے کہ اسمین گرمی وتری اعتدال کے ساتھ ہے کیونکہ جوہر منی کے پیدا ہونے کا مقام ہے اسلیے ضرور ہے کہ اُسکا سا مزاج رکھتا ہو اگر اُسکا سا مزاج نہ رکھے گا تو اُسے کیسے پکا کر اپنی طبیعت کے موافق بنا سکے گا اور منی مین گرمی وتری اعتدال کے ساتھ ہے۔

منافع۔ اس سے غذائیت بہت حاصل ہوتی ہے مگر کیس یعنی شیردان اور پستان اور جوان مرغ کے گوشت کی غذا جیسی جید ہے اسمین ویسی جید غذائیت نہین اسکے کھانے سے منی بڑھتی ہے اور شہوت برانگیختہ ہوتی ہے شیخ کہتا ہے کہ اگر خصیہ خوب ہضم ہو جائے گو بہت دیر مین سہی اُس سے



بدن کو بہت غذا حاصل ہوتی ہے اور اسکا دیر میں ہضم ہونا بوجہ کثرت غذائیت کے ہے بوڑھے بکرے اور بوک اور بوڑھے بیل اور بھینسے کا خصیہ بہت خراب خلط پیدا کرتا ہے دیر میں ہضم ہوتا ہے اسلیے بوڑھے جانور کا اور ایسے جانور کا جسکا گوشت غلیظ ہو نہ کھائیں اگر ایسا اتفاق واقع ہو تو گرم مصالح اور ہاضم چیز کے ساتھ کھائیں۔

خصی الدیک (ع)

بضم خائے معجمہ وسکون صاد مہملہ وضم یائے تحتانی والف ولام ساکن وکسر دال مہملہ وسکون یائے تحتانی وکاف تازی موقوف۔

صفات ۔ تحفۃ المومنین کا مولف کہتا ہے کہ حب البان ہے اور مولف تذکرہ وغیرہ کہتے ہیں کہ ایک اور روئیدگی ہے پیڑ اسکا مکو کے پیڑ کی طرح اور اس سے کچھ لمبا ہوتا ہے دانہ اسکا گول اور سفید آلو بالو کے بڑے دانے کی طرح ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد ۔ قوت کے ساتھ جلا کرتی ہے ریاح غلیظ کو تحلیل کرتی ہے دستوں میں لزج بلغم کو خارج کرتی ہے رانگن اور گٹھیا کو نافع ہے اسکے لیپ سے سخت سوداوی ورم تحلیل ہوجاتے ہیں **مضر** دردسر اور کرب پیدا کرتی ہے **مصلح** بنفشہ **بدل** زیرہ **مقدار خوراک** ۱ ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

خصی الکلب (ع)

بضم خائے نقطہ دار وسکون صاد مہملہ وضم یائے تحتانی والف ولام وفتح کاف وسکون لام وبائے موحدہ موقوف خایہ سگ (ف)

صفات وشناخت ایک نبات کی جڑ ہے اسکی دو قسمیں ہیں (۱) پودے کی شاخیں ایک بالشت کے قریب لانبی ہوتی ہیں اور پتے زمین پر بچھے ہوتے ہیں یا زمین کے قریب ہوتے ہیں وضع انکی زیتون کے پتوں کی سی ہوتی ہے گر انسے نرم اور نازک اور لمبے ہوتے ہیں پھول چھوٹے چھوٹے باہم ملے ہوئے سرو کے پتوں کی وضع پر اور نیلے ہوتے ہیں جڑ کی وضع کولی کا ندا یعنی جنگلی پیاز کی سی ہوتی ہے مگر کولی کا ندے سے نرم اور نازک اور پتلی ہوتی ہے اور رنگ سفید ہوتا ہے اور جڑ میں گانٹھیں ہوتی ہیں نیچے اوپر جڑی ہوئی اس طرح جیسے دو زیتون کے پھل تلے اوپر رکھ کر ملا دیے جائیں ایک گانٹھ میں رطوبت بھری ہوئی ہوتی ہے اسے مادہ کہتے ہیں اور دوسری نرم اور کمزور ہوتی ہے اور اوپر جھریں پڑے ہوتے ہیں اسے نر کہتے ہیں اسکو جوش دیکر کھاتے ہیں یہ قسم پتھر والی زمین میں پیدا ہوتی ہے اس روئیدگی کی ڈنڈی جسے ساق بھی کہتے ہیں نصف ہاتھ تک دراز ہوتی ہے اور اسمیں بیج نہیں ہوتے (۲) دوسری قسم کے پتے گندنے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں گر انسے بڑے اور چوڑے ہوتے ہیں اور انمیں رطوبت ہوتی ہے جو چکتی ہے اور ڈنڈی ایک بالشت کی ہوتی ہے اور جسمیں



ثعلب مصری سے مشابہت رکھتی ہے کچھ رنگ مین فرق ہوتا ہے باقی اجزاے درخت پہلی قسم کی طرح ہوتے ہین اسکی جڑ پہلی قسم کی جڑ سے بڑی ہوتی ہے اور یہ دو چھوٹے خصیون کی طرح دو گانٹھین تلے اوپر جڑی ہوئی ہوتی ہین اس قسم کی جڑین بسبب موٹا ہونے اور بھرا ہونیکے رطوبت فضلیہ سے پہلی قسم باغون مین بھی پیدا ہوتی ہے اور جنگلون مین بھی اس وجہ سے طبیعت مین اختلاف ہے۔

طبیعت۔ پہلی قسم جو باغون مین ہوتی ہے اسکی گرمی تیسرے درجے تک پہونچ گئی ہے اور اسکی جنگلی قسم بھی تند و تیز ہے اور بستانی قسم سے گرم زیادہ ہے یہان تک کہ اسکی گرمی درجۂ سمیت کو پہونچی ہے دوسری قسم جنگلی جڑ سوئی ہوتی ہے اسکی گرمی و خشکی قسم اول کی بستانی گرمی و خشکی کے قریب قریب ہے بعض نے اسکو دوسرے درجے مین گرم و تر کہا ہے بعض نے تیسرے درجے مین گرم و خشک بتایا ہے۔

خواص و فوائد۔ دونون قسمون کی جڑ ورم بلغمی کو تحلیل کرتی ہے قوت جماع بڑھاتی ہے بعض کہتے ہین کہ بڑی جڑ نہایت مقوی باہ ہے اور چھوٹی قاطع باہ بعض کہتے ہین کہ وہ جڑ جو تازہ ہے جب تک تر و تازہ رہتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے خاصکر بکری کے دودھ مین جوش دیکر نہایت مفید ہے اور جب خشک ہوجاتی ہے تو شہوت جماع کو نقصان پہونچاتی ہے۔ کہتے ہین کہ جب ایک کو کھاکر دوسرے کو کھایا جائے گا تو دوسری پہلی قسم کے فعل کو باطل کر دے گی اہل انطاکیہ مین مشہور ہے کہ جب مرد بڑی قسم کو کھاکر عورت سے صحبت کرے گا تو لڑکا پیدا ہوگا اور جو عورت چھوٹی قسم کو کھاکر مرد کے پاس جائے گی تو لڑکی پیدا ہوگی تری قسم دستون کو بند کرتی ہے اسکے زیادہ کھانے سے قوت جماع جاتی رہتی ہے خراب قسم کے زخمون کو مفید ہے انکی بدبو دور کرتی ہے اور پھیلنے نہین دیتی اسکو بواسیر کے مسون پر لگانے سے انکے منھ کھل کر لہو آنے لگتا ہے اسکے لیپ سے جلد کے نشانات مٹ جاتے ہین منھ آجائے تو اسکو پیس کر چھڑکنا چاہیے۔ **مضر** پھیپھڑے مین گرمی پیدا کرتی ہے **مصلح** تخم خشخاش اور ببول کا گوند **بدل** شقاقل یا بوزیدان یا سقنقور یا بالون یا گاجر کے بیج یا تخم اسپست یا تخم جرجیر

مقدار خوراک۔ ۳ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

خطمی کا پھول

گل خطمی (ف)

صفات و شناخت۔ مشہور درخت کا پھول ہے کہ بڑا اور گول اور چوڑا اور مختلف رنگ کا ہوتا ہے سفید و گلابی و سرخ و زرد وغیرہ وغیرہ پیڑون کے اختلاف کی وجہ سے سات رنگ کے پھول شمار کیے گئے ہین بلکہ پھول ہی کے اختلاف کی وجہ سے درخت مختلف سمجھا جاتا ہے سب مین بہتر وہ ہے



جو سفید رنگ ہو بعض درخت ایسے ہوتے ہین کہ انمین پھول آتا ہی نہین جنکا پھول سوسنی یعنی اودا ہو اس قسم کو ہندوستان مین گل خیرہ بضم کاف فارسی و سکون لام و فتح خاے نقطہ دار و سکون یاے تحتانی و فتح راے مہملہ و سکون ہا کہتے ہین اور کتابی نام خیرو ہے نفائس اللغات مین غلطی سے گل خیرو کا عربی نام خیری و منثور لکھدیا ہے بعض آدمی سب قسم کے پھول والون پر گل خیرہ کا اطلاق کرتے ہین۔
بعض نے خطمی کو خبازی کی قسم سے شمار کیا ہے بعض کے نزدیک خبازی اسکی چھوٹی قسم ہے۔

طبیعت۔ جالینوس کے نزدیک سرد وتر ہے صاحب حاوی نے لکھا ہے کہ پہلے درجے مین گرم ہے بو علی سینا کہتا ہے کہ اسمین گرمی اعتدال کے قریب ہے بعض کی تحقیق یہ ہے کہ جسقدر سفید یا سفیدی کی طرف مائل ہو تو سردی وتری کی طرف مائل ہوگا۔

خواص و فوائد۔ بیج اور پتے اور ساق سے کمزور ہے اسکا لیپ گرمی کے دردسر کو مفید ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے مواد کا منضج ہے درد کو تسکین دیتا ہے پاشوبے مین اسکا شریک کرنا دانغ پر انجرے چڑھنے سے روکتا ہے دردسر کو دفع کرتا ہے ضماد اسکا جمرہ اور حمرہ کو دفع کرتا ہے گرمی کے عرق النساء اور مفاصل و ورم مقعد اور رعشہ کو مفید ہے ورمون کو ملائم کرتا ہے انکو بڑھنے اور سخت ہونے سے روکتا ہے پھوڑون کو پکاتا ہے اور اورام نفخیہ اور خنازیر کو مٹاتا ہے گل خطمی کا جوشاندہ آنتون کے زخم اور سنگ مثانہ کو زائل کرتا ہے مدر بول و حیض ہے مضر معدہ مصلح شہد بدل خبازی۔

قدر خوراک۔ ۳۔ تولہ تک

خطمی کا بیج

تخم خطمی (ف)

صفات و فوائد۔ خطمی کے بیج وہ بہتر ہین جو زیادہ سیاہ ہون۔

طبیعت۔ سردی وتری مین معتدل ہین اور بعض کے نزدیک معتدل ہین اور بعض کے نزدیک معتدل القوے اور سردی وتری کی طرف مائل ہین بعض نے سرد وخشک لکھا ہے۔ یہ بیج محلل اور منضج اور رادع اور مرخی اور ملین ہے درد مفاصل کو تسکین دیتا ہے قولنج کو نافع ہے ذات الریہ اور ذات الجنب کو بھی مفید ہے سنگ گردہ کو خارج کرتا ہے کھانسی اور نفث الدم کو زائل کرتا ہے سرکے مین پیس کر بہق پر لگاکر دھوپ مین بیٹھ جائین تو نفع ہو ببول کے گوند کے ساتھ پیسکر جنکا وزن برابر ہو پانی مین پکاکر اسمین کر رہا ہاتھ پیرون کے دھونے سے کف دست پائی کھال کے تقشر اور شقاق کو بہت نفع ہوتا ہو اسکے جوشاندے مین بیٹھنے سے جوڑون اور اعضا کی سختی جاتی رہتی ہے۔ شیخ کہتا ہے کہ تخم خطمی کے کھانے سے تھوک آسانی سے نکلنے لگتا ہو گرمی کی کھانسی جاتی رہتی ہے اور اسمین چونکہ قوت قابضہ ہے اسلیے اسکے کھانے سے تھوک مین خون کا آنا رک جاتا ہے اگر نیم گرم پانی مین اسکا لعاب نکال کر کھانڈ ملاکر پی لین تو چند بار کے استعمال سے وہ کھانسی جاتی رہے جو گرمی سے ہو اور خشک



میں خون کا آنا بھی بند ہو جائے رحم میں ورم آجائے تو تخم خطمی کو پانی میں بھیگو کر کپڑے میں لت کرکے تین ہفتہ تک رحم میں رکھنے سے تحلیل ہو جاتا ہے تخم خطمی سے شکم میں قبض پیدا ہوتا ہے اُنکے کھانے سے صفراوی دست رُک جاتے ہیں زحیر کا ذوب اور آنتوں کے پھوڑے کو مٹاتے ہیں آنتوں کی اور پیشاب کی جلن کو موقوف کرتے ہیں ۴ ماشہ سے ۵ ماشہ تک کھانے سے وہ قولنج جو خشکی سے ہو جاتا رہتا ہے اُنکے جوشاندے سے حقنہ کرنے سے بھی آنتوں کا سدہ اور پیچش اور جلن اور قولنج دفع ہوتا ہے یہ بیج حقنے اور پینے کی دواؤں میں ملانے سے ان کی حدت ٹوٹ جاتی ہے اور آنتوں کو مدد پہونچتی ہے مقعد کی حالت درست ہو جاتی ہے تخم خطمی کو پیسکر سرکے میں ملا کر عضو خاص اور اُسکے حوالی کے ورم پر لیپ کرنے سے ورم کو بہت نفع پہونچتا ہے یہاں تک کہ ایسے ورم کو تحلیل کردیتا ہے جس کے علاج سے اطباء عاجز آگئے ہوں ان بیجوں کو کوٹ کر پانی میں جوش کرکے آبزن کرنے سے مقعد کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اگر بانجھ عورت کے رحم کا منھ بند ہو تو اس آبزن سے وہ بھی کھل جائے گا اگر ریشہ اگرمن کر خطمی کے بیجوں کو ماء العسل یا شراب میں پکا کر بطم کا گوند اور مرغابی کی چربی ملا کر رحم میں رکھیں تو ورم تحلیل ہو جائے اور رحم کھل جائے اور صرف بطم کے گوند کے ساتھ استعمال کرنا بھی نفع سے خالی نہیں اس کے جوشاندے کے پینے سے بھی یہی نفع ہوتا ہے اس کے پینے سے خون نفاس کا بھی خوب تنقیہ ہو جاتا ہے اور عورت حمل رہنے کے قابل بن جاتی ہے اسلئے بانجھ عورتوں کو ضرور استعمال میں لانا چاہیے مقعد سے خون جاری ہو تو تخم خطمی کو پیسکر رکھیں تخم خطمی کو پانی میں پکا کر سرکہ ملا کر شہد کی مکھی کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانا نافع ہے اگر روغن زیتون بھی ملا لیں تو حشرات الارض کے زہروں کو بھی نفع بخشے ان کو جوش کرکے پیسکر گھوڑے کے سم پر لگانے سے بڑھنے لگتا ہے مضر مسدہ اور پھیپھڑہ کو مصلح معدے کے لئے زرشک اور شہد اور سونف اور پھیپھڑے کے لئے شہد بدل ہم وزن خبازی اور نیلوفر یا ببول کا گوند یا بیری کی جڑ اور دو حصہ ثانی خسلا بجن مقدار خوراک جرم ۴ ماشہ سے سات ماشہ تک استعمال کریں اور جوشاندہ ۱۰ تولہ تک پیویں۔

خطمی کی جڑ

ریشہ خطمی ومیخ خطمی (ت)

صفات و فوائد مشہور و معروف ہے بہت لعاب دار ہوتی ہے **طبیعت** سرد و تر ہے۔ پھولوں سے قوی ہے پاخانہ کھو کر لاتی ہے گل ہے پیچش کو مٹاتی ہے مروڑ کو پیٹ کی تسکین دیتی ہے صفراوی دستوں کو پیشاب کی سوزش کو آنتوں کی جلن کو اور ان کی خراش کو مفید ہے گرمی کی کھانسی کو نافع ہے سوزش مقعد اور نفث الدم اور اسہالات دمویہ کے واسطے مفید ہے آنتوں کے سدے کو دور کرتی ہے اور پیٹ کو گنگ کر دیتی ہے اس کو باریک پیسکر سور کی یا بکری کی چربی اور روغن سوسن اور باقلا کا آٹا ملا کر پکا کر جوڑوں پر لگانے سے اُنکے تعقد اور سختی کو نفع ہوتا ہے اور کتنا ہی سخت ورم ہو تحلیل ہو جاتا ہے اگر کان کے آس پاس کے گدودوں میں ورم آجائے تو اس کے لیپ سے وہ بھی بکھر جاتا ہے اگر چہرے اور ہاتھ پیروں پر تشنج آجائے اور پلکوں میں بھاری پن پیدا ہو جائے تو اسکے جوشاندے سے دھونا چاہیے گرمی سے دانتوں میں درد ہو تو اسکے جوشاندے میں سرکہ ملا کر

کلیان کرین اگر ریشہ خطمی کو کوٹ کر کپڑے مین باندھکر پانی مین تر کرکے رات کو آسمان کے تلے رکھدین یہانتک کہ پانی جم جائے تو پلکون اور آنکھون کے ورم پر اس کا لگانا نافع ہے اس جڑ کی چھال بھی اورام کو خوب تحلیل کرتی ہے اور اسکے لگانے سے سخت ورم نرم ہو جاتے ہین ساڑھے دس ماشہ ریشہ خطمی کو جوش دیکر پینے سے پیچش اور قولنج کو نفع ہوتا ہے آنتون کا سدہ دفع ہوتا ہے اور پھوڑا ابھر جاتا ہے مقعد کا ورم تحلیل ہوتا ہے اس کو حقنے کی اور پینے کی دواؤن مین ملانے سے اُن کی حدت موقوف ہو جاتی ہے اور آنتون کو مدد پہونچتی ہے اور مقعد کی حالت اصلاح پاتی ہے فضول خام کی وجہ سے پیشاب مین رکاوٹ آجائے تو شراب کیساتھ اس کا جوشاندہ پینے سے نفع ہوتا ہے اور اگر پتھری ہو تو ٹوٹ کر نکل جاتی ہے اور شانے کے خام فضلات بھی نکل جاتے ہین عرق النسا اور شقاق عضلات کو نفع پہونچتا ہے اور گردے کی بھی پتھری کو بھی نفع ہوتا ہے
مضر و مصلح و بدل و مقدار خوراک بدستور۔

خطمی کے پتے

برگ خطمی (ف)

صفات و منافع گول اور تھوڑے سے کھُردرے اور خبازی کے پتون سے بڑے اور پھیکے ہوتے ہین طبیعت سرد و تر یا گرم و تر یا معتدل۔ ان کے لیپ سے اورام کا درد جاتا رہتا ہے پھوڑے پھر جاتے ہین اور اورام تحلیل ہو جاتے ہین خنازیر بھی تحلیل ہوتے ہین پھوڑون کو پکاتے ہین مقعد کے ورم کو نافع ہین سر کی بھوسی دور کرتے ہین ٹوٹے ہوئے عضو پر ان کا لیپ نافع ہے عرق النسا اور وجع مفاصل کو دفع کرتے ہین بشرطیکہ یہ سب امراض گرمی سے ہون۔ ان کو پانی مین بھگویا اور نتھار کر اُن سے بال دھونے سے بال نرم رہتے ہین اگر اُن کو سرکے مین پیسکر بہق پر لگا کر دھوپ مین بیٹھ جائین تو نفع ہو گندھک کے ہمراہ ان کا لیپ خنازیر کو بہت نفع پہونچاتا ہے اس لیپ سے درد مفاصل کو بھی صحت ہوتی ہے اگر مرغابی کی چربی ملائین تو زیادہ نفع بخشے۔ عرق النسا۔ ارتعاش عضلے کے صدمے اور تمدد اعصاب کو بھی نافع ہے اگر ان کو جوش کرکے اورام گرم پر باندھا جائے تو جلد پک جائین پستان پر گرمی سے ورم آجائے تو اُنکے لیپ سے فائدہ ہوتا ہے ذات الجنب اور ذات الریہ کے علاج مین دوسری دواؤن کے ساتھ ان کو بھی کام مین لانا چاہیئے ان کے چابنے سے پیاس بجھ جاتی ہے۔ قولنج اور سدۂ معا اور اسہال صفراوی اور آنتون اور پیشاب کی جلن کو مٹاتے ہین ان کو روغن زیتون مین ملاکر حشرات الارض کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانا چاہیئے۔

خطمی کا گوند

جب ہوا مین گرمی آجاتی ہے تو اُس وقت مین اس کے پیڑ مین سے حاصل کیا جاتا ہے اور زرد و سرخ ہوتا ہے سرد و خشک ہے اور ابن ماسویہ کا قول ہے کہ سرد و تر ہے اس سے پیاس تسکین پاتی ہے دست بند کرتا ہے صفراوی قے کو روکتا ہے۔



خلنج

بفتح اول و فتح لام و سکون نون و جیم تازی منتخب اللغات میں لکھا ہے کہ خدنگ کا معرب ہے۔

صفات و شناخت منتخب اللغات میں ہے کہ یہ خدنگ کا نام ہے اور خدنگ گز کے درخت کا نام ہے اور اس میں تامل ہے اسلئے کہ گز جھاؤ اور فراش دونوں پر اطلاق پاتا ہے اور خدنگ پلنگ کے وزن پر ایک اور درخت ہے کہ لکڑی اُسکی بہت سخت ہوتی ہے اُس سے تیر کی نے اور گھوڑے کا زین تیار کرتے ہیں بہرصورت خلنج ایک پہاڑی درخت ہے بہت بڑا ہوتا ہے پتے اسکے بوضع فراش کے پتوں کی سی ہوتی ہے چین اور روس اور ہندوستان میں پیدا ہوتا ہے پھول چھوٹا اور سرخ و زرد ہوتا ہے اور ایک قسم کے پھول سفید بھی ہوتے ہیں دانہ اُس کا رائی کے دانہ کیطرح ہوتا ہے رنگ نیلا ہوتا ہے پھول سب اجزاے تند و تیز و قوی ہوتا ہے **طبیعت** دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد اس کے پھولوں کا روغن درد مفاصل اور تھکاوٹ کے لئے نافع ہے اسکے درخت کے برادے کے لیپ سے بھی یہی نفع ہوتا ہے اسکے پھول اور پتوں کا ضماد زہریلے کیڑے مکوڑوں کا زہر دفع کرتا ہے ساڑھے چار ماشہ اسکے بیج شہد کے ساتھ چاٹنے سے زہردار کیڑوں کے زہر سے دل کو صدمہ نہیں پہونچتا اس کی لکڑی کے برتن میں کھانا کھانا اور پانی پینا خفقان کو دفع کرتا ہے اس کا پھول قابض اور محلل ہے شہد کی مکھی اس کے پھولوں کا رس چوس کر شہد بناتی ہے تو بدبودار ہوتا ہے اس کا روغن اس طرح تیار کرتے ہیں کہ پھولوں کو تل کے تیل میں ڈالکر تین ہفتہ دھوپ میں رکھکر خشک کر لیتے ہیں۔

خلوق (ع)

بفتح اول ایک قسم کی خوشبو ہے بعض کہتے ہیں کہ سارگجا ہی ہے بعض کہتے ہیں کہ یہ چوا ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ زعفران کی ترکیب سے ہے اسکی مالش سے سخت بچھا برم ہو جاتا ہے اس سے دل کو قوت حاصل ہوتی ہے رحم میں اسکو رکھنے سے اُسکے امراض مٹتے ہیں اور ورم اور درد موقوف ہوتا ہے۔

خمان (بخطی) ہم وزن کمان

صفات و شناخت ایک روئیدگی ہے جس کی دو قسمیں ہیں (۱) ایک بڑی قسم یہ درخت دوسری قسم سے بڑا ہے اسکی شاخیں سفیدی مائل ہوتی ہیں اور نل کی طرح گول ہوتی ہیں اسکے پتے اخروٹ کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر اُن سے چھوٹے ہوتے ہیں اور اُن سے بدبو بھی آتی ہے اور ہر شاخ کے سر پر گھنڈی ہوتی ہے پھول کا رنگ سفید مائل بسُرخی ہوتا ہے پھل حبۃ الخضرا کیطرح ہوتا ہے اور نیلا سیاہی مائل رنگ رکھتا ہے۔ شکل اُسکی خوشے کی سی ہوتی ہے اور شراب کی سی بو آتی ہے۔ (۲) چھوٹی قسم ہے یہ گھاس کیطرح ہوتی ہے اس کی ساق مربع ہوتی ہے جس پر گرہیں ہوتی ہیں پتے اسکے بادام کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں جن کے کنارے کٹواں



ہوتے ہیں ہر گرہ پر پھل لگتا ہے اسکی بو بھاری ہوتی ہے اور اس کی شاخوں کے سروں پر بھی گھنڈیاں پیلی قسم کی طرح ہوتی ہیں بیج رائی کے دانہ کے برابر ہوتے ہیں جڑ اسکی انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے رنگ سرخ تیرہ ہوتا ہے اس قسم کو اہل بصرہ رتعا کہتے ہیں اور لاطینی زبان میں پہلی قسم کا نام شہوتہ بضم شین معجمہ و ضم باے موحدہ و سکون واو و فتح ثانث ہے اور اس دوسری قسم کا نام بذقہ بفتح یاے تحتانی و سکون ذال معجمہ ہے یونانی زبان میں پہلی قسم انطلی کہلاتی ہے اور دوسری قسم غاتا انطلی برہان قاطع میں اس دوسری قسم کی نسبت لکھا ہے کہ یہ بیل کے درخت کا نام ہے یہ غلطی ہے اور جن لوگوں نے پہلی قسم کو بیل کا درخت بتایا ہے وہ بھی غلطی پر ہیں دوسری قسم کی جڑ طب میں زیادہ مستعمل ہے اور مطلق خمان سے اس کی چھوٹی قسم مراد ہوتی ہے طبیعت دونو قسمیں خشک ہیں کیونکہ ان کی نسبت لکھا ہے کہ خشکی پیدا کرتی ہیں اور پہلی قسم گرم معلوم ہوتی ہے کیونکہ دونوں کو مجفف ہونے میں جمع کرکے دوسری قسم کا سرد ہونے میں استثنار کیا ہے پس اس تفرق سے معلوم ہوتا ہے کہ پہلی قسم گرم ہوگی اور بعد اسکے دوسری قسم کو کھولکر دوسرے درجے میں سرد و خشک بتایا ہے جس میں تھوڑی سی گرمی بھی ہے مگر یہ مغلوب ہے اور سردی غالب ہے معلوم ہوتا ہے کہ پہلی قسم میں گرمی غالب ہے۔

خواص و فوائد دونوں قسمیں محلل ہیں بڑی قسم کا ضماد زخموں پر اُن کو بھرتا ہے اور چھوٹی قسم رادع ہے اور لزج اخلاط کو دستوں کی راہ نکالتی ہے اسکے پکے ہوئے پھل کو بالوں پر ملنے سے گرنے نہیں پاتے اس کے تازہ پتے کوٹ کر جو کے آٹے کے ساتھ گرم ورموں اور آگ سے جلے ہوئے پر لگانے سے الم کو تسکین ہوتی ہے نوناشہ اسکی جڑ کو پیسکر عضو کے اُکھڑے ہوئے مقام پر اور ٹوٹی ہوئی ہڈی پر لگانا اور موچ پر باندھنا اور چوٹ پر لیپ کرنا نافع ہے معدے کے ناموافق ہے اسکے پتوں اور جڑ کا رس پینے سے بلغم اور مرۂ صفرا دستوں کی راہ نکل جاتے ہیں اس کی جڑ شراب میں پکا کر کھانے سے استسقا کو نفع ہوتا ہے اور اس کے کھانے سے زرد پانی پیٹ سے خوب نکلتا ہے اور سُدّہ دور ہو جاتا ہے اسکے پانی سے کلی کرنا دانتوں کے کیڑوں کو مارتا ہے تین روز تک اس کا رس ناک میں ٹپکانے سے تین روز میں آنکھوں کی سرخی جاتی رہتی ہے اگر عورت کے رحم میں ورم آجائے اور مُنھ بند ہو جائے تو اسکے جوشاندے میں بیٹھنے سے نفع ہوتا ہے اس کی جڑ کو رکھنے سے ورم رحم اور امراض مقعد کو صحت ہوتی ہے ناصور میں بھی رکھنا مفید ہے بکری کی چربی کے ساتھ نقرس پر لیپ کرنا نافع ہے وجع مفاصل کو اسکی جڑ کا پینا صحت پہونچاتا ہے کیڑے مکوڑوں کے زہر کو بھی دفع کرتا ہے کتے کے کاٹے ہوئے مقام پر اس کو جو کے آٹے کے ساتھ لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے **مضر** پھیپھڑہ **مصلح** شہد

مقدار خوراک ۷ ماشہ تک۔

خماہن و خماہان (ف)

حرف اول کے ضمے سے بروزن کشادن و خراسان ہے حرف اول کے فتحے سے بھی لکھا ہے اسکے نام سلطان مہرہ اور صندل حدیدی اور حدیدیمنی بھی ہیں۔

صفات و شناخت فارسی کی فرہنگوں مثل انجمن آرائے ناصری اور جہانگیری وغیرہ میں لکھا ہے کہ یہ ایک پتھر

ہے سیاہ سُرخی مائل دو قسم کا ہوتا ہے نر و مادہ نر نہایت سخت اور تیرہ رنگ ہوتا ہے جب اسکو پانی میں پیستے ہیں تو پانی ہرتال کیطرح زرد ہوتا ہے مادہ قسم زیادہ سخت نہیں ہوتی جوہر اس کا صاف ہوتا ہے اس کو پانی میں گھسنے سے پانی کا رنگ سرخ ہو جاتا ہے مفردات طب کی کتابوں میں لکھا ہے کہ خاص اسکی نر قسم حدید چینی ہے اور حجر الحمار جسے کہتے ہیں وہ اسکی قسم مادہ ہے جس کا بیان حجر الحمار میں کچھ ہو بھی چکا ہے بعض کہتے ہیں کہ یہ پتھر نہیں لوہے کی قسم سے ہے بہرصورت اس سے انگوٹھیوں پر گھسنے تراش کر رکھتے ہیں اسکے دھونے کا طریق شادنج کی طرح ہے اسکے کھانے سے ایک قسم کا قبض اور خشکی زبان پر معلوم ہوتی ہے **طبیعت** سرد ہے اور دوسرے درجے میں خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ پہلی قسم یعنی نر میں سردی زیادہ ہے اور دوسری قسم یعنی مادہ میں سردی کم ہے بعض کہتے ہیں کہ اسکی طبیعت شادنج کے قریب ہے۔

خواص و فوائد اس کو پیسکر کمزور عضو پر لگانے سے قوت آتی ہے اور پھر وہ عضو مواد کو جو اسکی طرف آوے قبول نہیں کرتا اگر اسکو پیسکر کپڑے کے ذریعہ سے گرم ورم پہ لگائیں تو سوزش اور ٹیسیں بند ہو جائے اس کے پینے سے امراض صفراوی و دموی و خفقان کو نفع ہوتا ہے اس معاملے میں دوسری قسم پہلی قسم سے زیادہ مؤثر ہے گرمی سے آنکھ دکھنے آجائے یا آنکھ میں کھجلی یا پلکوں میں سوزش معلوم ہو تو اس کو گھس کر لگاتے ہیں کہ اسکی پہلی قسم کا ہمیشہ دیکھنا بھی صحت چشم کا قائم رکھنے والا ہے اس کے خواص سے یہ بات ہے کہ اگر اس کی پہلی قسم کا نگینہ انگوٹھی میں رکھ کر پہنا جائے تو دل کو طاقت حاصل ہو وسواس اور وحشت دفع ہو تاریک مکانوں اور اندھیری راتوں میں ڈرنے کی عادت دور ہو جائے پونے سات ماشے کی مقدار میں پیسکر پھانکنے سے شراب کی مضرت دفع ہوتی ہے خمار دور ہو جاتا ہے خمور میں سردی اور پسینا پیدا ہو جاتا ہے خاصکر دوسری قسم سے یہ فائدہ اچھی طرح حاصل ہوتا ہے اگر ریاحی یا تیز و مسہل دوا کے پینے سے پیٹ میں درد اور مروڑ ہو تو اس کو سات ماشہ کی مقدار میں کھانے سے بہت نفع ہوتا ہے **مضر** سدہ پیدا کرتا ہے **مصلح** شہد **مقدار خوراک** معمولی طور پر ۴ رتی کھانا چاہیئے۔

خمیر ع بروزن امیر

خمیر ترش و خمیر مایہ (ف) ہندی میں (ع) عورتیں اسکو خمیرہ کہتی ہیں

صفات گیہوں کے آٹے میں گھی یا حل کا تیل یا روغن زیتون اور دودھ یا پانی ڈالکر رکھدینے سے ترش اور بدبو دار ہو جائے تو اس کا نام خمیر اور خمیرہ ہے جب اسکو تھوڑا سا آٹے میں ملا کر گوندھیں تو روٹی کا فطیری پن جاتا رہے اور پھول کر نرم ہو جائے کبھی ان دونوں لفظوں کا اطلاق اُس آٹے پر کرتے ہیں جس میں خمیر ملا کر تھوڑی دیر رکھدینے سے پھول جاتا ہے اس میں ترشی بھی آجاتی ہے اگر زیادہ دیر رکھا ہے یہاں پہلی قسم کے حالات مذکور ہونگے **طبیعت** مرکب القوئے اور دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے گیلانی کہتا ہے کہ اس پر گرمی غالب ہے جو دوسرے درجے تک نہیں پہونچتی شیخ کہتا ہے کہ اس میں گرمی ہے اور تری و خشکی نمک کی کمی بیشی پر موقوف ہے بعض کہتے ہیں کہ تازہ دوسرے درجے میں گرم ہے



اور پہلے درجے میں خشک ہے اور بجا نا دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے اور بعض اس کو تیسرے درجے کے پہلے مرتبے میں گرم و خشک بتاتے ہیں اور اس میں تری تو علانیہ ہے اور خشکی نمک کی کثرت و قلت پر منحصر ہے اور اس میں متضاد قوتیں ہیں مثلاً ترشی کیوجہ سے سردی پیدا کرتا ہے اور سڑ جانے کی وجہ سے گرمی پہونچاتا ہے اور اس میں نمک شامل ہونے کی وجہ سے جلا پیدا کرتا ہے اور گیہوں کا آٹا ہونے کیوجہ سے طاقت دیتا ہے۔

خواص و فوائد معدے کو اخلاط محترقہ سے پاک کرتا ہے دافع بلغم بھی ہے اس کو پانی میں گھول کر چوتھائی وزن روغن بنفشہ ملا کر غرغرہ کرنے سے حلق کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اس میں روغن اور نمک ملا کر سخت ورم پر لگانے سے بکھر جاتا ہے کہتے ہیں کہ اگر مہندی اور روغن اور نمک میں ملا کر ایسے ورم پر لگائیں جو بابویس علاج ہو تو اس کو بھی نفع ہوتا ہے ورم کا درد بھی اسکے لیپ سے جاتا رہتا ہے پھوڑوں پر اسکے لگانے سے پک کر پھوٹ جاتے ہیں شرے اور داحس پر لگانے سے بڑا نفع ہوتا ہے ڈیڑھ تولہ خمیر کو سات تولہ پانی میں دو گھڑی تک بھیگا رکھیں پھر ملکر چھانکر اس میں ۶ رتی سے ۳ ماشہ تک بنسلوچن کا سفوف ملا دیں اور اسی قدر کھانڈ داخل کریں اور چار جو بھر کی مقدار سے ۶ رتی تک زعفران پیسکر اضافہ کریں اور پھر اس کو پی لیں تو خمار اتر جائے پیاس بند ہو جائے تپ کی گرمی دب جائے اگر اس میں ۹ ماشہ شکر بھی ملائیں تو صفراوی اور حرارتی دستوں کو بہت نفع دے بعض کہتے ہیں کہ اسکے حریرے میں تھوڑا سا سرکہ ملا کر پینے سے دست بند ہو جاتے ہیں نعناع کا پانی ایک حصہ رائی ایک حصہ یا ڈیڑھ حصہ اور دونوں سے تگنا خمیر ان سب کو دس گنے پانی میں اتنا جوش دیں کہ نصف رہ جائے پھر صاف کر کے اس باقی ماندہ جوشاندے میں اس سے آدھا شہد ملا کر قوام کر لیں اسکے استعمال سے ہاضمے کو بہت قوت پہونچے گی اخلاط محترقہ معدے سے نکل جائینگے بلغم بھی دفع ہوگا باہ کو قوت پہونچے گی اگر کوئی مقوی باہ معجون کھا کر بلا فاصلہ اسکو چاٹا جائے گا تو باہ کو بہت قوت پہونچے گی اگر اس کو انار شیریں یا انگور کے رس میں گھول لیں تو شراب کا کام دے اگر نشاستہ سے خمیر بنایا جائے گا تو وہ گرمی و لطافت پیدا کرے گا پیکان یا کانٹا بدن میں رہجائے تو اس کے ضماد سے وہ اوپر آ جائے گا اسکے لیپ سے پھوڑے پک جائینگے اور اسکے بھی فوائد پہلی قسم کی طرح ہیں مضر سینہ بدیل مصلح کتیرا مقدار خوراک سوا پانچ تولہ تک۔

خنثے رسیانی

بضم خائے معجمہ وسکون نون وفتح ثائے مثلثہ اور آخر میں الف مقصورہ

صفات و شناخت ایک گھاس ہے اشراس کی طرح اور بعض اشراس کی قسم سے شمار کرتے ہیں اور بو علی سینا نے اسکی جڑ کو اشراس بتایا ہے گا ذرونی نے بھی اسکی اتباع کی ہے یوسف بغدادی نے اسکی تغلیط کی ہے اور لکھا ہے کہ اسکے پتے گندنائے شامی کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور ان سے نازک ہوتے ہیں ڈنڈی اسکی چکنی اور نرم اور ایک ہاتھ کے قریب لمبی ہوتی ہے اسپر پھول سفید رنگ بلوطی شکل کا ہوتا ہے جڑ گول اور چکنی اور



طولانی ہوتی ہے عرض کم ہوتا ہے مزہ اس کا تیز ہوتا ہے بیج گنگنڈی میں ہوتا ہے وضع اسکی پیاز کے بیج کی سی ہوتی ہے قوت اسکی چار سال تک باقی رہتی ہے۔ **طبیعت** گرم وخشک دوسرے درجے میں ہے یہی حال اسکی جڑ کا ہے جب اس کو جلا لیتے ہیں تو گرم دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں ہوجاتی ہے اس کی جڑ میں رطوبت فضلیہ ہے۔

خواص و فوائد۔ گرمی وخشکی پیدا کرتی ہے ٹوٹی ہوئی ہڈی پر باندھنے سے اُسے جوڑ دیتی ہے خصیوں کا ورم تحلیل کرتی ہے ریاح کو بکھیرتی ہے سنگ مثانہ وگردہ کو توڑتی ہے اسکی جڑ میں دوسرے اجزا سے قوت زیادہ ہے اس کی جڑ کو جلا کر کسی روغن میں ملا کر داءالثعلب اور داءالحیہ پر لگائیں تو بال پیدا ہو جائیں بہق سفید پر اسکی خاک ملکر دھوپ میں بیٹھ جائیں تو نفع ہو مرغی کے انڈے کی سفیدی میں ملا کر آگ سے جلے ہوئے پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اور گندھک کے ساتھ لگانے سے داد جاتا رہتا ہے اس کا عصارہ کان میں ٹپکانے سے پیپ کو نفع ہوتا ہے دانت پر لگانے سے درد جاتا رہتا ہے اسکے خواص میں سے یہ بات ہے کہ اگر دانت کنہ ہو اور اُس میں درد ہو تو اس کو سرکے میں پیسکر اُس طرف کے انگوٹھے پر لگا دیں تو درد جاتا رہے اس کے پھل اور پھول قبض ودفع کرتے ہیں اُن کو تھوڑا سا کھا لیا جائے تو قے آنے سے آسانی ہوتی ہے اور شراب کے ساتھ کھانے سے دست آتے ہیں اور شراب کے ساتھ کھانے سے بچھو اور کنکھجورے کا زہر اتر جاتا ہے اور اُسکے سوا دوسرے کیڑوں کے زہروں کو بھی نفع ہوتا ہے **مضر** تلی اور گردے کو نقصان پہونچاتی ہے اور اسکی زیادتی صفرا بڑھاتی ہے **مصلح** تلی کے لیے چکنا شوربا اور گردے کے لیے مصطگی اور صفرا کے لیے املی **بدل** مغاث اور بچھوا اور قوت باہ کے واسطے شقاقل اور زہروں کے لیے پیاز دشتی **مقدار خوراک** ساڑھے دس ماشہ تک۔

خندریقون

بفتح خائے معجمہ وسکون نون وکسر دال مہملہ وسکون یائے تحتانی وضم قاف وسکون واو ونون اسکو **خندریقون** بھی کہتے ہیں گیلانی کی شرح سے معلوم ہوتا ہے کہ فارسی کا نام ہے مگر قاف فارسی میں آتا نہیں۔

صفات ایک قسم کا شربت ہے کہ شراب اور خوشبودار ادویہ سے ترتیب دیتے ہیں یا شہد اور شراب یا شہد اور خلط سے تیار کرتے ہیں اطبائے فارس کی ایجاد ہے یونانیوں کو اس کا حال معلوم نہ تھا اسلئے اُن کی کتابوں میں اس کا ذکر نہیں **طبیعت** دوسرے درجے میں گرم ہے اور دوسرے درجے کے آخر میں خشک ہے۔

خواص و فوائد عمدہ خون پیدا کرتا ہے ہاضمہ کو قوت دیتا ہے معدے کی سردی کی اصلاح کرتا ہے قصور ہضم کو مٹاتا ہے سردی سے جگر میں ضعف آ جائے تو اُسے بھی نافع ہے معدے اور جگر اور تلی کا سدہ دور کرتا ہے اس کو ہمیشہ نوش کرنے سے بدن فربہ ہوتا ہے جو تھیا کو مٹاتا ہے بڈھوں کے لیے بہت موافق ہے اگر زیادہ تر یاقوت منظور ہووے تو جب پک چکے تو ٹھنڈا ہونے کے بعد تھوڑا سا تازہ جوانی ملا دیں۔



اس کے نسخے قرابادینوں میں مفصل مندرج ہیں۔

خندریلی (نطلی یا یونانی)

بفتح خا وسکون نون وفتح دال مہملہ وکسر رائے مہملہ وسکون یائے تحتانی ولام موقوف اور لام کے کسرے اور یائے تحتانی کی زیادتی سے بھی آیا ہے یعنی خندریلی۔ علت (یونانی)

صفات وشناخت ایک قسم کی جنگلی کاسنی ہے اسکے پتے بیخ شاخیں اور ڈنڈی سب اسی کی طرح ہوتے ہیں مگر اسکی ڈنڈی اور جڑ کچھ پتلی ہوتی ہے اور پیڑ بھی بہت چھوٹا ہوتا ہے پھول کا رنگ زرد سرخی مائل ہوتا ہے شاخوں پر گوند جمتا ہے جو مصطگی کیطرح ہوتا ہے اور باقلا کے دانوں کی برابر مقدار میں چپنیپ اس میں بہت ہوتا ہے اسکے تمام اجزا کا مزہ یوں تو کڑوا ہی ہوتا ہے مگر گوند بہت کڑوا ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ اسکے پتے چھوٹے اور پھول سفید اور مزہ پھیکا تھوڑی سی تلخی کیساتھ ہوتا ہے اور کاہو کے قائم مقام ہے اور جنگلی کاسنی سے اس کے مزے میں تلخی زیادہ ہے ایک قسم کا اس میں اور ذکر کرتے ہیں اور وہ انجدان کی قسم سے معلوم ہوتی ہے اسکے پتے زمین پر بچھے ہوتے ہیں اور جتنے چوڑے ہوتے ہیں اس سے لمبے زیادہ ہوتے ہیں اسکی جڑ اور ڈنڈی میں دودھ بھرا ہوتا ہے اور اس دودھ میں بہت چپنیپ ہے بہرصورت خندریل کو جو جنگلی کاسنی سے علیحدہ بیان کرتے ہیں تو اسکی وجہ یہ ہے کہ یہ دونوں ایک نہیں غیر ہیں گو خندریل کو جنگلی کاسنی بتایا ہے گر دونوں میں جدا جدا

طبیعت پہلی قسم دوسرے درجے کے پہلے مرتبے میں سرد ہے اور خشکی اس پر غالب ہے اور کاسنی کی قائم مقام ہے گوند اس کا تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے اور وہ قسم جسکو انجدان کے قبیل سے لکھا ہے تیز وحاد ہے پہلی قسم کی قوت ایک سال تک باقی رہتی ہے اور گوند کی قوت سات سال تک قائم رہتی ہے۔

خواص وفوائد پہلی قسم کاسنی کا سا فعل کرتی ہے اور کاسنی کی جگہ کام میں آتی ہے چونکہ اس میں تلخی ہے اسلئے جنگلی کاسنی سے زیادہ قوی ہے اور خشکی بھی اس سے زیادہ پیدا کرتی ہے گوند اس کا سدے دور کرتا ہے پتھری توڑتا ہے ریاح کو بکھیرتا ہے دوسری قسم سوادمیں نفخ پیدا کرتی ہے اور محلل ہے اس کے دودھ کے استعمال کرنے اور لگانے سے زخم ہوجاتا ہے اگر اسکے تمام پیڑ کو کوٹ کر شہد میں ملا کر ٹکیاں بنا کر رکھ لیں اور پھر پانی میں پیسکر نطرون پیسکر ملا کر بہق پر لگاویں تو زائل ہو جائے آنکھوں میں پرو ال پیدا ہو جائیں تو ان کو اکھیڑ کر اس کی جڑ یا گوند میں سوئی کا سر گرد کر اس مقام پر لگائیں پھر وہ نہ پیدا ہونگے اگر اس کا گوند کاسنی بستانی کے رس میں حل کرکے آنکھ میں لگائیں تو سبل کا عارضہ مٹ جائے اس گوند کو زخموں پر لگانے سے بد گوشت کٹ جاتا ہے اور اس گوند کو شراب میں پکا کر کھانے سے دست رک جاتے ہیں اس گوند کو مرکی کے ساتھ پیسکر پوٹلی باندھکر عورت رحم میں رکھے تو حمل گر جائے اور خون جاری ہوجائے اس کے پتوں کے رس کو بواسیر کے مسوں پر لگانے سے مٹے جاتے رہتے ہیں اگر افعی کاٹ کھائے تو اس کے پتے دو ماشہ کھا کر کاٹے ہوئے مقام پر ان کا لیپ بھی کریں نفع ہوگا اس کی سات ماشہ جڑ کھانے سے بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے **مضر** آنتوں میں زخم اور تنچ پیدا کرتی ہے **مصلح** نشاستہ



مقدار خوراک ۶ رتی تک اور بضرورت ۹ ماشہ بھی دے سکتے ہیں۔

خوبکلان (۵۸)

بضم خائے معجمہ و واو معرت و بائے موحدہ موقوف و فتح کاف تازی و فتح لام و سکون الف و نون غنہ اور بغیر نون کے **خوب کلا** بھی آیا ہے اور اصل میں یہ عوام اہل فارسی کا محاورہ ہے اہل ایران اسے خاکشوا اور خاکشی اور تخم خفترک کہتے ہیں اور رشیدی میں لکھا ہے کہ اہل ہند خوب کلا بغیر نون کے کہتے ہیں عربی میں اس کا نام حبۃ بضم خائے نقطہ دار و فتح بائے موحدہ مشددہ ہے گیلانی نے جو حبۃ کو بزر الخم خم بتایا ہے یہ اُس کی غلطی ہے بزر الخم خم کا اطلاق تودری پر ہوتا ہے۔

صفات و شناخت برہان قاطع وغیرہ میں لکھا ہے کہ بارتنگ کا بیج ہے رشیدی نے اپنی فرہنگ میں اس کی تغلیط کی ہے اور کہا ہے کہ بارتنگ سے غیر ہے البتہ بارتنگ سے اس کو مشابہت ہے اور بارتنگ کے دانوں سے اس کے دانے چھوٹے ہوتے ہیں مزہ ترہ تیزک کا سا ہوتا ہے اب اطبا کی تحقیقات سنیئے کہ خوبکلان ایک خودرو نبات کا بیج ہے چھوٹا اور زرد اطبا اور تخم خشخاس کے دانے کی برابر اس کی دو قسمیں ہیں۔
(۱) باریک دانہ سُرخی مائل مزہ میں اسکے تھوڑی سی تلخی ہوتی ہے اس کا پیڑ ڈیڑھ گز سے دو گز تک اونچا ہوتا ہے پتے طولانی اور جرجیر کے پتوں کیطرح ہوتے ہیں شاخیں پتلی اور متفرق ہوتی ہیں شاخوں کے آس پاس پتلی پتلی پھلیاں لگتی ہیں جن کا چھلکا بھی پتلا ہوتا ہے ان پھلیوں میں بیج ہوتے ہیں جو خوب کلان کہلاتے ہیں۔ مزے میں ان بیجوں کے تھوڑی سی تلخی اور تیزی ہوتی ہے۔
(۲) اول سے کسی قدر بڑا دانہ اور رنگ سُرخ تیرگی مائل اس کا پیڑ تین گز تک دراز ہوتا ہے شاخیں متفرق اور موٹی ہوتی ہیں پتے بڑے اور چوڑے اور تیز ہوتے ہیں اور پھلی بھی اس کی بڑی ہوتی ہے اس قسم کے بیجوں کا مزہ پہلی قسم کے بیجوں سے زیادہ تیز ہوتا ہے بہتر وہ بیج ہیں جن کا رنگ سُرخ زعفرانی ہو دونوں قسموں کے پیڑ جنگلوں باغوں اور دامن کوہ میں خود بخود پیدا ہو جاتے ہیں۔

طبیعت دوسرے درجے میں گرم و تر ہے اور بعض کا یہ بھی خیال ہے کہ چھوٹی قسم دوسرے درجے کے پہلے مرتبے میں گرم ہوگی اور پہلے درجے میں تر ہوگی اور بڑی قسم دوسرے درجے کے آخر میں گرم ہوگی۔

خواص و فوائد وید کہتے ہیں کہ زہر اور صفرا اور خون اور رتے اور بچوں کی پیاس کے لیے نافع ہے اور یونانی اطبا کا قول ہے کہ قوت باہ زیادہ کرتی ہے بھوک بڑھاتی ہے ورم اور ریاح کو تحلیل کرتی ہے معدے کو قوت دیتی ہے ہاضمے کو قوی کرتی ہے سدہ کھولتی ہے مسامات کو بھی کھولتی ہے رخساروں کے رنگ کو صاف کرتی ہے حرام مغز کے مواد کو تحلیل کرتی ہے غشی کو نافع ہے۔ اس کا لیپ آنکھ کے زخم اور کانچ لوکے ورم اور پستان اور خصیہ اور نقرس اور سرطان کے ورم کو مفید ہے فرزجہ اس کا حمل رہنے کا مددگار ہے رحم کے پھوڑے پھنسی کے لیئے نافع ہے گندے ہوئے آٹے میں رکھ کر آگ میں داب دیں جب پک جائے تو نکال لیں یہ جگر اور پھیپھڑے اور پرانی کھانسی اور بخار کو مفید ہے۔ دودھ کے ہمراہ بدن کو فربہ کرتی ہے اور رنگ نکھارتی ہے چیچک کے مریض کو اس طرح پلائیں کہ گلاب یا پانی کے ساتھ اتنا جوش دیں کہ کھل جائے پھر نیم گرم پلا دیں اگر سے



ہو تو پھر پلائیں تاکہ بند ہو جائے۔ کاسنی کے آب مروق کے ساتھ ہیضۂ صفراوی کو نہایت مفید ہے خاکشی کی ایک ترکیب تپ بلغمی اور تپ مرکب کے لیے لکھی ہے کہ عرقیات مناسب میں پہلے دن ایک جوش دیکر پی لیں دوسرے دن دو جوش دیکر اسیطرح سات دن تک ایک ایک جوش بڑھا کر پی لیں اور اسکے ساتھ شربت بزوری یا شربت بنفشہ رکھیں آٹھویں دن بعد یہ کریں کہ دوسرے ہفتے تک ایک ایک جوش کم کرکے پئیں ۳ ماشہ روز بچا سکتے رہنے سے سینے اور پھیپھڑے سے اخلاط تحریک کے ذریعے سے نکل جاتے ہیں اس کو پانی میں بھگا کر صاف کرکے کرتہ اس میں رنگ کر پہننا ہیں تو بحکم خدا بگڑی ہوئی چیچک کے جو دانے نکلکر پھر بدن میں سما جاتے ہیں اسکے پہننے سے بار دیگر بدستور دانے نکلکر ڈھل جاتے ہیں **مضر** دردسر پیدا کرتی ہے **مصلح** کتیرا **بدل** فربہ کرنے اور باہ کے لیے تودری **قدر خوراک** ۳ ماشہ سے ۹ ماشہ تک بڑی قسم اور ۱۲ ماشہ تک چھوٹی قسم۔

خوبانی (ف)

بروزن چوگانی کذا فی البرہان

صفات وشناخت خشک زرد آلو کو خوبانی کہتے ہیں اسکی گٹھلی نکالکر اس کی مینگ کو چھیل کر اس کی جگہ رکھدیتے ہیں اور کبھی بادام کی گری دھر دیتے ہیں اسے **شکربادام** بولتے ہیں۔ خشک پھل تازہ سے بہتر ہوتا ہے سرد ملکوں میں پیدا ہوتا ہے اور زرد آلو دو قسم کا ہوتا ہے شیریں اور ترش لیس خوبانی بھی دو قسم کی ہوگی اور گٹھلی کی کی مینگ بھی بعض کی شیریں ہوتی ہے اور بعض کی تلخ۔ **طبیعت** ترش سرد و تر اور شیریں گرم و تر ہے۔

خواص و فوائد گرم مزاج کو موافق ہے منہ کی بدبو کو دور کرتی ہے صفرا کو دستوں کی راہ نکالتی ہے پیاس کو بجھاتی ہے اور جوش خون کو تسکین دیتی ہے مادے کو معتدل القوام کرتی ہے اس سے پاخانہ کھلکر آتا ہے گٹھلی کو اس کا لیپ نرم کرتا ہے سدہ کھولتی ہے صفراوی و خونی بخار کو نافع ہے معدے کی سوزش اور جلتی ہوئی ڈکار دور کرتی ہے اس کی مینگ بواسیر کو نافع ہے اعضا کو قوت بخشتی ہے پیٹ کے کیڑوں کو مارتی ہے۔ **مضر و مصلح** جلد سڑ جاتی ہے نفاخ ہے کھٹی ڈکاریں لاتی ہے تپ عفنی پیدا کرتی ہے بوڑھوں اور سرد مزاج والوں اور صاحبان ریاح و تمدد و ضعف معدہ کو اور جن کو کھٹی ڈکاریں آیا کرتی ہوں مضر ہے اجوائن اور مصطگی اور انیسوں اور شکر سفید اور جوارش کمونی مصلح ہیں اسپر سرد پانی پینا یا بدہضمی کی حالت میں کھانا اور غلیظ غذا پر کھانا یا اس کو کھاکر ترش چیز کھالینا بھی مضر ہے مصطگی اور انیسوں اور شکر سفید اور سکنجبین مصلح ہیں پاتے کریں اور بدن کا تنقیہ تھوڑا اور سہولت سے کریں اس کو نہار کھانے اور ہمیشہ کھانے سے تپ پیدا ہوتی ہے ان مضرات کو شکر سفید اور انیسوں دور کرتے ہیں۔

خیری (یونانی یا نبطی)

بفتح خائے نقطہ دار اور بقولے بکسر خائے نقطہ دار و سکون یائے تحتانی و کسر رائے مہملہ و یائے معروف

صفات وشناخت ایک چھوٹا سا پیڑ ہے اس میں پھول لگتے ہیں فارسی زبان میں شبو کہتے ہیں مگر وہ شبو جو ہندوستان میں مشہور ہے اس سے جدا ہے اسلیئے کہ اس کا درخت ساقدار ہوتا ہے اور ساق کے اوپر



بہت سی شاخیں پیدا ہوتی ہیں چھال کا رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے اور پتوں پر تھوڑا اسا روان کھڑا ہوتا ہے ساق کے اوپر کے حصے میں پھول آتا ہے جو کئی رنگ کا ہوتا ہے بعض زرد بعض سفید بعض سرخ بعض نیلا استعمال میں صرف زرد یا سرخ ہے سرخ قسم کو غلال ابراہیم کہتے ہیں اسکی دو قسمیں ہیں جنگلی و بستانی جنگلی قسم کو فارسی میں اروانہ بولتے ہیں خیری کو عراق عرب میں منثور کہتے ہیں اور شب بو جو ہندوستان میں مشہور ہے اُس میں ساق نہیں ہوتی ہے جڑ میں سے پیاز کے پتوں کیطرح پتے نکلتے ہیں نہ پتوں پر روان ہوتا ہے نہ شاخیں ہوتی ہیں اور خیری دخزاما میں بھی فرق ہے۔ خزاما کا درخت اور پھول بنفشے کیطرح ہوتا ہے اور پھول کے سوا اسکے دوسرے اجزا طب میں مستعمل نہیں۔ خیری کے بیج اور پھول اور جڑ اور پتے سب مستعمل ہیں ابن زہر نے کہا ہے کہ خیری منثور سرخ کا نام ہے اور پھول اسکا خوشبودار ہوتا ہے اور ہندوستان میں جسطرح مشتبو خوشبورات کو رہتا ہے خیری کی بھی تو خوشبورات کو ظاہر ہوتی ہے طبیعت گرم خشک دوسرے درجے میں اور بعض کہتے ہیں کہ گرم و خشک پہلے درجے میں ہے اور زرد قسم کی گرمی تیسرے درجے میں اور خشکی دوسرے درجے میں بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد پھول آنتوں اور معدے کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے ہچکی کو روکتا ہے قوت جلا و لطافت بھی اس میں ہے اسکو آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے اسکو سونگھنے سے دماغ کی ریاح اور بلغم تحلیل ہو جاتا ہے اسکے جوشاندے میں آبزن کرنے سے پیشاب اور خون حیض جاری ہو جاتا ہے مرا ہوا بچہ اور آنول نکل پڑتی ہے یہی فائدہ اسکے حمول میں ہے اسکے استعمال سے پیٹ کا بچہ خراب ہو جاتا ہے کیونکہ اس میں حرارت اور ادرار زیادہ ہے اسلیئے حاملہ کو نہ دینا چاہیے۔ ماشہ پیسکر پینے سے خون حیض جاری ہو جاتا ہے حمل گر پڑتا ہے اس کے پھولوں کا روغن گل سرخ کے روغن کیطرح تیار کیا جاتا ہے وہ بھی بہت محلل ہے اسکو سعوط کرنے سے سدہ تحلیل ہو جاتا ہے مغز تخم خیارین کیساتھ پینے سے مثانے اور گردے کی پتھری بہ جاتی ہے اس تیل کو حمول کرنے سے رحم سے بچہ خراب ہو کر نکل پڑتا ہے۔ تخم انجرہ کیساتھ کر پر مالش کرنے سے باہ کو قوت پہونچتی ہے اسکے بیج شہد کیساتھ فرج میں رکھنے سے بچہ خراب ہو کر نکل پڑتا ہے اگر جوڑوں کا ورم سخت ہو جائے تو یہ بیج پیسکر ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے اسکی جڑ اور پتوں کے لیپ کرنے سے تلی کا ورم تحلیل ہوتا ہے جنگلی خیری ادرار اور تلطیف میں بڑھی ہوئی ہے مضر دردسر پیدا کرتی ہے مصلح روغن گل اور سرکہ **مقدار خوراک** ۴ سے ۱۰ ماشہ تک۔

باب دال مہملہ

دادمردن (ھ)

بفتح دال مہملہ اول وسکون الف و دال مہملہ دوم مو قوف و فتح میم و سکون رائے مہملہ و فتح دال مہملہ سوم و سکون نون یہی مرہٹی اور بنگالی میں بولتے ہیں سنسکرت میں اگدہ اور کی ٹارپہ اور ہیاے معروف وغیرہ کہتے ہیں

صفات و شناخت ایک درخت ہے کہ بنگال میں نیچے کی جانب اور اُسکے پچھم کی اُس زمین میں جہاں تین طرف پانی ہے اور برما وغیرہ ملکوں میں پیدا ہوتا ہے اسکا درخت چھوٹا ہوتا ہے اور شاخیں بہت موٹی اور اکثر روئیں دار ہوتی ہیں یہ آدمیوں کی آبادی سے بہت دور نہیں ہوتا اسکی چھال رنگنے کے کام میں آتی ہے۔

خواص و فوائد سہاگہ اور رہر کے ساتھ اس کی جڑ کو پیسکے لیپ کرنے سے داد مٹ جاتا ہے اور اس کے تازہ



پتوں کے لیپ کرنے سے بھی داد مٹتا ہے اسکے تازہ پتوں کو دن میں دو بار کچھ دنوں تک داد پر رگڑنے سے داد جاتا رہتا ہے لیکن جاتے رہنے کے بعد بھی کچھ دنوں تک لگاتار پتوں کو داد کے مقام پر رگڑتے رہنا چاہیئے نہیں تو داد دوبارہ ہو جاتا ہے اس کے پتوں کو نمک کے ساتھ لیپ کرنے سے فوراً اورام زائل ہوتا ہے پتوں کو جوش دیکر اُس پانی سے غرارہ کرنے سے مُنھ کے چھالے دفع ہو جاتے ہیں اسکے اور اڑوسے کے پتوں کو چابکر چوسنے سے سوکھی کھانسی موقوف ہوتی ہے اسکے پتوں کے سفوف کو شہد میں ملا کر چاٹنے سے طاقت بڑھتی ہے اس کے پھولوں کو اُبالکر داد پر ملنے سے جاتا رہتا ہے اگر کوئی زہردار جانور کاٹے تو اس کے پھولوں کو پیسکر لیپ کریں اسکے پتوں کا رس نکالکے لیپ کرنے سے زخم کی ٹانکیاں موقوف ہوتی ہیں اور وہ جگہ بھی پڑ جاتی ہے اسکے پتوں کو اُونٹا کر اُن کا بھپارہ دینے سے بھی بہی نفع ہوتا ہے اسکے پتوں کے لیپ کرنے سے وہ پھنسیاں موقوف ہوتی ہیں جو پاس پاس بہت سی ہوتی ہیں اور پھیلتی جاتی ہیں اور کاغذی لیمو کے رس میں ان پتوں کو پیسکر لگانے سے بھی ایسی پھنسیوں پر بہت نفع ہوتا ہے ان پتوں سے بیس کے پھانکنے سے قبض موقوف ہوتا ہے اس کے پتوں کو سنا کے پتوں کے ساتھ جوش کرکے اور صاف کرکے پینے سے دست جاری ہو جاتے ہیں۔

داذی (ع)

فتح دال مہملہ وسکون الف وکسر ذال معجمہ وسکون یائے تحتانی

صفات وشناخت ایک قسم کا پھل ہے جسکی باعتبار مقام پیدائش کے دو قسمیں ہیں۔

(۱) کوہستان فارس میں پیدا ہوتا ہے اس کا بوٹہ ایک بالشت سے زیادہ لمبا ہوتا ہے پھول سوسنی یعنی اودا ہوتا ہے اور اُس سے خوشبو آتی ہے بعد اسکے دانہ جو کی طرح پیدا ہوتا ہے مگر جو سے باریک اور زرد ہوتا ہے اور مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے رنگ اس کا میلا ہوتا ہے مگر بہتر وہ ہے جس کا رنگ سُرخ ہو اور نیا اور خوشبودار ہو مطلق داذی بولتے ہیں تو یہی دانہ مراد ہوتا ہے اور گیلانی کے قول سے مستفاد ہوتا ہے کہ فارسی قسم کا پیڑ شہتوت کے پیڑ کیطرح ہوتا ہے۔

(۲) روم میں پیدا ہوتا ہے حنین کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ رومی قسم ہوفاریقون ہے گیلانی نے بھی شرح قانون میں لکھا ہے کہ رومی کو ہوفاریقون کہتے ہیں بعض نے یہاں تک لکھدیا ہے کہ مطلق داذی ہوفاریقون ہے اہل تحقیق نے حنین اور گیلانی کے قول کا ابطال کیا ہے اور مطلقاً داذی کے ہوفاریقون ہونے کا بھی انکار کرتے ہیں۔

طبیعت یوحنانے کہا ہے کہ گرم پہلے درجے میں ہے اور خشک دوسرے درجے میں بعض دوسرے درجے میں گرم و خشک بتاتے ہیں اور بعض تیسرے درجے میں گرم و خشک جانتے ہیں ابن ماسویہ سرد مانتا ہے شیخ کہتا ہے کہ صحیح یہ ہے کہ حرارت کی طرف مائل ہے اور دوسرے درجے میں خشک ہے۔

خواص و فوائد اس میں قوت تریاقیہ ہے اور قابض بھی ہے نشہ پیدا کرتا ہے سخت ورموں کو نرم کرتا ہے۔ سُدوں کو دفع کرتا ہے سدہ کھولتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے بسبب اپنے قبض کے نبیذ خرما کی حفاظت ترشی سے کرتا ہے

اسکو شہد میں ملا کر چاٹنے سے مُنھ کی رطوبات بند ہو جاتی ہیں پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں اس کے جوشاندہ سے ہیں بیٹھنے سے مقعد کی بیماریاں دفع ہو جاتی ہیں اور کانچ نکلنے کو نفع ہوتا ہے اس میں سے سات ماشہ پیسکر روغن زیتون میں چکنا کر کے پھانکنے سے بواسیر کو نفع ہوتا ہے اس کا پھول خشک کر کے زکام والے کو دینے سے نفع ہوتا ہے مضر مثانے کو نقصان پہونچاتا ہے آنتیں کٹنے لگتی ہیں اور بواسیر پیدا ہو جاتی ہے سر میں چکر آنے لگتا ہے **مصلح** مثانے کے لیے افسنتین مصلح ہے اور باقی مضرات کی اصلاح خمیرۂ بنفشہ یا ہڑ یا کھانڈ سے ہوتی ہے اس کو زیادہ نہ کھانا چاہیئے کیونکہ سر میں چکر اور ہذیان واقع ہو جاتا ہے اور پھر آدمی مر جاتا ہے علاج اس کا یہ ہے کہ قے کرائیں مسہل دیں تازہ دودھ پلائیں چکنی چیزیں کھلائیں **بدل** اورام اور صلابات کو تحلیل کرنے کے لیے دو تہائی اس کا گوگل اور نصف وزن اس کا ابھل ہے مگر ابہل حاملہ عورتوں میں استعمال کرنا نچاہیئے بادام تلخ بھی اسکا بدل ہے **مقدار خوراک** ۱ ماشہ تک۔ اس سے زیادہ مہلک ہے۔

دارچینی (رت)

بفتح دال مہملہ وسکون الف و را ے مہلہ موقوف وکسرہ جیم فارسی و یاے تحتانی معروف وکسر نون و یاے معروف نسبتی اس کو ماڑ دارڑی اور ہندی اور پنجابی میں دال چینی کہتے ہیں عربی میں دارصینی جیم فارسی کی جگہ صاد مہملہ سے بولتے ہیں سینمن بارک (رش اسینٹ موبائے کارٹس لا)

صفات وشناخت دارچینی کا بڑا بلند صحرائی درخت ہے پیدائش اسکی سیلون کے جنگلوں میں ہوتی ہے اب ہندوستان کے دکھنی حصے میں بھی بویا جاتا ہے جو خاص سیلون میں ہوتی ہے وہ نہایت عمدہ ہوتی ہے خوشبو اُس کی تیز ہوتی ہے اور مزے میں بھی تیزی اور شیرینی ہوتی ہے رنگ سرخ ہوتا ہے اُس کی قلمیں یعنی ٹکڑے پتلے اور نازک اور ایک دوسرے کے بیچ میں پلٹے ہوئے اور طول میں دو تین ہاتھ تک ہوتے ہیں تاملکر وہ جنگلی شاخوں سے جدا کرتے ہیں یہ اوصاف جو بیان ہوے اور جگہ کی دارچینی میں نہیں پائے جاتے کوکن وغیرہ ممالک دکھن وغیرہ میں جو پیدا ہوتی ہے اُسکے ٹکڑے طول میں چھوٹے اور دل موٹا ہوتا ہے بعض بعض میں لعاب بھی ہوتا ہے اور بعض بعض کا مزہ بھی خراب ہوتا ہے اور خوشبو بھی نہیں ہوتی بلکہ بعض میں دو کھل کی سی بو ہوتی ہے امریکہ کیطرف خط استوا سے کچھ اُوپر تیسویں درجے میں بعض جزائر واقع ہیں اُن میں دارچینی ہوتی ہے جو سیلون کی دارچینی کے قریب قریب ہے مگر بہت کم ہوتی ہے شیخ کے قول سے مستفاد ہوتا ہے کہ دارچینی دو قسم پر ہے صادق اور کاذب صادق وہی قسم کھنا چاہیے کہ جو تمام صفات رکھتی ہو اور کاذب وہ ہے جس میں خوشبو کم ہو اور موٹی اور کمزوری ہو کم قوت ہو یوسف بن سلیمان نے دارچینی کی دو قسمیں باعتبار حقیقی اور غیر حقیقی ہونے کے کی ہیں حقیقی وہ ہے جس کا جسم پتلا ہو اور خوب تخلخل ہو سطح کے رنگ میں سُرخی وسیاہی ہو مگر سیاہی پر سرخی غالب ہو چابیں تو اول تیزی اور تھوڑا سا کسیلا پن معلوم ہو بعد اسکے شیرینی معلوم ہونے لگے پھر زعفران کی سی تلخی پائی جائے اور اُس کے ساتھ تھوڑی سی چکنائی بھی محسوس ہو اور خوشبو اُس میں ایسی ہو جیسے زعفران کی خوشبو کے ساتھ نیلوفر کی خوشبو شامل ہو غیر حقیقی قسم ہلکی ہوتی ہے رنگ سُرخ اور چمکدار ہوتا ہے جسم پتلا اور سخت ہوتا ہے اجزا اس



لول میں بچے ہوئے اور تڑکے ہوئے اور نلی کی طرح لپٹے ہوئے ہوتے ہیں اسکے مزے میں شیرینی اور کسابت اور تلخی ہوتی ہے حقیقی دارچینی کو دارچینی چھان اور غیر حقیقی کو دارصوص کہتے ہیں شیخ نے مفردات قانون میں کئی قسمیں بیان کی ہیں چنانچہ ایک قسم عمدہ دارچینی کی ایسی ہے جس کے رنگ میں تھوڑی سی سیاہی ہوتی ہے ورل اس کا موٹا ہوتا ہے اور ٹکڑے چھوٹے ہوتے ہیں ایک قسم سفید اور نرم اور پھولی ہوئی ہوتی ہے ایک قسم سیاہ اور چکنی ہوتی ہے اس میں گانٹھیں کم ہوتی ہیں ایک قسم کا رنگ سرخ ہوتا ہے بہرصورت دارچینی کا بڑا بلند صحرائی درخت ہے جنگل درخت فالسہ کے گرمسوزدن نہیں ہوتا بلکہ ٹیڑھا اور بیڈول ہوتا ہے اس درخت کے پتے تیزپات کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں بید سادہ یعنی ادلے کے پتوں سے کسی قدر چوڑے اور چھوٹے ہوتے ہیں شاخیں بعض گرہ دار بعض کھڑی ہوتی ہیں پھل اس کے حب بلسان کے ساتھ تھوڑی سی مشابہت رکھتے ہیں اُن کا مزہ اور خوشبو دارچینی کی سی ہوتی ہے اور پھولوں کی نسبت اسکے یہ مشہور ہے کہ ایک چیز چین سے لاتے ہیں لونگ کی طرح اور اُس سے بہت چھوٹی اور سیاہ رنگ جائے کس طرح ہوتی ہے اور خوشبو اور مزہ اُس کا دارچینی کا سا ہوتا ہے یہی دارچینی کا پھول ہے بعد پھلنے پھولنے کے شاخوں کو ہر سال کاٹ ڈالتے ہیں نئی شاخیں نکلتی ہیں اور بارآور ہوتی ہیں جب نو رستہ شاخوں کو کاٹ کر دھوپ میں ڈال دیتے ہیں اور خشک ہو کر باریک چھال جدا ہوتی ہے تو اسے قرفہ کہتے ہیں اور جو بعد پھولنے پھلنے کے موٹی شاخیں کاٹتے اور خشک ہونے سے موٹی چھال جدا ہوتی ہے اُس کو سلیخہ بولتے ہیں ہندی میں دونوں کو تج کے نام سے پکارتے ہیں اور شاخوں کی چھال کے اندرونی حصے کو دارچینی کہتے ہیں بعض نے یوں ہی تحقیق کیا ہے گو یونانی اطبا کی مستند کتابوں میں لکھا ہے کہ قرفہ ایک ایسے درخت کی چھال ہے جو دارچینی کے درخت کی قسم سے ہے اور سیلون کے باہر دوسرے جزائر میں پیدا ہوتا ہے یہی حال سلیخہ کا ہے بعض اطباے یونانی یوں بھی کہتے ہیں کہ دارچینی کے درخت پر بھی سلیخہ ملتا ہے بہرصورت عام طور پر جو دارچینی ملتی ہے یہ ٹکڑے خوب لپٹے ہوئے ہوتے ہیں ہر ایک ٹکڑے کا قطر آٹھواں حصہ ایک انچ کا اور اُسکے اندر ایک دوسرے کے بیچ میں اور بہت سے ٹکڑے لپٹے رہتے ہیں دارچینی پتلی اور جلد ٹوٹ جانے والی چیز ہے رنگت ہلکی بھوری زردی مائل (بادامی) خوشگوار بو ذائقہ شیریں اور تیز اور خوشبودار قوت اس کی پندرہ برس تک باقی رہتی ہے دارچینی کے متعلق یہ بات بھی مشہور کر رکھی ہے کہ اسکے درخت کی لکڑی میں سے تھوڑا سا کافور نکلتا ہے اور اُس کی جڑوں کو پانی میں اونٹا کر کافور بناتے ہیں وید بھی کہتے ہیں کہ اسکی جڑ سے یا چھال سے کافور بنایا جاتا ہے اس کے درخت کے تین جزوں میں سے تین قسم کے تیل نکالے جاتے ہیں۔

(۱) اس کی سو تولہ چھال میں سے چھ ماشہ سے تولہ بھر تک تیل نکلتا ہے رنگ اس کا سنہری اور خوشبو دارچینی کی سی ہوتی ہے مزہ میں چرپرا اور میٹھا ہوتا ہے۔

(۲) اسکے پتوں میں سے بھورا چپ چپا خوشبودار تیل نکلتا ہے اُس میں لونگ کی سی خوشبو آتی ہے اور اُس کو لونگ کے تیل کے نام سے بیچتے ہیں۔

(۳) اس کی جڑ میں سے جو تیل نکالا جاتا ہے وہ پانی سے ہلکا اور پیلے رنگ کا ہوتا ہے اس میں دارچینی اور



کافور کی طرح خوشبو آتی ہے اور مزہ بھی کافور کی طرح ہوتا ہے۔ اسکے بجون کا بھپکے مین عرق کھینچتے وقت جو تیل نکلتا ہے اُس کو لونگ کا تیل کہتے ہین یہ تیل لونگ کے تیل کی شکل ہی ہوتا ہے اور اثر بھی لونگ کے تیل کیطرح رکھتا ہے۔

طبیعت دوسرے درجے کے آخر مین گرم وخشک ہے اور بعض کہتے ہین کہ دوسرے درجے کے اول مین گرم وخشک ہے اور بوعلی سینا نے تیسرے درجے مین گرم وخشک بتایا ہے گاذرونی شیخ کے کلام کی شرح مین کہتا ہے کہ اوسکا یہ ہے کہ دوسرے درجے مین گرم اور تیسرے درجے مین خشک ہو اور اپنے دعا پر جالینوس کے اس قول کو دلیل گردانا کہ یہ دوا جتنی لطیف ہے زیادہ گرم نہین بلکہ گرم دوسرے درجے مین ہے اور بوجہ اپنے جوہر کی بے انتہا لطافت کے خشکی بہت پیدا کرتی ہے روغن دار چینی تیسرے درجے تک گرم وخشک ہے۔

خواص و فوائد بقراط کہتا ہے کہ انسان کی قوت کو ہمیشہ بنا رکھتی ہے اور جب یہ انسان کے بدن مین پہونچتی ہے تو اجزا اُس کے بہت باریک ہو جاتے ہین اسلئے بے انتہا لطیف ہے اور کثرت لطافت نے اسکو نہایت محلل اور منفخ اور جاذب بنا دیا ہے کیونکہ ایک تو حرارت بڑھی ہوئی ہے اور اُسکے ساتھ بے حد لطیف بھی ہے بس ضروریہ افعال اُس سے صادر ہونگے چونکہ رطوبات فضلیہ کو خشک اور تحلیل کر دینے کیوجہ سے کم کر دیتی ہے اسلئے عفونت پیدا نہین ہونے دیتی اور اخلاط فاسدہ اور قوت فاسدہ کی اصلاح کر دیتی ہے پٹھون کو بہت نفع پہونچاتی ہے دو وجہ سے ایک تو بوجہ اپنی لطافت کے اُن مین گھس جاتی ہے دوسرے اپنی گرمی کیوجہ سے اُن کے مزاج مین اعتدال پیدا کرتی ہے اور اُن کی ریاح اور مواد کو بکھیر دیتی ہے گرگلجن اور سیاہ مرچ سے ریاح کے بکھیرنے مین گرمی ہوئی ہے بالکل نفخ کو دور کرنے سے عاجز ہے اسی وجہ سے باہ کو حرکت دیتی ہے اور عضو تناسل کو کھڑا کرتی ہے ہاضم اور قابض ہے مصفی ہے روح کو لطیف کرتی ہے سدہ ہٹاتی ہے فرحت بخشتی ہے ہر خلط کی معتدل القوام کرنے والی ہے سردی سے ریاح اور فضول پیدا ہو جائین تو انکی تحلیل کر دیتی ہے رطوبت دماغی کو خشک کرتی ہے پیشاب اور حیض کو جاری کرتی ہے قوت حیوانی و نفسانی و طبعی اور ارواح کی حفاظت کرتی ہے بواسیر کے درد کو روکتی ہے اعضاے رئیسہ اور معدہ اور کھانسی اور دمہ اور استسقا اور تاپ تلی اور خفقان اور وحشت اور وسواس اور جنون کو مفید ہے آواز کو جو بلغم غلیظ کی وجہ سے بیٹھ گئی ہو کھولتی ہے منھ کی بدبو کو دور کرتی ہے بلیسدار رطوبت سے قصبہ ریہ اور سینہ کو صاف کرتی ہے جگر کا سدہ کھولتی ہے قے کو نافع ہے پیشانی اور کنپٹی پر اس کا لیپ کرنا سردی کے درد سر کے لیے مفید ہے پلک پھٹ گئی ہو تو اُس پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے آنکھ مین لگانے سے بصارت قوی ہوتی ہے جالا کٹ جاتا ہے آنکھ کی رطوبت غلیظ کو زائل کرتی ہے اور دواؤن کے اثر کو آنکھ کے طبقات مین پہونچا دیتی ہے۔ فتق کو مفید ہے پھوڑون کو دفع کرتی ہے اگر خصیون مین پانی اُتر آئے تو اُس کے لیے بے حد نافع ہے عضلے کے استرخا کو مٹاتی ہے ذہن کو تیز کرتی ہے نسیان کو دور کرتی ہے دوران سر کو مٹاتی ہے لقوہ اور صرع کو زائل کرتی ہے جن کے معدے مین سردی غالب ہو اُنکے لیے اس سے بڑھکر دوا نہین بس ایسے لوگون کی غذا مین اس کو ڈالتے ہین مصطگی کے ساتھ جوش کر کے پینے سے رطوبت کی



ہچکی مٹ جاتی ہے انڈے کی زردی کے ساتھ رحم میں رکھنے سے اسکے امراض کو نفع ہوتا ہے اور قردمانا کے ساتھ بواسیر کو نافع ہے رعشہ کے مٹانے کے لیئے اکسیر کا حکم رکھتی ہے کان کا درد دفع کرتی ہے استسقاے لحمی دزقی کے لیئے ہلیلہ کابلی کے ساتھ دینا چاہیئے اسکے لیپ سے تپ بلغمی وسوداوی کا لرزہ بند ہو جاتا ہے بواسیر کے مسّوں پر اس کو لگانے سے نفع ہوتا ہے درد دفع ہو جاتا ہے اس کو چبا کر تھوک سپاری پر لگا کر عورت سے صحبت کریں تو طرفین کو لذت حاصل ہو اس کا سفوف شہد میں ملا کر کلف اور نمش عدسی پر اور سر کے بین ملا کر بثور لبنیہ اور قوبائے متقرح پر لگانا نافع ہے حشرات الارض کا زہر مٹاتی ہے اگر بچھو کاٹ کھائے تو انجیر کے ہمراہ لگانے سے نفع ہوتا ہے دارچینی حاملہ کو نہ دینی چاہیئے حمل گرا دیتی ہے اس کو رحم میں رکھنے سے بھی حمل گر جاتا ہے اس کا تیل سردی کی بیماریوں اور سردی کے ورموں اور سردی کے دردوں کو فائدہ پہونچاتا ہے مرض رعشہ کو بہت نافع ہے محلل ہے سر پر ثقل پیدا کرتا ہے اسکے لیپ سے سردی کا درد سر مٹ جاتا ہے اسکے کھانے اور حمول کرنے سے رحم کے امراض کو بہت نفع ہوتا ہے اگر اس کے ساتھ چربی اور روغن زیتون اور موم اور انڈے کی زردی ملالی جائے اور پھر رحم میں حمول کیا جائے تو بے حد مفید واقع ہو اسکے ملنے سے بخار میں لرزہ پیدا نہیں ہوتا اور نہ رونگٹے کھڑے ہوتے ہیں نہ بدن کا پھٹتا ہے پرانے روغن زیتون کے ساتھ اسکو شریک کر لینے سے خشکی کم ہو جاتی ہے اور تسکین کا فائدہ زیادہ بخشتا ہے رتیلا بچھو کاٹ کھائے تو لگانے سے بہت فائدہ کرے۔ دارچینی کا عرق اسکے جسم سے زیادہ سریع التاثیر ہے اس عرق کو کان میں ٹپکانے سے ثقل سماعت کو نفع ہوتا ہے اور اس کے پینے سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے معدے کی ریاح تحلیل ہو جاتی ہیں یرقان اور بواسیر کو بھی فائدہ کرتا ہے اس کی روح ہاضم ہے بجائے عطر کے یہ بہت کام آتی ہے اور طلا کے نسخوں میں مستعمل ہے مضر گرم مزاج والے کو اور درد سر پیدا کرتی ہے اور گردہ گرم اور مثانے اور سر کو بھی نقصان پہونچاتی ہے مصلح گرم مزاج اور سر اور مثانے کے لیے کتیرا اور اسارون اور گردے کے لئے صندل سفید اور سر کے لیے خمیرہ بنفشہ بدل تحلیل اور تلطیف اور تقویت اعضا کے لیے کباب چینی اور زرنب اور گلچین اور اصلاح ادویہ اور تلطیف کے لیے دوگنا سلیخہ اور قوت باہ اور جذب رطوبات کے لیے اور معدے اور جگر کے معالجات میں ہم وزن گلچین کہتے ہیں کہ اگر دارچینی نہ ملے تو المضاعف اصل کام میں لائیں اسلئے کہ دو چند ہو کر اُس کا قائم مقام ہو جائے گا مگر اس میں کلام ہے کیونکہ اس کی گرمی دارچینی کی گرمی سے بہت کم ہونے کی وجہ سے دوگنا لینے سے دارچینی کے مثل گرمی میں تو ہو جائے گا لیکن خشکی اسکی جو کہ دارچینی کی خشکی سے زیادہ ہے دوگنا ہونے کی صورت میں دارچینی کی خشکی سے بہت بڑھ جائے گی اسلئے دوگنا اصل لینا زیادتی خشکی کے خیال سے غیر مناسب ہے **مقدار خوراک**، ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک اور روح ۲ بوند سے ۵ بوند تک۔

وید کہتے ہیں کہ دارچینی بہت گرم ہے تپ کو روکتی ہے بلغمی اور خونی دستوں کو بند کرتی ہے سوزش مٹاتی ہے تے اور ہچکی اور رکت پت اور پسینے اور کھانسی اور منہ کے امراض کو بہت نافع ہے اسکے سوا ماشہ سفوف کی پھنکی دینے سے دست رکتے ہیں اسکے پونے سے ایام حیض میں جتنا چاہیئے اتنا خون نکل جاتا ہے دارچینی کو



پانی میں پیسکر گرم کر کے کنپٹی پر لیپ کرنے سے سر کا سخت ریاحی درد اور پھوڑوں کا دُکھنا موقوف ہوتا ہے اس کا تھوڑا سا تیل لگانے سے سر کا اعصابی درد دفع ہوتا ہے اس سے پیٹ کا درد ریاحی بھی دفع ہوتا ہے ریاحی درد آنتوں کی مروڑ اسہال کہنہ پیٹ کی گری وغیرہ دفع کرتی ہے بڑھے ہوئے بخاروں میں جوش درست کرنے کے لیے دوسری دواؤں کے سے دارچینی دیجاتی ہے۔ الائچی۔ دارچینی اور تیزپات ان تینوں خوشبو والی دواؤں کا نام ترجاتک ہے پیٹ کی مروڑ مٹانے کے لئے ترجاتک کا جوشاندہ پلانا چاہیئے ترجاتک کے سفوف کو دانتوں پر ملنے سے دانتوں کا درد بند ہوتا ہے ترجاتک کے جوشاندے سے کلیان کرنے سے زبان کا سن پن زائل ہوتا ہے دارچینی اور لونگوں کا جوشاندہ پلانے سے قے رکتی ہے اسکے سفوف کو شہد میں ملا کے چٹانے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے دستوں کے آنے کے وقت میں جو پیٹ میں مروڑے چلتے ہیں اُنکے موقوف کرنے کے لیے مسہل دواؤں میں دارچینی ملا دیتے ہیں دل کو قوت دینے کے لیے دارچینی کا لعوق چٹاتے ہیں بنگلہ کی فہرست میں اسکا سفوف ہر کا کے پلانے سے دست رکتے ہیں دارچینی کا تیل پیٹ پر ملنے سے آنتوں کا تشنج موقوف ہوتا ہے دارچینی اور صندل دونوں ہم وزن لیکر پیسکر پانی میں ملا کر گرم گرم لیپ کرنے سے درد سر دفع ہوتا ہے اسکے استعمال سے کھانسی ہچکی اور گردے کا درد بند ہوتا ہے۔

قسم دیگر

ہندی کی کتابوں میں ایک قسم کی دارچینی یعنی دارچینی کے علاوہ لکھی ہے اور اُسکو جنگلی دارچینی کے نام سے یاد کیا ہے اسکے پیڑ بنگال کے پوربی حصے۔ دکھن۔ کنارا کے شمال۔ پال گھاٹ سے جنگل اور برما کے علاقے میں ہوتے ہیں۔ سات برس کی عمر میں جنگلی دارچینی کے چھوٹے درخت کے پھول پوس یا ماگھ میں لگتے ہیں اور بیساکھ میں بیج پکتے ہیں اس کی تازہ اندرونی چھال جسے گا بھا اور اندر چھال بھی کہتے ہیں مزہ اور خوشبو دارچینی کی طرح رکھتی ہے۔

خواص و فوائد اسکے بیجوں کو کوٹ کر شہد میں ملا کر چٹانے سے بچوں کے دست بند ہو جاتے ہیں بچوں کی کھانسی دور کرنے کے لیے اس کے بیجوں کے جوشاندے میں شہد ملا کے پلانا چاہیئے دافع تپ دواؤں کے ساتھ اسکے بیجوں کو جوش کر کے پلانے سے بخار چھوٹ جاتا ہے۔

دار کیسہ

بفتح دال وسکون الف و راے مہملہ موقوف و کسر کاف تازی و سکون یاے تحتانی و فتح سین مہملہ و سکون ہا

صفات بعض کہتے ہیں کہ طالیسفر ہے بعض کہتے ہیں کہ جوتری ہے بعض کہتے ہیں کہ اخروٹ کے درخت کی چھال ہے بعض کہتے ہیں کہ ان کے سوا ایک اور چیز ہے اور وہ ایک ہندوستانی درخت کی چھال ہے بعض کہتے ہیں کہ ایک چیز ہے کیسر جیسی جیسی کیطرح کہ بعض درختوں پر لپٹی ہے اندر اُسکے پتنے بھرے ہوتے ہیں پتے کے لفافے ایک علیحدہ جیز جو گروی اور نہ پوس کو سمجھتے جو پکا ہوا گولر ہے اور اُس میں بھنگے بھرے ہوتے ہیں اور پشم بُھر کا نام ہے۔

فوائد یہ دوا بہت فائدہ بخش ہے اس سے تحریک میں خون کا آنا رک جاتا ہے وذات الجنب کو مفید ہے آواز کو صاف کرتی ہے آنتوں کے زخموں کو نفع بخشتی ہے

دَارُ ہَلْدَر (ھ)

بفتح دال مہملہ و سکون الف و رائے مہملہ موقوف و فتح و سکون لام و دال مہملہ و آخر موقوف فارسی اور اُردو کی کتابوں میں ہی لکھا ہے ورنہ در حقیقت ہندی اور سنسکرت کے جاننے والے دارو ہلدی رائے مہملہ مضموم و واؤ معروف اور لام مفتوح اور آخر میں یائے معروف سے لکھتے اور تلفظ کرتے ہیں اور اہل پنجاب پہلے رائے مہملہ مضموم کے بعد واؤ نہیں بولتے اور اہل گجرات دارُ ہلدر رائے مہملہ کے ضمے اور دال مفتوح اور آخر میں رائے مہملہ کے ساتھ کہتے ہیں اور مرہٹی میں دارُ ہلد رائے مہملہ مضموم اور لام مفتوح سے آتا ہے سنسکرت میں کئی نام ہیں دارُ ہر در ا ا ور کٹم کٹیری اور
برجنیا اور پیچم پچا۔

صفات وشناخت محیط اعظم میں لکھا ہے کہ ایک ہندوستانی درخت کی لکڑی ہے اس کا رنگ زرد ہوتا ہے اسے ہَلْدُو بھی کہتے ہیں جس میں ہا مفتوح اور لام ساکن اور دال مہملہ مضموم اور واؤ معروف ہے۔ مگر یہ غلطی ہے اور تالیف شریف میں بھی یہ غلطی واقع ہوئی ہے ہلدو ایک علٰحدہ پیڑ ہے اس کا درخت بہت بڑا ہوتا ہے اسّی فٹ کے برابر اور کہیں کہیں اس سے بھی زیادہ اور گولائی دس سے اٹھارہ فٹ تک کی ہوتی ہے اور دار ہلد کا پیڑ بلمو کے پیڑ کی برابر ہوتا ہے لکڑی اس کی بہت زرد ہوتی ہے اور اس سے رسوت بناتے ہیں ہلدو کی لکڑی کا رنگ اتنا زرد نہیں ہوتا اور نہ اُس سے رسوت بناتے ہیں ہلدو کی لکڑی عمارات کے کام میں آتی ہے سال کی برابری تو نہیں کر سکتی مگر آم کی لکڑی سے بہتر بھی جاتی ہے مخزن الادویہ میں جو لکھا ہے کہ دار ہلد کو ہندی میں آنبہ ہلدی کہتے ہیں یہ بھی سخت غلطی ہے دار ہلد کو یونانی اطبا کی کتابوں میں دارچوبہ کے نام سے بھی لکھتے ہیں بہر صورت دار ہلد کے پیڑ ہمالیہ میں بھوٹان سے کنا ولنگ اور نیلگیری اور سیلون وغیرہ ملکوں میں ہوتے ہیں اس کا درخت سیدھا کانٹے دار ہوتا ہے اس کی جڑ اور شاخوں میں سے پیلا رنگ نکالا جاتا ہے اس کے بیجوں میں سے تیل نکالا جاتا ہے جیٹ بیساکھ میں اس میں پھول لگتے ہیں۔

طبیعت گرم وخشک۔

خواص و فوائد یونانی اطبا اپنی کتابوں میں لکھتے ہیں کہ تیز و تلخ ہے اس کی لکڑی محلل ورادع و زود ہضم ہے فساد باد و بلغم و صفرا کو دفع کرتی ہے خون کے جوش کو اور ورم کو نافع ہے آنکھ اور کان اور منھ کے امراض کو دفع کرتی ہے منھ کا مزہ بد شدہ عارقی ہے یرقان کو نفع دیتی ہے خاصکر طا گیر یعنی صندل زرد کے ساتھ استعمال کرنے سے جریان منی اور حبس بول کو مفید ہے مثانے کی پتھری توڑتی ہے ہڈی ٹوٹ جائے تو انڈے کی سفیدی کے ساتھ اس کا لیپ اُسے جوڑ دیتا ہے چوٹ کی جگہ اس کا لیپ کرنے سے خون نہیں جمتا کھانڈ کے ساتھ کھانے سے امساک پیدا کرتی ہے پھوڑے پھنسی



دَارُ ہَلْدُ (۵۸)

بفتح دال مہملہ و سکون الف و راے مہملہ موقوف و فتح و سکون لام و دال مہملہ و آخر موقوف فارسی اور اُردو کی کتابوں میں ہی لکھا ہے ورنہ در حقیقت ہندی اور سنسکرت کے جاننے والے دارو ہلدی راے مہملہ مضموم و واؤ معروف اور لام مفتوح اور آخر میں یاے معروف سے لکھتے اور تلفظ کرتے ہیں اور اہل پنجاب پہلے راے مہملہ مضموم کے بعد واؤ نہیں بولتے اور اہل گجرات دارُہلدر راے مہملہ کے ضمے اور دال مفتوح اور آخر میں راے مہملہ کے ساتھ کہتے ہیں اور مرہٹی میں دارُہلد راے مہملہ مضموم اور لام مفتوح سے آتا ہے سنسکرت میں کئی نام ہیں دارُ ہرد را اور کٹم کیٹری اور برجنیا اور ریچم پچا۔

صفات و شناخت محیط اعظم میں لکھا ہے کہ ایک ہندوستانی درخت کی لکڑی ہے اس کا رنگ زرد ہوتا ہے اسے ہلدُو بھی کہتے ہیں جس میں ہا مفتوح اور لام ساکن اور دال مہملہ مضموم اور واؤ معروف ہے۔ مگر یہ غلطی ہے اور تالیف شریف میں بھی یہ غلطی واقع ہوئی ہے ہلدو ایک علیحدہ پیڑ ہے اس کا درخت بہت بڑا ہوتا ہے اسّی فٹ کے برابر اور کہیں کہیں اس سے بھی زیادہ اور گولائی دس سے اٹھارہ فٹ تک کی ہوتی ہے اور دار ہلد کا پیڑ بلسو کے پیڑ کی برابر ہوتا ہے لکڑی اس کی بہت زرد ہوتی ہے اور اس سے رسوت بناتے ہیں ہلدو کی لکڑی کا رنگ اتنا زرد نہیں ہوتا اور نہ اس سے رسوت بناتے ہیں ہلدو کی لکڑی عمارات کے کام میں آتی ہے سال کی برابری تو نہیں کر سکتی مگر آم کی لکڑی سے بہتر سمجھی جاتی ہے مخزن الادویہ میں جو لکھا ہے کہ دار ہلد کو ہندی میں آنبہ ہلدی کہتے ہیں یہ بھی سخت غلطی ہے دار ہلد کو یونانی اطبا کی کتابوں میں وارجوبہ کے نام سے بھی لکھتے ہیں بہر صورت دار ہلد کے پیڑ ہمالیہ میں بھوٹان سے کنا وار تک اور نیلگیری اور سیلون وغیرہ ملکوں میں ہوتے ہیں اس کا درخت سیدھا کانٹے دار ہوتا ہے اس کی جڑ اور شاخوں میں سے پیلا رنگ نکالا جاتا ہے اس کے بیجوں میں سے تیل نکالا جاتا ہے جیٹ بیساکھ میں اس میں پھول لگتے ہیں۔

طبیعت گرم و خشک۔

خواص و فوائد یونانی اطبا اپنی کتابوں میں لکھتے ہیں کہ تیز و تلخ ہے اس کی لکڑی محلل ورم اور درد و ہضم ہے فساد باد و بلغم و صفرا کو دفع کرتی ہے خون کے جوش کو اور ورم کو نافع ہے آنکھ اور کان اور منہ کے امراض کو دفع کرتی ہے منہ کا مزہ شدہ عارتی ہے یرقان کو نفع دیتی ہے خاصکر ملاگیر یعنی صندل زرد کے ساتھ استعمال کرنے سے جریان منی اور جس بول کو مفید ہے مثانے کی پتھری توڑتی ہے ہڈی ٹوٹ جائے تو انڈے کی سفیدی کے ساتھ اس کا لیپ اسے جوڑ دیتا ہے چوٹ کی جگہ اس کا لیپ کرنے سے خون نہیں جمتا کھانڈ کے ساتھ کھانے سے امساک پیدا کرتی ہے پھوڑے پھنسی



اور زخموں اور خارشت کو اس کا لیپ مٹاتا ہے وصنونتری میں لکھا ہے کہ ناصور اور سوزاک کو نافع ہے کان اور ناک اور آنکھ اور منہ کی بیماریاں دفع کرتی ہے تر و خشک کھجلی کو اور خنازیر کو اور جلد بدن کے امراض کو مٹاتی ہے پیٹ کے کیڑے نکالتی ہے کیسا ہی خراب ناصور ہو اُس کے استعمال سے جاتا رہتا ہے بلغم و صفرا کا فساد مٹاتی ہے ورم کو تحلیل کرتی ہے۔

ان بھرت نگھنٹو ساگر وغیرہ میں بیان کیا ہے کہ دار ہلد کی لکڑی زخموں کو بھرتی ہے بچوں کو اس کے پھل کا منضج اسہل دیا جاتا ہے اس کی ٹہنیوں کو ادرک کے پلانے سے پسینا اور دست ہو کے گٹھیا کا درد دفع ہوتا ہے اس کی جڑ کی چھال میں بہت ساگڑ وارس اور رست ہوتا ہے اسلئے باری سے آنے والے بخار کو چھڑوانے کے لیے کام میں آتی ہے بخار زائل ہونے کے بعد کی کمزوری مٹانے کے لئے اس کی جڑ کی چھال کے سفوف کو شہد کے ساتھ چٹانا چاہیئے اس کی جڑ کی چھال کو گڑ کے ساتھ ادرک کے پلانے سے پیٹ کا ریاحی درد دفع ہوتا ہے اس کی جڑ کی چھال اور سونٹھ ہم وزن لیکر پیسکر دن میں دو تین بار پھنکی دینے سے دست بند ہوتے ہیں اس کے پھل کو جوش دیکر صاف کرکے کلیاں کرنے سے دانتوں کی جڑوں کا درد دفع ہوتا ہے اور مسوڑے مضبوط ہوتے ہیں اسکی جڑ کی لکڑی میں بھی چھال کی طرح فوائد ہیں بخار کو روکنے اور اُتارنے میں یہ کونین کی برابر ہے اس کے استعمال سے ورم والا بخار چھوٹ جاتا ہے ہمیشہ بخار رہنے والے بیماروں میں اس کا جوشاندہ پلانے سے وہ بخار اُتر اُتر کے آنے لگتا ہے اور آخر کار اُس کا آنا بند ہو جاتا ہے اس کو لگاتار دینے سے نہ تو پٹھوں کی جڑ میں کسی قسم کا دباؤ پہونچتا ہے اور نہ تو رُوہ بدن اور انتڑیوں اور دماغ اور سینے کے آلات میں کسی قسم کا نقصان پیدا ہوتا ہے جیسے کہ کونین لگاتار دینے سے ہو جایا کرتا ہے اس کا دو دو تولہ جوشاندہ بخار کی باری کے دن دو تین گھنٹے کے فاصلے سے دن میں دو تین بار دینے سے بہت پسینا آکے بخار چھوٹ جاتا ہے یا پانی کے ساتھ اسکی جڑ کے سفوف کی دو بار پھنکی لینے سے بھی ویسا ہی نفع ہوتا ہے بخار کی باری کے بیچ کے دنوں میں اور بخار چھوٹنے کے پیچھے چار پانچ دن تک اس کا سفوف یا جوشاندہ تھوڑا تھوڑا لیتے رہنا چاہیئے خراب ہوا وغیرہ سے جو بخار ہوا ہو یا جنگل کا بخار ہو اور جو کونین اور سنکھیا وغیرہ کے استعمال سے نہ زائل ہوتا ہو وہ اس کا سفوف یا جوشاندہ دینے سے چھوٹ جاتا ہے اس کی ٹہنیوں میں بخار چھڑوانے کی ویسی ہی قوت ہے جیسی اس کی جڑ میں ہے اس کا جوشاندہ تیار کرنے کا یہ قاعدہ ہے کہ اس کی پندرہ تولہ جڑ کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے اور اُن کو کچلکے ایک سیر اور سولہ چھٹانک پانی میں دھیمی آنچ سے اونٹاویں جب دس چھٹانک رہ جاوے تب اُس میں سے پانچ تولہ سے پندرہ تولہ تک پلانا چاہیئے جس کی تلی یا جگر بڑھ گیا ہو اُس کی جڑ کی چھال کا جوشاندہ پلانا چاہیئے اس کے خیساندے میں شہد ملا کر صبح کو پلانے سے مرض یرقان دفع ہوتا ہے اس کے جوشاندے میں گائے کا موت ملا کر پینے سے خصیوں کا بڑھ جانا دفع ہوتا ہے اس کو اور ریٹھے کو تیل میں پکا کے صاف کرکے اُس تیل کو زخم پر لگانے سے جلدی بھر جاتا ہے۔



دال چکنہ (۱۵)

بفتح دال مہملہ وسکون الف ولام موقوف وکسرہ جیم فارسی وسکون کاف تازی وفتح نون وسکون ہا فارسی میں سلیمانی ہلمانی ودار اشکنہ کہتے ہیں۔

صفات ایک مرکب چیز ہے دو حصہ پارہ اور سات حصہ سنکھیا کو خوب ہیکل گل حکمت کی ہوئی شیشی میں اڑا لیتے ہیں سفید چمکدار نگین ہوتا ہے۔ **طبیعت** چوتھے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد نہایت قاتل زہر ہے آتشک کے معالجے میں مستعمل ہے مرہم میں ملا کر لگانے سے بدگوشت کو کاٹ دیتا ہے میرے ایک معزز دوست نے بار بار کے تجربے کے بعد بیان کیا ہے کہ جہاں بچھونے کاٹا ہو دال چکنہ ذرا سا پانی میں گھس کر ڈنک کی جگہ پہونچا دیں اس طرح کہ ایک چھلی سی نلی میں ڈال کر وہاں پہونچا دیں تاکہ دوسری جگہ نہ لگے ورنہ چھالہ پڑ جائے گا اور کسی کے سانپ کاٹ کھائے تو رتی دو رتی اُس کو پلا دیں اور اُوپر سے گھی پلا دیں ورنہ حلق میں سوزش اور ورم پیدا ہو جائے گا۔ کہتے ہیں کہ اگر کوئی سوا جاول کی مقدار میں کھائے تو دوران اور متلی اور دستے ہو کر مرجاتا ہے علاج اس کا اس طرح کریں کہ تازہ دودھ اور شوربا پلائیں مکرر قے کرائیں شنگرف اور پارہ اور سنکھیا کے معالجے کی تدابیر عمل میں لائیں۔

دامیشا کا گوند

دامیشا دال مہملہ کے فتحہ اور الف کے سکون اور میم کے کسرے اور یائے تحتانی کے سکون اور شائے مثلثہ کے فتحہ اور الف کے سکون سے ہے۔

صفات دامیشا ایک درخت ہے بڑا اور خاردار شیراز کی طرف ہوتا ہے اس کے گوند کا رنگ سُرخی مائل ہوتا ہے مزہ کڑوا ہوتا ہے اور اس میں بہت حدت ہوتی ہے **طبیعت** گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد تمام نعلون میں ہینگ کا قائم مقام ہے مگر ہینگ کی طرح بدبودار نہیں ہے لطافت اور گرمی پیدا کرتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے غذا کو ہضم کرتا ہے معدے کی رطوبت کو خشک کرتا ہے آنتون کی سردی مٹاتا ہے دانتون میں ریحی درد ہو تو اُسے مفید ہے **مقدار خوراک** پونے دو ماشہ۔

دانج ابروج

بفتح دال مہملہ وسکون الف وفتح نون وسکون جیم تازی وفتح الف وسکون بائے موحدہ وضم رائے مہملہ وسکون داو و جیم تازی موقوف گیلانی کہتا ہے کہ یہ لفظ معرب ہے دانک افرونک کا اہل شیراز انجلک کہتے ہیں۔

صفات وشناخت ۔ اطبانے لکھا ہے کہ پہاڑی ناشپاتی کے بیج ہیں یہ ناشپاتی کوہ گیلویہ میں ہوتی ہے جو ولایت فارس میں واقع ہے یہ بیج مثلثی شکل اور پستہ سے ذرا بڑے ہوتے ہیں پوست سیاہ اور مغز سفید اور شیرین اور لذیذ ہوتا ہے بھون کر کھاتے ہیں گیلانی نے لکھا ہے کہ اس زمانے میں قرطم ہندی کے نام سے مشہور ہے اور عراق میں عطاروں کا ایک گروہ فلفل سفید کہتا تھا انجمن آرائے ناصری میں لکھا ہے کہ انجلک اور جنہ الخضر



ایک چیز ہے اور یہ پہاڑی قہوہ ہے فارسی میں بوکلک بھی کہتے ہیں اور ترک اسکو چتلا توچ کہتے ہیں گر طب کی کتابوں میں جنتہ الخضرا اور انجلک میں فرق بتایا ہے وہ بطم کے بیج ہیں یہ پہاڑی ناشپاتی کے بیج ہیں انجمن میں یہ بھی لکھا ہے کہ یہ میوہ عراق اور فارس میں مشہور ہے مگر انجلک نہیں کھلاتا انجو جگ رجیم فارسی اور کاف فارسی سے ہے کے نام سے مشہور ہے۔ **طبیعت** گرم پہلے درجے میں اور خشکی وتری میں معتدل ہے جب بھون لیتے ہیں تو خشکی کی طرف مائل ہو جاتا ہے۔

خواص و فوائد یہ بیج سینے اور نرخرے کے بہت موافق ہیں قوت باہ زیادہ کرتے ہیں بدن کو فربہ کرتے ہیں مدر بول وحیض ہیں غذائیت اُنپر غالب ہے شیرہ ان کا پانی میں نکالکر پینے سے خون حیض کا ادرار ہوتا ہے بھونوں میں تشنج آجائے تو ان کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے مگر زیادہ کھانے سے معدے کو فاسد کر دیتے ہیں اصلاح شیرینی سے ہو جاتی ہے۔ برہان قاطع میں لفظ انجلک میں لکھا ہے خاصیتش آن ست کہ ہر چند فراش خیال چار و سنبل بر جل خرسک ریش زند از پوست آن پاک نشود اندکر دُ فراش خیال سے آخر تک اس فقرے کے معنی ذہن میں نہیں آتے شاید غالباً یہ عبارت لکھی ہے اور جل خرسک سے داڑھی مراد رکھی ہے اور خیال کو فراش قرار دیا ہے اور سنبل کو جھاڑو بنایا ہے۔ مراد یہ ہے کہ اگر کوئی شخص ان بیجوں کو توڑ کر کھائے تو ان کا پوست کھانے والے کی داڑھی سے صاف نہ ہوسکے جس طرح فراش فرش کو جھاڑو سے صاف کرتا ہے اُسی طرح فراش خیال یہ پوست داڑھی سے بغیر جاروب سنبل کے صاف نہیں کر سکتا باوجود اس تاویل کے بھی یہ کہنا کہ انجلک کی یہ خاصیت ہے محض بے معنے معلوم ہوتا ہے خاصیت تو نفع اور ضرر کے مقام میں مستعمل ہے معلوم ہوتا ہے کہ بسحق اطعمہ کے اس شعر سے برہان نے یہ مضمون تراشا ہے۔

نخوری انجلک و بوکلک بے حاصل ٭ تا بریشش نرود یاران نکنی تعب بسیار

دانک

بفتح دال مہملہ وسکون الف وفتح نون وسکون کاف تازی۔

صفات ابن الدولہ کہتا ہے کہ ایک بیج ہے مخروط دوری کیطرح اور اُس سے چھوٹا ہوتا ہے پیڑ اس کا ایک بالشت کے برابر ہوتا ہے طبرستان کے پہاڑوں میں اور اُس طرف کے دوسرے ضلعوں میں پیدا ہوتا ہے **طبیعت** گرم وتر۔

خواص و فوائد امراض بلغمی وسوداوی کو نافع ہے کتابوں میں لکھا ہے ۴ تولہ سے ۹ تولہ تک پیسکر دوگنے گیہوں کے آٹے میں ملاکر روٹی پکا کر کھانے سے خوب تیاری آتی ہے فرزجہ اس کا استعمال کرنے سے حمل رہجاتا ہے اور اگر حمل ہونے کی حالت میں رحم میں رکھا جائے تو حمل گر جائے۔

دبق (ع)

بکسر دال مہملہ وسکون بائے موحدہ و قاف موقوف عربی میں مویز ج عسلی بھی کہتے ہیں اور فارسی میں مویزک عسلی کشمش کاولیان بولتے ہیں۔

صفات وشناخت ایک رویدگی کا پھل ہے چھوٹا چنے کے دانے کی طرح زیادہ گول نہیں ہوتا اور وزن



مین ہلکا ہوتا ہے تازہ کا رنگ سبز ہوتا ہے خشک ہونے کے بعد اسکے چھلکے مین جھریں پڑ جاتے ہین رنگ سیاہی مائل ہو جاتا ہے اس پھل کے اندر چیپ دار رطوبت اور خشخاش کے دانون کی برابر بیج ہوتے ہین اس کا بوٹا بلوط اور سیب اور ناشپاتی وغیرہ کے درختون کی جڑون مین سے اُگتا ہے کبھی چھوٹے درختون کی جڑون مین سے بھی نکلتا ہے اور ایک جڑ مین سے چند شاخین پھوٹتی ہین پتے اس کے آس اور انار کے پتون کی طرح اور لطیف اور ہلکے سبز ہوتے ہین بستوہ پھل ہے جو تازہ اور گول اور چکنا ہو توڑنے سے رنگ گہرا نیلا یعنی سیاہی مائل نیلا نکلے۔ اور باہر سے رنگ سبزی و سیاہی و سُرخی مائل ہو اور اُوپر سے گُردرا نہ ہو اور شاخ اُس پر بھوسی کی طرح اجزا ہون۔ اور سب سے بہتر وہ ہے کہ باوجود ان اوصاف کے بلوط کے درخت کی جڑ مین سے پیدا ہوا ہو **طبیعت** دوسرے درجے کے آخر مین گرم ہے اور پہلے درجے مین خشک ہے بعض دوسرے درجے اور بعض تیسرے درجے مین گرم و خشک بتاتے ہین اسحاق نے گرم و تر لکھا ہے اس مین رطوبت فضلیہ بھی ہے یہ مرکب ہے تین جزون سے (۱) جوہر ہوائی گرم (۲) جوہر آبی سرد (۳) جوہر خاکی قابض گرچہ ہوائی اور آبی غالب ہین اور جز خاکی مغلوب اور کم ہے ہر ایک جزو بدن مین ہو پہنچکر خاص اپنا اپنا فعل ظاہر کرتا ہے مگر شانیسا کی طرح معدے مین بہت ٹھہرنے کے بعد گرمی ظاہر ہوتی ہے اور پھر بڑھ جاتی ہے اور جزو گرم تھوڑی سی تلخی بھی رکھتا ہے۔

خواص و فوائد ملطف محلل ملین اور جاذب ہے اعضائے ظاہری و باطنی کو قوت دیتا ہے اعضا کی سختی کو دور کرتا ہے اس کو گرم پانی مین بھگو کر چھلکے اور بیج دور کرکے اخروٹ کی مینگ یا ارنڈی کی مینگ کے ساتھ کھانے سے سودا اور بلغم نکل جاتے ہین شدے دفع ہو جاتے ہین عرق النسا اور دوالی کو مفید ہے سردی کے امراض کو مفید ہے سر دردون پر اس کا لیپ کرنے سے ورم تحلیل ہو جاتے ہین بلغم کی وجہ سے جو اُچھلے تو اُسے بھی دفع کرتا ہے اور بنات اللیل کو بھی دور کرتا ہے اور وہ چھوٹی چھوٹی پھنسیان ہوتی ہین جو راتی مین اور سردی مین ظاہر ہوتی ہین اور سخت ہوتی ہین کھجلی اُن مین بہت ہوتی ہے خراب اور پرانے پھوڑون اور زخمون کو نرم کرتا ہے ہم وزن موم اور راتینج کے ساتھ قیروطی بنا کر لگانے سے جوڑون کی سختی نرم ہو جاتی ہے اگر اس قیروطی مین کندر بھی شامل کرلین تو زیادہ فائدہ بخشے اور جوڑون کی سختی کا درد جاتا رہے اگر کنور یا دوسرے سردورمون پر لگا دین تو پک کر پھوٹ جاوین اسی طرح تمام بلغمی اورام کو پکا کر پھوڑ دے اس سے منہ کی چھائین بھی جاتی رہتی ہے۔ اس کو ہرتال اور زفت کے ساتھ ناخن فاسد پر لگا دین تو اُکھڑ جائے چونے اور انگورون کے رس اور شہد کے ساتھ لگانے سے ناخن پیدا ہو جاتے ہین اور اُن مین طاقت آتی ہے مہندی کے ساتھ سر کے گنج اور خوریون کو مٹاتا ہے روغن گل مین ملا کر لگانے سے بال دراز کرتا ہے چونے کے پانی مین پکا کر یا چونے مین ملا کر لگانے سے تلی کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اور دوسرے اعضا پر لگانے سے اُن کے اندر سے رطوبات رقیق و غلیظ کو جذب کرکے فنا کر دیتا ہے جب اس کو کھانے کا ارادہ ہو تو رات کو گرم پانی مین بھگو کر صبح کو

چھلکا دور کرکے اور اندر سے دانے نکالکر اخروٹ کی مینگ یا ارنڈی کی مینگ کے ساتھ پیسکر شہد مین ملاکر اور دوسری مناسب دواؤن کے ساتھ استعمال کرین اگر خشک کو استعمال کرنا چاہین تو تل کے تیل مین ملاکر استعمال کرین اور ۳ ماشہ سے زیادہ نکھادین اور امراض بلغمی کے لیے ۵ ماشہ کھانا کافی ہے جو تر بدن مین رطوبات غلیظ فاسد جمع ہون تو اس کے استعمال سے تحلیل ہو جاتی ہین اگر اس کو قرمز مین ملا دین تو اُسکے رنگ مین بہت ترقی پیدا ہو جائے اور دوسرے رنگون کو ترقی دیتا ہے۔ اگر اُس کے زیادہ کھا لینے سے دوران سر اور ثقل اعضا اور پیٹ مین مروڑ اور اینٹھن پیدا ہو جائے تو پانی اور شہد کے ساتھ قے کرادین اور حقنہ عمل مین لائین بعد اسکے سکنجبین پلائین۔ مضر دل کو بہت نقصان پہونچاتا ہے مصلح گل اوٹن گاؤزبان۔ زرکچور اور تخم خیارین بدل عاقرقرحا۔ جوز السرو۔ ابہل۔ بیخ کبر اور مغز بادام مقدار خوراک ۳ ماشہ تک۔

دبیداریا

بکسر یا فتح دال مہملہ وکسر بائے موحدہ وسکون یائے تحتانی وفتح دال مہملہ وسکون الف وکسر رائے مہملہ وفتح یائے تحتانی دوم والف ساکن خیلی زبان کا لفظ ہے اور یہ فارسی سے مشتق ہے فارسی مین دبیدار اور دبیدار اور دیودار کہتے ہین عامہ اہل فارس کے محاورے مین درخت تازہ بید کے نام سے مشہور ہے

ہندی مین اس کا نام **چندرہ** ہے۔

صفات وشناخت صاحب تلاحت نے کہا ہے کہ ہندوستان کا ایک تیز اور چرپرا ساگ ہے بعض کہتے ہین کہ ہندوستانی چھوٹا سا پیڑ ہے جسکی ساق سخت ہوتی ہے اور ایک گز کے قریب بلند ہوتا ہے اس مین شاخین ہوتی ہین اور شاخون کے نیچے کانٹے لگے ہوتے ہین پتے اسکے چھوٹے چھوٹے اور بہت ہرے ہوتے ہین وضع ان پتون کی قوان کی سی ہوتی ہے جسے بابونہ گاؤ اور بہار بھی کہتے ہین موسم ربیع مین کپاس کے ڈوڈے کی طرح اس مین پھل آتے ہین پھول اس مین نہین آتے ان پھلون مین گول گول بیج ہوتے ہین جن کا رنگ خاکی ہوتا ہے اسکے چابنے سے تیز خوشبو اور تیز مزہ تھوڑی تلخی اور قبض کیساتھ معلوم ہوتا ہے اور یہ خوشبو اور تیزی اہل سے مشابہت رکھتی ہے اس لیے بعض اسکو اہل کی قسم سے جانتے ہین سوکھے ہوئے بیجون کو پیسکر کھانے مین ڈالتے ہین جس مین خوشبو پیدا ہو جاتی ہے مزا شدھر جاتا ہے بعض کہتے ہین کہ یہ ہندوستان کا صنوبر ہے۔ لکڑی اس کی زرکچور کی لکڑی کی طرح ہوتی ہے۔ اس کی رطوبت کو **شیر دیودار** کہتے ہین اور یہ نہایت تیز ہے حتے کہ جلانے والی چیز ہے۔ **طبیعت** تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض کہتے ہین کہ دوسرے درجے مین گرم ہے اور تیسرے درجے مین خشک ہے۔

خواص وفوائد اس دوا کے لگانے سے پھوڑون کا ڈھیلا پن دفع ہوتا ہے فالج اور لقوے کو بھی نافع ہے معدے کو تقویت دیتی ہے نقرس اور دوسرے امراض سرد کو مفید ہے اس کام مین کوئی دوسری دوا اسکی برابری نہین کرسکتی اسکے کھانے سے مرض صرع وسکتہ کو فائدہ ہوتا ہے سر کی پھنسیان دور کرتی ہے اس کی لکڑی کی مسواک بناکر دانتون پر رگڑنے سے خراب رطوبت منھ سے خارج ہو جاتی ہے مسوڑھون مین طاقت آتی ہے شہد کے ساتھ کھانے سے سینے اور پھیپھڑے کا درد دفع ہوتا ہے



تازہ کو سرکے کے ساتھ کھانے سے معدے کو نفع پہونچتا ہے اُس میں طاقت پیدا ہوتی ہے اور سرکے سے اس کی حدت اور تیزی بھی کم ہو جاتی ہے دودھ کے ساتھ کھانے سے گردے اور مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے باہ کو قوت حاصل ہوتی ہے اس سے دست بند ہو جاتے ہیں اسکے جوشاندے میں بیٹھنے سے مقعد کا ڈھیلا پن مٹتا ہے پیکر روغن بادام میں ملا کر نقرس پر لگانے سے بہت نفع ہوتا ہے اسکی بو سے آنکھوں میں جلن پیدا ہو جاتی ہے زیادہ سونگھنے سے پلکوں کے بال جھڑ جاتے ہیں اور ہر طرح سے خرابی اور نقصان سے خالی نہیں **مضر** گرم مزاج والوں کو نقصان پہونچاتی ہے **مصلح** روغن بادام شیرین ببول کا گوند۔ سرد ساگ پات۔ کاسنی اور اسپغول کا لعاب **مقدار خوراک** ۳ماشہ بعض کہتے ہیں کہ اسکے پتے اور بیج ۱۰ماشہ تک کھانا جائز ہے۔

دُدھی (دھر)

بضم دال اول وکسر دال دوم مشدد مخلوط بہا و یائے معروف پنجابی اور ماڑواڑی میں دودھی بواو معروف بولتے ہیں اور مرہٹی زبان میں دُدھی دال مہملہ دوم کی تخفیف سے کہتے ہیں اور گجراتی میں اسکا نام دُدیکی بضم دال اول وکسر دال دوم مہملہ مخلوط بہا وسکون یائے مجہول وکسر لام و یائے معروف ہے۔

صفات وشناخت ایک قسم کی گھاس ہے اُسکے پتے یا ڈالی توڑنے سے سفید رس دودھ کیطرح نکلتا ہے اسی لئے دُدھی یا دودھی کہتے ہیں تین طور کی ہے (۱) زمین پر بچھی ہوئی بعض اس کا درخت بالشت بھر سے زیادہ بچھا دا باندھتا ہے اور بعض اس سے کم اس کے پتے چھوٹے چھوٹے اور سبز اور کنگرہ دار اور ٹیڑھے ہوتے ہیں اور شاخیں پتلی اور سبز رنگ ہوتی ہیں جن پر سفیدی میں رواں ہوتا ہے اور ہر گرہ کے پاس خوشہ ہوتا ہے جس کے دانے شہتوت کے دانوں کی طرح ہوتے ہیں اور ان کے اندر خشخاش کے سے دانے پستئی رنگ موجود ہوتے ہیں (۲) شاخیں سُرخ رنگ ہوتی ہیں پیڑ زمین سے ایک بالشت یا کم و زیادہ اونچا ہوتا ہے (۳) بیلدار پیڑ ہوتا ہے دوسرے درختوں پر بیل چڑھتی ہے اسکے پھل میں سے آگ کے پھل کیطرح روئی سی نکلتی ہے پھول اس کا سفید ہوتا ہے اس کو سنڈھا دودھی اور بھینسا دودھی کہتے ہیں اسکے پتے پان کے یا گلو کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں تفصیل اس کی سینڈھا سینگھی میں دیکھو پہلی قسم سب سے بہتر ہے مزہ پھیکا اور رطوبت اور تیز ہوتا ہے کہتے ہیں کہ یہ وہی چیز ہے جسکو فارسی میں سوسیند کہتے ہیں اور اہل شیراز **علف شیر** دار کے نام سے یاد کرتے ہیں مگر سوسفند کو نباتات یتوعی بتاتے ہیں جس کا یتوع خضابوں میں داخل ہوتا ہے اور یتوع گرم مسہل مقطع محرق اور یہی دودھ کا نام ہے اور یہ بات دودھی کے دودھ میں کہاں **طبیعت** دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے بعض کے نزدیک سرد وخشک ہے۔

خواص و فوائد فارسی زبان کی کتابوں میں لکھا ہے کہ سبز کو سایہ میں خشک کرکے کوٹ چھانکر کھانڈ کے ساتھ ہر روز ایک کف دست کھائیں تو باہ کو بہت فائدہ ہو استحاضے کا خون موقوف ہو جائے اسکے پتے پوستہ دو تولہ پیکر سیاہ مرچ ملا کر مارگزیدہ کو کھلائیں تو زہر اتر جائے ضماد اس کا خار اور پیکان کو جذب

کرتا ہے اگر اسکے تمام اجزا کا عرق کھینچیں اور صاحب استسقا کو پانی کی جگہ دیں تو بہت فائدہ کرے اسکی جڑ کو بقدر دو ماشہ پان میں رکھ کر کھائیں اور لعاب اس کا نگلیں تو ثقل زبان کو بہت نفع ہو تپ غب کے واسطے مفید ہے مدر بول ہے سنگ گردہ و مثانہ کو خارج کرتی ہے جذام اور داد اور جربان اور سوزاک کو نافع ہے پیٹ کے کیڑے مارتی ہے کھانسی کو سود مند ہے بلغم کے فساد کو دفع کرتی ہے فضلات کے کفنہ کرنے میں بکار آمد ہے لکھا ہے کہ اگر ایک سال تک ہر روز ایک تولہ اس کا سفوف کھایا کریں تو بالوں کی سیاہی قائم رہے تیسری قسم کے لیپ سے اورام تحلیل ہوتے ہیں اور دردوں کو تسکین ہوتی ہے۔ ہندی کی کتابوں میں بیان کیا ہے کہ دودھی گرم ہے ہضم ہونے میں بھاری خشک بادی چرپری کڑوی اور میٹھی ہوتی ہے۔ بلغم جذام اور پیٹ کے کیڑوں کو زائل کرتی ہے تین تولہ چھوٹی دودھی کا پیڑ اور ساڑھے تین تولہ ببول کی کچی پھلیوں کو سائے میں سکھا کر پیسکر اُس میں ہم وزن کھانڈ ملا کر ہمیشہ پھنکانے سے جریان منی کو فائدہ ہوتا ہے امساک پیدا ہوتا ہے اسکے پیڑ کو سائے میں خشک کرکے پانی میں پیسکر اُس کی بیر کی برابر گولیاں باندھ کر صبح کو ایک گولی نگل کر اوپر سے گائے کا دودھ پینے سے منی گاڑھی پڑ جاتی ہے اس کا دودھ میٹھا ہوتا ہے حمل کو حمل رہنے کے لیے استعمال کرتے ہیں اور منی بڑھاتا ہو اسکی جڑ کان میں باندھنے سے باری سے آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہو۔

درخت جیا پوتا

بکسر جیم تازی و فتح یائے تحتانی و سکون الف و ضم بائے فارسی و واو معروف و فتح تائے فوقانی و سکون الف۔

صفات وشناخت اس درخت کو میں نے جو دیکھا تو وہ درمیانی ضخامت کے پیڑ کے قد و قامت میں تھا پتے جامن کے پتوں کی طرح و بیضاوی ہرے اور چکنے اور چوڑے اور لانبے آڑو کے پتوں کی طرح مزہ کڑوا اور پھل مرفی کے پھل کی طرح کچا ہرا اور پکنے پر زرد ہو جاتا ہے گودا نرم پڑ جاتا ہے اور تھوڑا ہوتا ہے اور رنگت گٹھلی ہوتی ہے جس میں مینگ ہوتی ہے تنا درخت کا موٹا اور پیڑ چھتری دار ہوتا ہے مزہ پھل کا بہت کڑوا اور پتوں کا مزہ بھی کڑوا ہوتا ہے

خواص وفوائد اس کے چار یا پانچ پھل پکے ہوئے صبح کو اور اسی قدر شام کو کھا کر گٹھلی تھوک دینے سے تھوڑے دنوں میں دمہ امیر کو آرام ہوتا ہے بھوک بڑھ جاتی ہے اسی طرح کھلانے سے کھانسی کو بھی مفید ہے بلکہ دمے کے مریض کو چند مہینے تک دیا تو مرض میں بہت تخفیف ہوگئی پکے پھل کے گودے کی گولیاں بھی یہی فائدہ کرتی ہیں۔ اتنی گولیاں ایک وقت میں دینا کہ چار پھلوں کی مینگوں کی مقدار ہو جاوے اس کی گٹھلی کی مینگ سے طاعونی گلٹی بیٹھ جاتی ہے بخار کو بھی اس کے پتوں کا جوشاندہ فائدہ دیتا ہے **تنبیہ** بعض فوائد کی وجہ سے یہاں بھی لکھدیا ورنہ جیم تازی میں مذکور ہے۔

درار بھا(ھ)

ایک ہندوستانی دوا ہے اس کی تین قسمیں ہیں اور بعضوں میں ترشی تلخی کے ساتھ ہے مزاج اس کا سرد ہے صفرا کو دفع کرتی ہے گرمی کو تسکین دیتی ہے بدن کو طاقت دیتی ہے بھوک پیدا کرتی ہے تشنگی کو نفع پہونچاتی ہے غشی کو فائدہ پہونچاتی ہے بلغم و ریح کو تحلیل کرتی ہے۔

دردار الف بروزن زردار

اس کو درخت خوف سایہ اور درخت بیضا اور شجرۃ البق اور شجرۃ الغرب اور شجرۃ البعوض بھی کہتے ہیں ہندی میں بیول



باے موحدہ اور یاے تحتانی اور واو اور لام اور ہاے کہتے ہین۔

صفات وشناخت بعض کہتے ہین کہ یہ گولر کا درخت ہے مگر یہ صحیح نہین ہے بلکہ ایک قسم کا غرب ہے اس کے پھلون مین چھوٹے چھوٹے مچھر ہوتے ہین جس طرح گولر کے پھل مین بھنگے ہوتے ہین اس اشتباہ سے اس کو بھی گولر سمجھ لیا ہے بہرصورت اسکے پتے مستطیل ہوتے ہین کنارے اُنکے کنگوان ہوتے ہین پھول سفید ہوتا ہے۔ پھل اس کا باریک غلاف مین چڑیا کی زبان کی طرح ہوتا ہے کہتے ہین کہ اس مین دُرودڑے آتے ہین جو انار کی طرح بھرے ہوے ہوتے ہین ان مین رطوبت ہوتی ہے جو سوکھنے کے بعد مچھر بن جاتی ہے اور توڑنے سے ان مین سے مچھر نکلتے ہین یہ بڑی قسم کا درخت ہے پانی کے پاس اور نمناک جنگلون مین پیدا ہوتا ہے پتے اسکے بقول کی طرح ملک شام مین کھاتے ہین۔

طبیعت سوا پھل کے دوسرے اجزا پہلے درجے مین سرد وخشک ہین اور پھل گرم وتر ہے۔

صفات فوائد اس درخت کے تمام اجزا مین قبض وجلا ہے پتون اور چھال مین خصوصیت کے ساتھ ہے اس کے پھل کا رس کہ ابھی بالکل کچا ہو چہرے پر لگانے سے داغ مٹ جاتے ہین اس کی تازہ چھال سرکے کے ساتھ پیسکر برص کے داغون پر لگانے سے نفع ہوتا ہے رنگ اُن کا بدل جاتا ہے بلکہ کبھی ایسا ہوتا ہے کہ بالکل جاتے رہتے ہین اسکی جڑ کو سرکے مین پیسکر لیپ کرین تو تقشر جلد کا مرض جاتا رہے اگر چوٹ یا موچ یا زخم کے مقام پر اس درخت کی چھال کو باندھا جائے یا اُس کو جوش دیکر جوشاندے سے دھارا جائے یا اُس کے پتون اور پھولون اور چھال کو پیسکر اُس مقام پر ضماد کیا جائے یا اُسکے پتون کو رکھ کر پٹی باندھ دیجاوے تو آرام ہو جائے اس کی جڑ پانی مین جوش کرکے اُس سے ٹوٹی ہوئی ہڈی اور کٹے ہوے گوشت کو دھارا جائے تو جلد آرام ہو جائے اسکے پتون کو سرکے مین پکا کر حمام مین بیٹھ کر تر کھجلی پر ملنے سے نفع ہوتا ہے اسکے پھل سے آٹے کی طرح ایک چیز چھوٹتی ہے اُسکے لگانے سے خراب زخم پھیلنے سے رک جاتے ہین اسکے پھل کا رس پینے سے پرانی کھانسی اور تپ دق جاتی رہتی ہے اگر تازہ پھل رس نکالنے کو نہ ملین تو خشک کو بھگو کر پانی کام مین لائین اس کی چھال کو سرکے مین پیسکر آنکھون پر ملنے سے نگاہ تیز ہو جاتی ہے اور جالا کٹ جاتا ہے اس کی تازہ جڑ کا ایک سرا آگ مین رکھین اور دوسرے سرے کی طرف جو رطوبت پیدا ہو اُسے ایسے شخص کے کان مین ڈالین جس کے بسبب طول مرض کے شنوائی مین فرق آگیا ہو تو نفع ہوگا اس کے پتون کا رس گنگنا کرکے کان مین ٹپکانے سے ورم تحلیل ہو جاتا ہے اس کے تازہ پتے چابنے سے دانتون اور مسوڑون مین طاقت آتی ہے اس کی موٹی چھال ۲ ماشہ سلگا کر پیسکر سرد پانی کے ساتھ پھانکین یا جوش کرکے پیوین تو دست بلغم کے آنے لگین اس کے کچے اور سڑے پتے کھانے سے دست بند ہوتے ہین اس کے پتون کو پکا کر کھانے سے اجابت خلاصہ آتی ہے وید کہتے ہین کہ یہ ولہ کی چھال کوٹ چھانکر جو کے ستو دن اور بکھانڈ کے ساتھ پینے سے سر مین چکر آنا بند ہوتا ہے اور تمام بدن کی گرمی مٹ جاتی ہے اور مرہ صفرا کا جوش تسکین پاتا ہے اور خون کے غلبے سے جو کھانسی ہو وہ دفع ہوتی ہے اس کی کی شاخین اور چھال پیسکر شہد مین ملا کر چاٹین تو باہ کو بہت قوت حاصل ہو مضر خون کو جلاتا ہے سودا پیدا کرتا ہے مصلح کھانڈ بدل درمنہ ترکی مقدار خوراک ۳ ماشہ تک۔

درگندھ کیبر (ھ)

بضم دال مہملہ و سکون رائے مہملہ و فتح کاف فارسی و سکون نون و کسرہ دال مہملہ مخلوط بہا و فتح کاف تازی مخلوط بہا و سکون یائے تحتانی و رائے مہملہ آخر موقوف۔

صفات وشناخت اس کے درخت ہندوستان میں سب جگہ اگتے ہیں یہ ایک قسم کا جھاڑ ہوتا ہے اس کے سیدھے کانٹے لگتے ہیں اسکی ایک سینک پر دو دو تین تین جوڑے پتوں کے لگتے ہیں اس میں میٹھی خوشبو والے گہرے پیلے پھول لگتے ہیں اور دو تین انچ لمبی پھلیاں لگتی ہیں ماگھ اور پھاگن میں اس کے پھول لگتے ہیں۔

خواص و فوائد اس کی چھال کا جوشاندہ پلانے سے دست بند ہوتے ہیں جن جن امراض کے لیے ببول کی چھال کام میں آتی ہے اُن میں اُس کی چھال بھی کام میں آتی ہے اس کا گوند مغلظ منی بھی ہے اس کی چھال کو دس سیر پانی میں اوٹاکر چھانکر کلیان کرنے سے قلاع دہن کو نفع ہوتا ہے اس کی چھال کے جوشاندے سے پھوڑے پھنسیوں کو دھونے سے وہ جلدی مٹ جاتے ہیں اس کے ماشہ نرم پتوں کو پیسکر گولی بنا کے کھلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے اس پیڑ میں یہ گن ہے کہ اس کے پاس چوہا اور سانپ نہیں رہتے اس میں بہت سا گوند لگتا ہے اس میں ببول کے گوندسے بھی زیادہ نفع ہے اور اُس کو ببول کے گوند کی جگہ کام میں لاتے ہیں اسکی چھال اور پھلیوں میں سے رنگ نکالا جاتا ہے جیسکے وغیرہ میں کھینچا ہوا اس کے پھولوں کا عرق بہت خوشبودار ہوتا ہے۔

درمنہ ترکی

بکسرہ دال مہملہ و سکون رائے مہملہ و فتح میم و نون۔

صفات وشناخت بستیاج نامی درخت کے بیج ہیں اجوائن کی طرح ہوتے ہیں مزہ تیز ہوتا ہے۔ بستیاج بفتح بائے موحدہ و سکون سین مہملہ و کسرہ تائے فوقانی و فتح یائے تحتانی و سکون الف و جیم تازی ایک خار دار پیڑ ہے پتے اُس کے سخت اور چھوٹے ہوتے ہیں پھول سفید اور نیلا ہوتا ہے شاخیں ایک ایک بالشت کے قریب لمبی ایک ہی جڑ سے نکلتی ہیں ہر شاخ کے سر پر ایک گھنڈی ہوتی ہے جو کھردری ہوتی ہے اس کی تیلیاں تیلیاں خلال کرتے ہیں اسی سے خلال مکہ کہتے ہیں ان بیجوں کا نام دخشیزک بفتح دال و سکون خائے معجمہ و کسرہ شین معجمہ و سکون یائے تحتانی و فتح زائے معجمہ و سکون کاف تازی بھی ہے معرب اس کا دخشیزق ہے۔

طبیعت بیج دوسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہیں اور دوسرے اجزا اسی درجے کے اول میں گرم و خشک ہیں

خواص و فوائد بیج کھانسی اور ہچکی اور ریاح کو مفید ہیں پیٹ کی مروڑ کو مٹاتے ہیں جگر کا سدہ کھولتے ہیں مدر بول ہیں ان کو پیسکر روغن زیتون میں ملاکر لیپ کرنے سے فالج اور گٹھیا اور استسقا کو فائدہ پہونچتا ہے اسکے جوشاندے سے کلیان کرنا دانتوں کے درد کو نافع ہے پیڑ کی ڈالی سے خلال کرنا دانتوں کے درد کو دور کرتا ہے اس کے پتوں اور ڈالیوں کو جوش کرکے اس میں عورت کو بٹھانے سے رحم کی اصلاح ہوتی ہے پیشاب زیادہ آتا ہے لیپ سے ورم تحلیل ہوتا ہے مضر پھیپھڑہ اور سر مصلح وصندل جلی سفرت کی اصلاح کرتا ہے اور ترمس سر کے لیے مصلح ہے بدل بیج ارنی قدر خوراک ۹ ماشہ تک



درونج

بفتح دال مہملہ وضم راے مہملہ وسکون واو معروف وفتح نون وسکون جیم تازی اور بعض نے دال مہملہ کے ضمے سے لکھا ہے اور یہ معرب ہے درونگ اور درونہ کا اور ہندی میں اس کو توس ترنگ تاے فوقانی اور واو اور سین مہملہ اور تاے فوقانی دوم اور راے مہملہ اور نون اور کاف فارسی سے کہتے ہیں۔

صفات وشناخت ایک روئیدگی کی جڑ ہے گرہ دار اور چھوٹی ہوتی ہے اور اوپر سے رنگ خاکی ہوتا ہے اندر سفید نکلتی ہے اور تھوڑی سخت اور وزنی ہوتی ہے اور وضع اس کی بچھو کی دم کی سی ہوتی ہے اسلئے درونج عقربی کہلاتی ہے ملک شام اور افریقہ میں کثرت سے پیدا ہوتی ہے اور وہاں عقربی کے نام سے پکاری جاتی ہے اسکے پیڑ کے پیدا ہونے کی یہ صورت ہے کہ پتے زمین پر بچھے ہوتے ہیں وضع اُن کی بادام کے پتوں کی سی اور رنگ زردی مائل ہوتا ہے اور ان پر روان بھی ہوتا ہے ان پتوں کے بیچ میں سے ایک ڈنڈی نکلتی ہے جو دو گز کے قریب لانبی ہوتی ہے اور اندر سے کھوکھل ہوتی ہے اس ڈنڈی پر گنتی کے پانچ سات پتے متفرق طور پر جابجا لگے ہوتے ہیں جو پہلے اور نیچے کے پتوں سے دراز ہوتے ہیں پھول کا رنگ زرد ہوتا ہے اندر سے کھوکھل ہوتا ہے مستعمل اسکی جڑ ہے جس کی قوت دس برس تک باقی رہتی ہے دو قسم کی ہوتی ہے رومی اور فارسی رومی عمدہ ہے اور خاصکر وہ بہتر ہے جو کسی قدر تلخ اور خوشبودار اور سخت اور اندر سے سفید ہو قوت اس کی دس برس تک باقی رہتی ہے اور بعض کے نزدیک اس سے زیادہ مدت تک بھی قوت دار رہتی ہے۔

طبیعت تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے اور بعض نے دوسرے درجے میں گرم وخشک کہا ہے۔

خواص وفوائد بلغم اور سودا کو دفع کرتی ہے ریاح غلیظ اور نفخ کو تحلیل کرتی ہے حواس کو قوت پہونچاتی ہے دل کو بے حد قوت اور تفریح کرتی ہے باوجودیکہ اس میں گرمی زیادہ ہے مگر اس باب میں باقاعدہ اثر کرتی ہے معدے اور باضمے اور طحال کو قوی کرتی ہے کھانڈ کے ہمراہ کھانا بلغمی ودرد سر اور درد وسینہ اور اکثر امراض بلغمی و سوداوی کو نافع ہے سدہ کھولتی ہے اکثر زہروں کی تریاق ہے حمل کو قائم رکھتی ہے اسکی محافظت کرتی ہے مالیخولیائے مراقی کو نافع ہے خفقان کو مفید ہے اگر خفقان میں زیادہ گرمی ہو تو تھوڑا سا کافور شامل کرلیں جس سے یہ ہوتا ہے کہ خاصیت اسکی باقی رہتی ہے اور گرمی ٹوٹ جاتی ہے شربت سیب بھی اس کی کثرت گرمی کی اصلاح کر دیتا ہے اس کے خواص میں سے ہے کہ اگر حاملہ کی ران پر باندھا جائے تو بچہ آسانی سے پیدا ہو جائے رحم کے درد کو دفع کرتی ہے بچھو اور تمام سمی جانوروں کے کاٹنے کی تکلیف دور کرتی ہے اور تمام زہروں کی تریاق ہے اس کا ضماد طاعون کی گانٹھ پر خصوصًا انجیر کے ساتھ نہایت نافع ہے بلکہ اس کے خواص میں سے یہ بات ہے کہ جس گھر کے دروازے پر لٹکا دیں تو طاعون کا اثر اُس مکان میں نہ پہونچے ایکبار شدت کا طاعون پھیلا میرے گھنے سے لوگوں نے اس کو اپنے گلے میں لٹکا یا گھروں میں لٹکا دیا اور ذرا ذرا سا کھانے بھی لگے باوجود اس کے طاعون نے آ دبایا اور جانبر نہوے اُس کو سر پر لٹکانے سے سوتے میں بُری خوابیں نہیں معلوم ہوتیں اس سے اعضا کا کسل اور تھکا وٹ جاتی رہتی ہے معدے اور آنتوں کی ریاح غلیظ کو تلطیف کرتی ہے اگر مواد غلیظ سے اُن میں تکلیف ہو تو شافی ہے کھانا ہضم کرتی ہے گردے اور مثانے کی پتھری کو توڑ کر نکالدیتی ہے رحم میں رکھنے سے اُسکے



ورد کو منافی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے **مضر** سر کو مضر ہے درد سر پیدا کرتی ہے گرم مزاج والے کو نامناسب ہے اُن میں توحش اور وسواس پیدا کرتی ہے **مصلح** سر اور درد سر کے لیے سولف اور مصری یا کھانڈ اور نشاستہ اور گرم مزاج کے لیے شربت سیب اور انگور ترش وغیرہ **بدل** ہم وزن قسط اور عاقرقرحا اور دوگنا سورنجان اور امراض قلب میں ہم وزن نرکچور اور تہائی لونگ اور تحلیل ریاح کے لیے ہم وزن نرکچور **مقدار خوراک** ۴ ماشہ سے ۰ ماشہ تک۔

درو بطارس (یونانی)

بفتح دال مہملہ وضم راے مہملہ وسکون واو وفتح باے موحدہ وفتح طاے حطی وسکون الف وکسر راے مہملہ وسکون سین مہملہ

صفات وشناخت ایک گھاس ہے کہ پرانے بلوط کے درخت پر لپٹی ہے اسکی شاخیں اور جڑ بال کی طرح باہم لپٹی رہتی ہیں اور اُن پر بود دان ہوتا ہے اور سخت ہوتی ہیں رنگ سیاہ اور سُرخ اور تیرہ ہوتا ہے تحقیق یہ ہے کہ یہ بسفائج کی ایک قسم ہے پتے اسکے نرگس کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اسکے تمام اجزا کے مزے میں ذرا سی شیرینی اور تیزی اور تلخی اور کسیلاپن ہوتا ہے گو پتے کسی نہیں معلوم ہوتے۔

طبیعت تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد اس کی جڑ اور دوسرے اجزا کے متواتر لیپ سے بال باریک ہو جاتے اور اُتر جاتے ہیں کیونکہ اُن میں علاوہ تیز ہونے کے سڑانے کی قوت بھی ہے اسلئے لون کا یہ حال ہو جاتا ہے اسکے کھانے سے فالج اور لقوہ اور درد مفاصل اور خنازیر جاتے رہتے ہیں گیلانی کہتا ہے کہ اس کو کھانا نہ چاہیئے بلکہ جوش کر کے اسکے پانی سے نطول کریں اور نہا دیں اور اس میں آبزن کریں کھانے سے اس کے التہاب پیدا ہو جاتا ہے پیٹ میں درد ہوتا ہے اور آدمی مر جاتا ہے کیونکہ اس میں کثیر سے بھی زیادہ سمیت ہے علاج اس کا کثیر اور فربق سیاہ کی طرح کرنا چاہیئے اس کو بیکر بدن پر ملکر نہانے سے بال صاف ہو جاتا ہے **قدر خوراک** چھ رتی تک اور ۳ ماشہ مقدار اس کی زہر ہے۔

درياس

بفتح دال مہملہ وسکون راے مہملہ وفتح یاے تحتانی وسکون الف وسین مہملہ ہو تو نت اس کو درد ست بھی کہتے ہیں اور یہ دردس کا معرب ہے۔

صفات وشناخت ایک بوٹہ ہے جس کی درازی ایک بالشت کی برابر اور اس سے زیادہ بھی ہوتی ہے اسکی ڈنڈی میں سے بہت سی شاخیں پھوٹتی ہیں پتے بیری کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں رنگ یہاں تک ہرا ہوتا ہے کہ سیاہی نما معلوم ہوتا ہے ہر شاخ میں سات سے زیادہ پتے نہیں آتے کسی میں تین بھی ہوتے ہیں اور کسی میں پانچ بھی پھول اس کا زرد اور کچھ گول اور چوڑا اور چھوٹا ہوتا ہے اور اس سے بدبو آتی ہے بیج اس کا چھوٹے سے سیاہ مرچ کے دانے کی برابر ہوتا ہے انطاکی نے اسکی تفسیر دوسری دوا کے ساتھ کی ہے۔

طبیعت تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے اس میں کچھ سردی بھی ہے اسلیے بعض حذاق نے کہا ہے کہ اسکے تمام اجزا گرمی وسردی سے مرکب ہیں لیکن یہ مرکب القوے ہے جز آتشی اور جز ہوائی ہے۔

خواص وفوائد یہ دوا نہایت تجفیف اور لذعہ پیدا کرتی ہے بلغم اور سودا کو تحلیل کرتی ہے اس سے جلد بدن تن جاتی ہے



جھریاں موقوف ہوجاتی ہیں سدے کھولتی ہے یرقان اور ریاح کو دور کرتی ہے چہرے کی زردی مٹاکر اسکو سرخ کرتی ہے مگر پیٹ پھلاتی ہے اس کو گھی میں جوش کرکے اس کی برابر گیہوں کا آٹا بھونکر اضافہ کرکے تگنے شہد کے قوام میں ملاکر ہونے دو تولہ تک کھادیں تو بدن فربہ ہوجائے اسکے تازہ پتے یا تازہ بیج نہار ناشتہ کھالینے سے بہت لفخ پیدا ہوتا ہے ہرطرح ردی الکیفیت ہے اس کا کھانا مناسب نہیں کیونکہ کبھی اس کے کھانے سے خناق نکل آتا ہے اور مریض مرجاتا ہے اس کا علاج دھتورہ کھائے ہوئے کا سا کریں مضر ہے دوا سینے کو نقصان پہونچاتی ہے درد سر پیدا کرتی ہے مصلح دھنیا اور کتیرا۔

دُریان (دھ)

بضم دال مہملہ وسکون رائے مہملہ وفتح یائے تحتانی وسکون الف ونون موقوف۔

صفات وشناخت ایک پھل ہے جو انتہائے بنگالہ کی طرف شہر تناسری اور سرکی اور ملاغہ اور شہزادہ میں کہ ان کو زیر باد کہتے ہیں اور اس کے پاس جزیرۂ آچین اور رمرتبان اور طیبیان اور بتادی وغیرہ میں پیدا ہوتا ہے اسکے درخت کا تنہ بڑا ہوتا ہے پتے اُسکے کٹھل کے درخت کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں یہ پھل بڑا اور موٹا اور لمبا کسی قدر خربوزے اور سردے کی طرح اور قد میں تاڑ کے پھل کی برابر ہوتا ہے اس کا چھلکا کٹھل کے چھلکے کی طرح اور سختی میں اس سے بڑھا ہوا ہوتا ہے اور اُس کے اندر کٹھل کے سے کوئے یعنی دانے بھی ہوتے ہیں اور ہر دانے پر ایک تیز کانٹا لگا ہوتا ہے اور یہ کانٹے ایسے کارگر ہوتے ہیں کہ جب اس درخت میں پھل آجاتے ہیں تو ہاتھی اور گینڈا اور شیر بھی ڈر کے مارے اس پیڑ کے قریب نہیں جاتے اس میوے کی بو ایسی خراب اور تیز ہوتی ہے کہ اگر اسے کسی نے پہلے نہ دیکھا ہو تو وہ اس کو سونگھ کر نہایت نفرت کرے گا بلکہ اس کی بو سے درد سر ہونے لگتا ہے اس چھلکے اندر سیدھی صفوں میں خانے ہوتے ہیں اور یہ کیفیں ہر پھل میں تین سے لیکر پانچ ہوتی ہیں اور دو خانوں کے درمیان میں سفید اور سخت پردہ حائل ہوتا ہے اور ہر خانے میں ایک سے لیکر پانچ تک کوسے یعنی دانے پائے جاتے ہیں بہتر یہ ہے کہ ایک خانے میں ایک دانے سے زیادہ نہو دانے کی شکل بلوط کے ایسے پھل کی سی ہوتی ہے جسکے تین پہلو ہوں ہر دانے میں ایک بیج کٹھل کے بیج کی طرح ہوتا ہے بعض بیج اس سے بھی بڑا ہوتا ہے گودا کھایا جاتا ہے پر وہ نہیں کھاتے یہ گودا بہت ملائم اور مزہ دار اور شیریں ہوتا ہے گویا کہ مکھن میں قند ملا دیا ہو بلکہ اس سے بھی لذیذ اور زیادہ مرغوب ہوتا ہے فرق اسقدر ہے کہ اس میں چکنائی نہیں ہوتی کہتے ہیں کہ ہاتھی کو یہ میوہ بہت اچھا لگتا ہے مگر کانٹوں کی وجہ سے بس نہیں چلتا تو ایسا کرتا ہے کہ گھاس میں لپیٹ کر نگل جاتا ہے چونکہ اس کا چھلکا سخت ہوتا ہے غیر منہضم لید میں نکل آتا ہے اُدھر کے لوگ اسکے پھل کے بدبودار اور گودے کے مزہ دار ہونے کے متعلق بڑا مبالغہ کرتے ہیں اور بہت پسند کرتے ہیں اور عجیب وغریب حکایتیں بیان کرتے ہیں۔

طبیعت گرم وتر معلوم ہوتا ہے۔

خواص وفوائد بدن اور باہ کو بہت قوت پہونچاتا ہے نعوظ اس سے بہت پیدا ہوتا ہے مگر بعض ورم ہوتا ہے۔



دستنبویہ فارسی۔ نسخہ اول

صفات وشناخت بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ یہ کچری کا نام ہے اور بعض کہتے ہیں کہ ایک قسم کا چھوٹا سا لمبوترا بھوٹے کے تیل سے اس میں خوشبو ہوتی ہے۔

طبیعت دوسرے درجے میں گرم وتر ہے بعض کہتے ہیں کہ تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے چھلکا اس کا گرم لطیف ہے

خواص و فوائد بھورے کے قریب قریب منافع بخشتا ہے اسکے چھلکے کو سوکھا کر اور پیسکر پانی میں ملا کر منھ پر ملنے سے میل اور داغ صاف ہو جاتے ہیں رنگ نکھر جاتا ہے۔ اس کو ہمیشہ سونگھنے سے دماغ میں طاقت آتی ہے سدّہ اُس کا دور ہو جاتا ہے ریاح تحلیل ہو جاتی ہیں روح دماغی وقلبی اور نفس کو تقویت پہونچتی ہے۔ اس کے چھلکے سے کھانا ہضم ہوتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے اگر زیرہ یا افسون کے ساتھ کھایا جائے تو معدے کی ریاح تحلیل کرے اس کا مربا افعال وخواص میں بھورے کے مربے کی طرح ہے اس کا گودا ثقیل اور دیرہضم ہے۔

وِشْنْتُپ کا یا (ہند)

بضم دال مہلہ وسکون شین معجمہ وضم تائے ثقیل وسکون بائے فارسی وفتح کاف تازی وسکون الف وفتح یائے تحتانی وسکون الف

صفات ومنافع ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے اور وہ تیزو گرم وتلخ ہے بعض نے اس میوے کو نمکین اور مزہ دار اور رنگ بتایا ہے صفرا کو مفید ہے۔

دِل (ف) بکسر دال مہلہ۔ مِن (م) ۔ قلب (ع)

صفات۔ ایک عضو کا نام ہے اور یہ پہلا عضو ہے پیدائش میں سب اعضا سے اس سے پہلے کوئی اور عضو پیدا نہیں ہوا اصل اور مبدا اور معدن حرارت غریزی و روح حیوانی کا ہے اسی واسطے سب اعضا سے زیادہ گرم ہے اور سب اعضا سے آخر تک حرکت دیتا ہے اور سب سے پیچھے سرد ہوتا ہے۔ بہتر وہ دل ہے جو جوان کم عمر فربہ صحیح المزاج کا ہو اور چوپایوں میں بہتر بکری کا دل ہے اور پرندوں میں نر مرغ کا اور پانی کے پرندوں کا دل برا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ بوجہ اپنی خشکی کے گرم وخشک مگر ریاض الادویہ اور الفاظ الادویہ وغیرہ میں لکھا ہو کہ پہلے درجے میں گرم وتر ہے پرندوں کا دل غیر پرندوں کے دل سے گرم ہوتا ہے اور پرندوں میں پانی کے پرندوں کا دل خشکی کے پرندوں کے دل سے زیادہ گرم ہے جن کا مذہب یہ ہے کہ دل خشک ہے اُن کے نزدیک جنگلی پرندوں کا دل اہلی پرندوں کے دل سے زیادہ گرم ہوتا ہے۔

خواص و فوائد گوشت اس کا اگر اچھی طرح ہضم ہو جائے تو بدن کو خوب غذا پہونچتی ہے اس کے کھانے سے دل کو قوت حاصل ہوتی ہے خفقان زائل ہوتا ہے جو لوگ بہت محنت کرتے ہوں اُنکے لئے مضائقہ نہیں بہت سخت اور دیرہضم اور ردی الغذا ہے سرکہ اور روغن اور گرم مصالحہ اور کالی مرچ سے بچہ اس کی اصلاح ہو جاتی ہے اور اس کو گلا نا زیادہ چاہیئے مگر نہ کھانا ہی اولی ہے اس کو آگ پر سینکیں اور جو خون نچکے اُسکو آنکھ میں لگائیں تو رتوندجاتی رہے ہر حیوان کا دل اُس کے ذیل میں لکھا جائے گا۔



دلیوث (ع)

بفتح دال مہملہ وسکون لام وضم یائے موحدہ وسکون واو معروف وثائے مثلثہ موقوف بروزن مجوس افریقہ میں اسکو سیف الغراب کہتے ہیں کیونکہ اسکے پتے سیف سے مشابہت رکھتے ہیں اور وہ تلوار کا نام ہے بعض نسخوں میں ثائے مثلثہ کی جگہ سین نظر سے گذری ہے۔

صفات وشناخت ایک قسم کے جنگلی سوسن کی جڑ ہے جو کڑوی اور کسی ہوتی ہے یہ دو پیاز کی گانٹھوں کی طرح ہوتی ہے جو تلے اوپر جڑی ہوتی ہیں مگران میں پیاز کے سے پرت اور چھلکے نہیں ہوتے اوپر کی گانٹھ بڑی ہوتی ہے اور نیچے کی چھوٹی ہوتی ہے سوکھنے کے بعد یہ گانٹھیں بہت سخت ہو جاتی ہیں سوکھی ہوئی گانٹھوں کو بغداد کے بازار میں فروخت کرتے ہیں اور حب لنا فوخ بولتے ہیں کیونکہ عورتیں پیسکر رخساروں پر ملتی ہیں تاکہ سُرخی آجائے اور گال پھول جائیں اس کا پھول ایرسا کی طرح ہوتا ہے رنگ سُرخ ہوتا ہے جس میں نیلے پن کی جھلک ہوتی سوسن بستانی کے پتوں سے اسکے پتے بہت چھوٹے اور پتلے ہوتے ہیں ساق کی ڈنڈی ایک گز کے قریب لانبی ہوتی ہے بعض کہتے ہیں کہ اس کے پتے بستانی سوسن کے پتوں سے بڑے ہوتے ہیں پھل گول ہوتا ہے عراق میں اس کی پیدائش بکثرت ہے انطاکی کے مذکرے سے معلوم ہوتا ہے کہ سوسن سفید کی جڑ ہے جسے آرید بربری کہتے ہیں اور وہی سوسن آزاد اور سوسن بستانی ہے اور گیلانی وغیرہ کے اقوال سے معلوم ہوتا ہے کہ سوسن سُرخ جنگلی کی جڑ ہے اور یہی صحیح ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ دلیوث سوسن کی جڑ نہیں بلکہ ایک اور چیز کی جڑ ہے۔

طبیعت یہ جڑ دوسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے اور رطوبت فضلیہ رکھتی ہے۔

خواص و فوائد جلا کرتی ہے بدن کے اندر سے مواد کو باہر کی طرف کھینچ لیتی ہے لطافت پیدا کرتی ہے محلل ہے بدن کو فربہ کرتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے دودھ میں بھگو کر کھانے سے مزہ دار معلوم ہوتی ہے اور مضرت بھی اسکی رفع ہو جاتی ہے بعض کہتے ہیں کہ اس جڑ کی بڑی اوپر کی گانٹھ باہ کو قوت دیتی ہے اور چھوٹی تلے کی گانٹھ عورتوں کی باہ کو کم کرتی ہے بچوں کے خصیوں میں پانی اُتر آئے تو اوپر کی بڑی گانٹھ کھلانے سے نفع ہوتا ہے اس جڑ کو سکھا کر پیسکر ۳ ماشہ روزانہ اسل کے ساتھ پھانکنے سے بواسیر کے مسّے خشک ہو جاتے ہیں اور ریاح اُن کی تحلیل ہو جاتی ہے تین جڑیں نبیذ میں بھگو دیں اور اُس میں سے ۱۲ تولہ سے ۲۰ تولہ تک روزانہ پیا کریں تو اُس سے بھی بواسیر کے مسّے سوکھ جاتے ہیں اس کے لیپ سے غرب کو فائدہ ہوتا ہے شراب اور کندر کے ساتھ لیپ کرنے سے بدن کے اندر سے کانٹا اور پیکان نکل آتے ہیں اس کو رحم میں رکھنے سے حیض کا خون جاری ہو جاتا ہے منھ پر ملنے سے چہرے پر سُرخی آتی ہے اور داغ مٹ جاتے ہیں **مضر** طحال **مصلح** دودھ **مقدار خوراک** ۳ ماشہ تک۔

دلف

ایک چوپایہ جانور ہے بلی کے قدوں میں ہوتا ہے وحشی حیوان ہے کبوتروں سے نہایت دشمنی رکھتا ہے اگر اُن کی کابک میں پہونچ جاتا ہو تو سب کو مار ڈالتا ہے اس کی چربی کبوتروں کے رہنے کے مقام میں سلگا دی جائے تو ایک کبوتر باقی نہ رہے سب بھاگ جائیں اس کا پھر رتی خون مصروع کے کان میں ٹپکا دینے سے بڑا نفع ہوتا ہے باقی منافع اسکے دلق کے منافع کے قریب قریب ہیں۔



دلق (ع)

دال اور لام کے فتحون اور قاف کے سکون سے دلہ کا معرب ہے قلق کے وزن پر اور یہ فارسی کا لفظ ہے اہل اصفہان اس کو موسورہ کہتے ہین۔

صفات وشناخت برہان قاطع مین لکھا ہے کہ قاقم کا نام ہے اور جنگلی بلی کا بھی نام ہے اور مفردات طب کی کتابون مین لکھا ہے کہ ایک حیوان ہے جو کتے سے چھوٹا اور بلی سے بڑا ہوتا ہے روس اور بلغار کے ملکون مین ملتا ہے اسکے چمڑے سے پوستین تیار کرتے ہین جس مین سمور کے پوستین سے گرمی کم ہوتی ہے اور وزن سمور سے زیادہ ہوتا ہے چونکہ اس مین بدبو آتی ہے اسلئے امرائے اعظم اس کو ناپسند کرتے ہین۔

طبیعت گرم وتر ہے اور گرمی اعتدال کے ساتھ ہے۔

منافع اس کے گوشت کو کھانے سے قوت باہ بڑھتی ہے اسکے خواص مین سے یہ بات ہے کہ اسکی سیدھی آنکھ کپڑے مین باندھ کر چوتھیا کے مریض کے باندھ دینے سے باقی رہتی ہے اور اگر اس کی الٹی آنکھ باندھ دی جائے تو پھر لوٹ آئے اسکے چمڑے پر بواسیر کا مریض بیٹھے تو صحت حاصل ہو جائے۔

دم الاخوین (ع)

بفتح دال مہملہ وضم میم مشدد وسکون الف ولام وفتح الف وفتح خائے نقطہ دار وفتح واو وسکون یائے تحتانی وسکون نون عربی مین اس کو قاطر الدم اور دم الثعبان اور دم الشنین بھی کہتے ہین اور فارسی مین خون سیاوشان بولتے ہین اور ہندی مین **ہیرا دوکھی**

بکسر ہا وسکون یائے تحتانی معروف وفتح رائے مہملہ وسکون الف وضم دال مہملہ واو مجہول وکسر کاف مخلوط بہا وسکون یائے تحتانی معروف کہتے ہین۔ جیسا کہ محیط وغیرہ مین مذکور ہے اور ان بھوت چلتسا گرہ مین **ہیرا دکھن** بفتح دال مہملہ وفتح کاف تازی مشدد ومخلوط بہا وسکون نون تحریر کیا ہے اور دال مہملہ کے کسرے سے بھی نظر سے گذرا ہے ہندی مین اس کو رنگ برت بفتح رائے مہملہ وسکون نون وکاف فارسی موقوف وفتح بائے موحدہ وفتح رائے مہملہ وسکون تائے فوقانی بھی کہتے ہین بعض نسخون مین رنگ پیرت بفتح بائے فارسی وسکون رائے مہملہ نظر سے گذرا ہے زبان پراکرت مین راجاورت بفتح رائے مہملہ وسکون الف وفتح جیم تازی وسکون الف وفتح واو وسکون رائے مہملہ وتائے فوقانی موقوف نام ہے سنسکرت مین اوپ رس بضم الف وواو مجہول وبائے فارسی موقوف وفتح رائے مہملہ وسکون سین مہملہ کہتے ہین ہمارے ملک کی عورتین اسے خون خرابہ کہتی ہین۔

صفات وشناخت اس کی ماہیت مین اختلاف ہے۔

(۱) میر بہاء الدین کہتا ہے کہ ابو خلسا کا عصارہ ہے جس کی لکڑی گرمی کے موسم مین سرخ رنگ خون کی طرح ہو جاتی ہے (۲) صاحب اختیارات بدیعی کے نزدیک ہتم کے پیڑ کا گوند ہے جس کو ہندی مین پتنگ کہتے ہین اور الفاظ الادویہ مین غلطی سے آل اور مجیٹھ لکھ دیا ہے اور الفاظ الادویہ مین یہی غلطی کی ہے کہ عدم تحقیق کی وجہ سے دم الاخوین کو تخم کھد یا ہے اگر صرف تخم لکھا ہوتا تو مضائقہ نہ تھا مگر تحقیق یہ ہے کہ یہ پتنگ کا گوند نہیں کیونکہ جن مقامات سے دم الاخوین لاتے ہین اور وہ حبشہ اور زنگبار ہین وہان پتنگ نہین ہوتا۔



(۳) بعض تنادار احمار کہ جس کو ہندی میں بندال اور گھسر بن کہتے ہیں عصارہ جانتے ہیں۔
(۴) قرشی کے نزدیک وہ سرخ رنگ اور خشک عصارہ ہے اور دوسرے عذاق کہتے ہیں کہ گوند ہے۔ اس گوند کا درخت حی العالم کے درخت کی طرح ہوتا ہے اور بڑا ہوتا ہے شاخیں اسکی ٹیڑھی ہوتی ہیں اور جلد ٹوٹ سکتی ہیں چھال پتلی ہوتی ہے پتے اس کے گول اور کٹوان کناروں کے اور پتلے ہوتے ہیں اور پھول زرد ہوتا ہے بیج سیاہ ہوتا ہے کی ساق میں چھری یا چاقو وغیرہ چبھونے سے سرخ رنگ رطوبت نکلتی ہے جو جلد جم جاتی ہے بعض کہتے ہیں کہ سقوطرے کے جزیرے سے جو دم الاخوین آتا ہے وہ ایک لال رویئدگی کا عصارہ ہے جسے قدم کہتے ہیں بہرصورت سقوطرے میں عمدہ ہوتا ہے اور ہندوستان افریقہ خراسان اور ارمینیہ میں بھی ہوتا ہے۔ بعض صاف براق سرخ تیز ہوتا ہے اور بعض میں لکڑی کے ریزے اور درخت کی چھال کے ٹکڑے اور مٹی ملی ہوتی ہے اور اس میں رونق نہیں ہوتی کند سرخ کو ملا کر اس میں میل بھی کرتے ہیں بلکہ دم الاخوین نہ ہونے کی صورت میں کندر ہی کام میں لاتے ہیں قوت اس کی مدت تک باقی رہتی ہے۔

طبیعت تیسرے درجے میں سرد وخشک ہے بعض دوسرے درجے میں گرم وخشک بتاتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ سرد پہلے درجے میں ہے اور خشک تیسرے درجے میں صاحب جامع ابن بیطار نے تیسرے درجے میں سرد اور دوسرے میں خشک لکھا ہے بعض کہتے ہیں کہ سرد پہلے درجے میں ہے اور خشک دوسرے درجے میں یوحنا کہتا ہے کہ دوسرے درجے تک گرم وخشک ہے بعض دوسرے درجے تک گرم وتر جانتے ہیں بوعلی سینا لکھتا ہے کہ گرمی اس میں زیادہ نہیں ہے اور خشکی دوسرے درجے میں ہے۔

خواص و فوائد اس کا پینا ہر ایک عضو باطنی سے خون کو روکتا ہے تلوار وغیرہ کے زخم کو بھرتا ہے دستوں کو بند کرتا ہے آنتوں کی خراش کو مفید ہے بینائی اور معدے کو قوت دیتا ہے عضو ماؤف کی طرف مواد گرنے نہیں دیتا پیسکر آنکھوں میں لگانے سے قوت آتی ہے بچش کو نافع ہے اس کا منجن مسوڑھوں اور دانتوں کو قوی اور صاف کرتا ہے باریک پیسکر زخموں پر چھڑکنے سے خون بند ہو جاتا ہے اور گوشت پیدا ہو جاتا ہے اس کے لگانے سے آنکھ کی پھنسی جاتی رہتی ہے معدے میں سردی پیدا کرتا ہے مگر معدے کی گرمی مٹاتا ہے صفراوی اور خونی دستوں کو روکتا ہے اس کے لگانے سے شقاق مقعد کو نفع ہوتا ہے فوائد بالا کے لئے اس کو حقنے میں بھی شامل کرتے ہیں کانچ نکلے تو اس کو لگانا نافع ہے اگر بلوریا شیشے کو اس سے رنگیں تو عقیق سے بھی زیادہ رنگین اور صاف ہو جائے **مضر** گردہ اور پھیپھڑا اور **مصلح** گردے کے لئے کتیرا پھیپھڑے کے لئے ببول کا گوند اور کتیرا اور تلی کے لئے **بدل** کا ہو اور عصارہ کا ہو اور شادنج اور اقاقیا اور صندل **مقدار خوراک** ۱ ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

دمادم

بفتح دال مہملہ وفتح میم وسکون دالف وفتح دال مہملہ دوم وسکون میم۔

صفات بعض کہتے ہیں کہ شادنج ہے بعض کہتے ہیں کہ ایک قسم کا ہندوستانی لوبیا ہے گیلانی کہتا ہے کہ شادنج ہے نہ لوبیا بلکہ ایک دوسرا دانہ ہے جو لوبیے سے مشابہت رکھتا ہے اس کی دو قسمیں ہیں۔
(۱) بالکل سرخ اور لوبیائے سرخ کی طرح ہوتا ہے مگر دانہ اسکا لوبیائے سرخ کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے اور



رنگ میں اس کے انکے رنگ سے سُرخی بھی زیادہ ہوتی ہے اور اس سے شفاف بھی زیادہ ہوتا ہے۔
(۲) دوسری قسم کا دانہ پہلی قسم سے بھی چھوٹا ہوتا ہے مونگ کے دانے کی برابر ہوتا ہے سر پر ایک سیاہ نقطہ ہوتا ہے
طبیعت گرم و خشک۔
منافع بچوں وغیرہ کے مرطوب دماغ کو طاقت دیتا ہے خون سے دل کا پُھنا بند کرتا ہے **مقدار خوراک** بچوں کے لیے ۱/۲ ماشہ۔

دُنبہ (ف)

بفتح دال مہملہ وسکون نون کہ بائے موحدہ کے قریب کی وجہ سے میم بولا جاتا ہے و فتح بائے موحدہ وسکون ہا۔
صفات دنبہ دراصل چکی کو کہتے ہیں جس کو عربی میں الیہ بولتے ہیں اور وہ ایک قسم کی بھیڑ کی دُم ہے جو بڑی اور چوڑی ہوتی ہے مگر مجازاً جز کا اطلاق کل پر کرکے خود اس جانور کو بھی دُنبہ کہتے ہیں اور وہ ملک عرب کی بھیڑ ہے

؎ دنبہ ریاض خلد سے لے آئے جبرئیل ؎ ؎ فدیہ ہوا ذبیح کا جوان بے عدیل ؎

منافع ویدوں نے ایک قاعدہ مقرر کیا ہے اسکے موافق دنبے کا گوشت بکری کے گوشت سے برا ہے مگر یونانیوں کے نزدیک دنبے کا گوشت بکری کے گوشت سے بہتر ہے مفرح القلوب میں لکھا ہے کہ یہ جو الطبا کے قول میں آیا ہے کہ بکری کا گوشت گوسفند (بھیڑ) کے گوشت سے دوسرے درجے پر ہے تو مراد یہاں گوسفند سے دنبہ ہے کہ ولایتی گوسفند ہے اور بھیڑ کا گوشت جو ہندوستانی گوسفند ہے۔ بکری کے گوشت سے دوسرے مرتبہ پر ہو اسکی چکی گرم وتر ہے اور جو مادہ چربی کا ہے وہی قریب قریب اس چکی کا ہے مگر دونوں میں فرق یہ ہے کہ چکی بہ نسبت چربی کے زیادہ غلیظ اور خراب ہے البتہ شحم سے زیادہ لطیف ہے اور اس سے زیادہ گرم ہے شحم اور چربی میں یہ فرق ہے کہ جو چربی گوشت سے ملی ہوئی ہو اور زیادہ سفید نہ ہو وہ چربی ہے اور جو گوشت سے علیحدہ ہو اور زیادہ سفید ہو وہ شحم ہے مگر فی نفسہ تینوں کا مزاج کتب سے سرد ثابت ہوتا ہے۔ چکی اورام سخت کو تحلیل کرتی ہے اعصاب اور بدن کو نرم کرتی ہے نشاستے کے ساتھ کھانا گردے کی اصلاح کے لیے مفید ہے۔ عاقرقرحا سوت اور سونٹھ کے ساتھ کھائیں تو رانگن کا درد جاتا رہے چکی کو باریک کاٹ کر عضو پر بیانخک باندھے رکھنا کہ سرد ہو جائے تشنج یبسی اور کزاز اور سختی اور ورام کی تحلیل اور نضج (پکانا) کے لیے مجرب ہے اسکو کثرت کے ساتھ کھانا چاہیئے اسلئے کہ کبھی سرد مزاج میں ناگہانی موت کا سبب واقع ہو جاتی ہے مضر دیر ہضم ہے کرب و متلی پیدا کرتی ہے قوت ہاضمہ کو گھٹاتی ہے مصلح گرم مصالح اور تیز اور ہاضم چیزیں اور سرکہ اور کاڑھا (آبکامہ)۔

دنتی (سنسکرت اور پنجابی)

بفتح دال مہملہ وسکون نون وکسر تائے فوقانی ویائے معروف اس کو دانتی بھی کہتے ہیں اور اس دنتی میں نون غنہ ہو جاتا ہے معنی اس کے ہے دانتوں کے ہاتھی کے ہیں۔
صفات وشناخت اس کو ایک مصنف نے جڑ دونوں میں تحریر کیا ہے اور لکھا ہے کہ ہاضمے کے وقت میں زمین کر دواش آتی ہے تذکرۃ الہند سے معلوم ہوتا ہے کہ جنگل کی ایک قسم ہے اور ان بہوت جنگلسا ساگر سے معلوم ہوتا ہے کہ دونوں دانا اسکے بیج ہیں شید ارتھ چنتا منی میں لکھا ہے کہ دنتی کے پتے گولر کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور اس کی جڑ دوا میں کام آتی ہے اس کے پیڑ کی دو قسمیں ہیں ایک بڑی ایک چھوٹی مصنف سنگرہ میں ہے کہ دنتی جمالگوٹے کا پودا ہے اس کے

پتے کاسے اور گورکھ کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اس کے پھل ایک ایک جگہ تین تین لگتے ہیں چھوٹی دنتی کو مرہٹی میں لگھو دنتی کہتے ہیں اور بڑی دنتی رتن جوت کہلاتی ہے جس کا دوسرا نام مغلائی اندھ ہے شاریرک ویدک شاستر میں لکھا ہے کہ ہندوستان میں جسے دنتی کہتے ہیں گجراتی میں اُسے دانتی مول بولتے ہیں اور مرہٹی میں دانتی اور سنسکرت میں دنتی مول نام رکھتے ہیں یہ اکثر میں جمالگوٹے کی طرح ہے۔ بھاؤپرکاش میں ہے کہ چھوٹے جمالگوٹے کے بیج چھوٹی دنتی کہلاتے ہیں بہر صورت دنتی کو جمالگوٹہ نہ سمجھنا چاہیے کیونکہ جمالگوٹے کا درخت پندرہ بیس فٹ اونچا ہوتا ہے اور دنتی کا نہال اور پودھا ہوتا ہے اور جمالگوٹے کے پتے بیگن کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور دنتی کے پتے گورکھ کے پتوں کی طرح

طبیعت بہت گرم ہے جیسا کہ گنت سنگرہ میں ہے۔

خواص و فوائد امراض بلغمی کو اور ریاح کو دور کرتی ہے محلل ورم ہے ہاضم طعام ہے استسقا کو نافع ہے معدے میں گرمی بڑھاتی اور تیز ہے امراض صفراوی و بلغمی و دموی اور پیٹ کے ورم کو دفع کرتی ہے دستوں کے لانے میں مثل املتاس کے عمل کرتی ہے بے زحمت دست لاتی ہے درد مفاصل اور جذام کو نافع ہے فساد خون کو دفع کرتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے پیٹ کے کیڑوں کو نکالتی ہے چرپری ہے اس کے پتوں کو پیس کے لیپ کرنے سے زخم بھر جاتے ہیں اسکی جڑ دست آور ہے یہ جلندر اور ریاح خون کی سوجن میں دی جاتی ہے اس کی جڑ کے سفوف کی پھنکی دینے سے یرقان دفع ہوتا ہے اس کے پتوں کا جوشاندہ پلانے سے دمہ دور ہوتا ہے اسکی جڑ کا دھواں پینے سے بلغمی کھانسی تھمتی ہے۔

دندلم (ہند)

بضم دال حطی و سکون نون و کسر دال حطی دوم و فتح لام و سکون میم بعض یائے تحتانی کے اضافے سے دندیلم بولتے ہیں اور بعض میم کی جگہ بائے فارسی سے دندلپ تلفظ کرتے ہیں

صفات و شناخت ایک درخت ہے پہاڑی پھول اس کا سفید ہوتا ہے کدو کے پھول کی طرح اور پھل سانپ کی طرح لٹکتے ہوتے ہیں جن کے اندر بیج مثل باقلا کے ہوتے ہیں اور ساق کی چھال سفید ہوتی ہے اس کا ایک نام بھلوک بھی ہے جس میں بائے تازی مفتوح مخلوط بہا لام مشدد مضموم اور واو معروف اور کاف تازی موقوف ہے اور یہ سنسکرت کا لفظ ہے اور تالیف شریف سے معلوم ہوتا ہے کہ بھلوک اور رار لو ایک چیز ہے جسے ٹن لو بھی کہتے ہیں پس دندلم اور رار لو ایک ہوگا مگر جو حلیہ اس کا بیان کیا ہے وہ ہندی کی کتابوں میں ارلو کا نہیں بیان کیا شاید یہ وہی چیز ہے جس کو ہندی میں سونا پاٹھا کہتے ہیں۔ اس کو سونا پاٹھا میں دیکھنا چاہیے۔

خواص و فوائد ہڈی کے ورم کو مفید ہے صفرا اور بلغم لزج کو چھانٹتا ہے۔ پیٹ کے کیڑوں کو دور کرتا ہے دست بند کرتا ہے کھانسی اور دمے کو اور تخمہ کی بدہضمی کو گھٹاتا ہے بواسیر کو مفید ہے بھوک بڑھاتا ہے پیٹ کے بڑھنے کی اصلاح کرتا ہے۔

دندن دانہ (پنجابی)

بفتح اول و سکون نون و فتح دال دوم و سکون نون دوم و فتح دال سوم و سکون الف و فتح سوم و سکون ہا۔

صفات و شناخت ایک پیڑ کا بیج ہے اس کا پودا ایک گز سے چھوٹا ہوتا ہے پتے بیری کے پتوں سے ملتے جلتے ہوتے ہیں تکونیا پھل کے چھلکے سے ہر کونے میں ایک ایک دانہ ہوتا ہے جب پک جاتا ہے آپ سے آپ چھلکا پھٹ کر دانہ باہر نکل جاتا ہے کسی کا رنگ سفید اور کوئی کسی قدر خاکی پن لئے ہوئے اور سخت اور



اور براق بطور تخم ترمس کے اور لمبا اور تخم ترمس سے چوٹا ہوتاہے ان بھوت چکتسا ساگر میں لکھا ہے کہ صب الملوک اور پیدا نیجر خطائی یہی ہے مرہٹی میں گھور دنتی اور ساڑواڑی میں داتونی اور ہندی میں ترپھل اور بنگالی اور سنسکرت میں دنتی اسی کا نام ہے اس قول سے معلوم ہوتاہے کہ دندن دانہ دنتی کا بیج ہے۔

طبیعت دوسرے درجے میں گرم وخشک۔

خواص و فوائد بلغم لزج کو دستوں کی راہ نکالتاہے بچوں کے مسہلات میں شامل کیا جاتاہے بہت سخت دست آور دوا ہے زیادہ مقدار میں کھائے جانے سے سخت زہر کا کام دیتاہے اور یہ اصلی جمالگوٹے کی بجگہ کام میں آتاہے ان بیجوں کے تیل سے بھی سخت دست آتے ہیں اسکے تیل کی مالش سے گٹھیا مٹتی ہے ان بیجوں کا لیپ مادے کو اندرون بدن سے جلد بدن کی طرف کھینچ لاتاہے اور اس مقام کی کھال کو سرخ کر دیتاہے آدھی رتی سے پانچ رتی تک ان بیجوں کی بھنگ دینے سے یا ان کا تیل ایک بوند سے تین بوند تک دینے سے خوب دست آتے ہیں سرکے میں پیسکر خارشت اور داد پر لگانے سے زائل ہو جاتے ہیں **مضر** سینہ **مصلح** ببول کا گوند **مقدار خوراک** رتی کا دانہ اور جمالگوٹہ۔

دندھون (ھ)

صفات ومنافع ہندوستانی دوا ہے سرد اور رنگی۔ دمے کو دور کرتی ہے اور دست آور ہے اس کا بھجل صفرا بڑھاتا ہے اور پیٹ میں کیڑے پیدا کرتاہے بال دور کرتاہے عقل بڑھاتاہے۔

دوایا اغـــریا ریونانی)

بفتح دال مہلہ وفتح واو وسکون الف وفتح یائے تحتانی وسکون الف دوم وفتح الف سوم وسکون غین نقطہ دار وفتح رائے مہلہ وفتح یائے تحتانی وسکون الف آخر۔

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے کہ پتھروں کی اور سخت زمین میں پیدا ہوتی ہے اس کی ساق یعنے ڈنڈی ریباس کی طرح ہوتی ہے طول ایک بالشت سے زیادہ ہوتاہے رنگ تھوڑا سا زرد ہوتاہے اور اسپر جو دوان ہوتاہے وہ بھی زردی مائل ہوتاہے اور یہ صرف ایک شاخ ہوتی ہے جس کے سر پر چار پتے جو گھونٹے لگتے ہیں رنگ پتوں کا سبز سفیدی مائل ہوتاہے پتوں کے اوپر ایک چیز ہوتی ہے جس میں بیج ہوتے ہیں پھول نہیں آتا اس میں خوشبو اور تھوڑی سی تیزی ہوتی ہے اس کو کچا اور پکا دونوں طرح کھاتے ہیں۔

طبیعت دوسرے درجے کے پہلے مرتبے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد معدے کے نہایت مناسب ہے اس کا فساد دور کرتی ہے معدے کی حرارت کو قائم رکھتی ہے ڈکار میں خوشبو پیدا کرتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے اور پیشاب میں غلیظ رطوبات نکالدیتی ہے کبھی اس سے دست بھی آجاتے ہیں ٹھنڈی اعضا کو گرم کرتی ہے اُکی ریاح اور نفخ کو مٹاتی ہے اس کے کھانے سے ڈکار بند ہوتی ہے اور منھ میں خوشبو آتی ہے۔

دوب (ھ)

یا دو معروف بروزن خوب۔ عربی (ن) عشب (ع) اس کو مرہٹی میں دور وا بولو معروف اور سنسکرت میں دور وا



اور آنجمتا اور مالڑ وامری ہیں دو بڑی بواڑ پھول دیا ہے سو عدہ موتوت کہتے ہیں۔

صفات مشہور و معروف گھاس ہے چھوٹی چھوٹی ہوتی ہے۔ نمناک جگہ میں پیدا ہوتی ہے برسات میں سب جگہ جم آتی ہے گھوڑا تر و خشک کو رغبت سے کھاتا ہے اس میں پھل پھول نہیں ہوتا۔ اس کی تین قسمیں ہیں ایک سفید دوب دوسری سفید دوب تیسری سیاہ و دبلی دوب اسپر سبزی غالب ہوتی ہے اسلئے سیاہ قرار دیا ہے اس میں سردی بہت زیادہ نہیں ہے بلکہ اعتدال کے قریب ہے اس میں تریاقیت بھی ہے۔

خواص و فوائد سفید چاولوں کو دھو کر ہم وزن دوب کے ساتھ پیسکر تھوڑی سی مصری ملا کر ہیضہ اور قے اور مارگزیدہ کی سمیت دفع کرنے کے لیے مفید ہے۔ اکیلی دوب پینے سے سوزاک کو آرام ہوتا ہے سوزش جاتی رہتی ہے پیاس کو دفع کرتی ہے پیشاب زیادہ لاتی ہے خون اور صفرا کی تیزی و جوش وا عضا کی سوزش کو مفید ہے منہ کے جوش اور داتوں کو دفع کرتی ہے گرمی کے ورموں کو تحلیل کرتی ہے اس کا لیپ ورموں اور کھجلی کو مفید ہے اس کے جوشاندے کی کلی منہ آنے کو نافع ہے پیشانی پر اس کا لیپ نکسیر کو بند کر دیتا ہے قے لاتی ہے اور دوب سفید منی کے مادے کو قطع کرتی ہے اسلئے فقرا سے ہنود منی اور باہ گھٹانے کو پیتے ہیں بڑی بڑی شاخوں والی دوب سبز جو اکثر کنوؤں وغیرہ پر ہوتی ہے لیکر اس کا شیرہ نکالکر دو تین ماشہ ناگ کیسر اور دانہ الائچی خرد پیسکر خوب باریک کرکے اگر سورج نکلنے سے پہلے اس بچے کو جس کا تالو بیٹھ گیا ہو بطور ناس کے سنگھائیں تو تالو اوپر کو چڑھ جائے اور دن بدن طاقت آتی جائے اور قے بند ہو جائے اور جو دودھ پیکر ڈال دیتا ہو تو یہ بات جاتی رہے اور دبلا ہوتا موقوف ہو جائے۔ تکملہ ہندی میں لکھا ہے کہ تخم دانہ الائچی اور دوب دو تین ماشہ پانی میں پیسکر پلانے سے یہ نفع ہوتا ہے تین تولہ دوب پانی میں پیسکر مصری ملاکر پینے سے مثانہ کی پتھری کو نفع ہوتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ دوب میٹھی ٹھنڈی چکنی اور کسیلی ہے اس کا تازہ رس قابض ہے۔ نکسیر بند کرنے کے لیے اسکا تازہ رس سعوط کراتے ہیں۔ زخم کا خون بند کرنے کے لیے اس کو پیس کے لیپ کرنا چاہیئے دست اور آؤں زائل کرنے کے لئے دوب کو سونف اور سونٹھ کے ساتھ اونٹا کے پلاتے ہیں دوب کے رس میں سفید صندل کا برادہ اور مصری ملاکر پلانے سے استحاضہ جاتا رہتا ہے سفید دوب کا رس پلانے سے صفراوی قے رک جاتی ہے اسکو پیروں کی انگلیوں کے گھاؤ پر لیپ کرنا چاہیئے دوب کو کالی مرچ کے ساتھ پیسکر پلانے سے پیشاب زیادہ اترتا ہے استسقائے زقی پیدا ہو جائے یا تمام بدن میں رطوبت بھر کر ورم آجائے تو اس سے نفع ہوتا ہے ہری دوب کا لیپ کرنے سے آنکھ کا دکھنا اور کیچڑ (گیڑ دن) کا بہت آنا موقوف ہوتا ہے موت میں خون آنے کو روکنے کے لئے دوب کو مصری کے ساتھ پیس چھانکے پلانا چاہیئے اس کے رس میں آتیس کے سفوف کو دن میں دو تین بار چٹانے سے باری سے آنے والا بخار چھوٹتا ہے۔ اس کو پانی میں جوش دیکر اس سے کلیان کرنے سے مسوڑوں کے چھالے دفع ہوتے ہیں آتشک کے بڑھ جانے سے سب بدن میں جو چٹے پڑ جاتے ہیں ان کو مٹانے کے لیے دوب کی جڑ کا جوشاندہ پلانا چاہیے اس کی جڑ کا جوشاندہ پیشاب بڑھاتا ہے اس کا خیساندہ یا جوشاندہ پلانے سے بواسیر کا خون بند ہو جاتا ہے دوب کو دودھ کے ساتھ گھوٹ کر چھانکر پلانے سے پیشاب سے کم عضا

اور نالیوں کی جلن اور سوزش موقوف ہوتی ہے دوب کی ۱۰ ماشہ جڑ کو مین پیسکر دہی کے ساتھ چٹانے سے پرانا سوزاک جاتا رہتا ہے بند ہوؤں کے جہاں مردے جلائے جاتے ہیں اس مقام کی پیدا ہوئی دوب کی جڑ کو سوت سے لپیٹ کر ہاتھ میں باندھنے سے ہر قسم کا بخار بند ہو جاتا ہے دوب اور جو کے کو برابر لیکر پانی میں پیسکر پیشانی پر لیپ کرنے سے درد سر کو تسکین ہوتی ہے اس کا رس چاولوں کی دھوون کے ساتھ پینے سے صفرا دی قے موقوف ہوتی ہے اس کے رس کو تیل میں ملا کر خشک کرکے زخم پر لگانے سے زخم موقوف ہوتا ہے اس کے رس کو سعوط کرانے سے نکسیر بند ہوتی ہے اسکے رس کے لگانے سے کھجلی مٹتی ہے اس کے رس سے تیل بنا کے کھجلی اور داد پر لگانے سے نفع ہوتا ہے دوب اور ہلدی کو پانی میں پیسکر لگانے سے تر و خشک کھجلی اور داد زائل ہوتے ہیں۔

دوپوسین

بفتح دال مہملہ وسکون واو وضم بائے فارسی وسکون واو وکسر سین مہملہ وسکون یائے تحتانی و نون۔

صفات و منافع ایک روئیدگی ہے زمین پر بچھی ہوتی ہے پتے انگور کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور اُنپر رواں نہیں ہوتا دستور الاطبا میں لکھا ہے کہ اس کے پتوں کو تھوڑے سے نمک کے ہمراہ پانی میں پیسکر خصیوں پر لیپ کرنے سے جس قدر پانی اُن میں اُترا ہوتا ہے زائل ہو جاتا ہے لیکن کھجلی بہت ہوتی ہے۔

دوپہریا (م)

بضم دال مہملہ و واو مجہول وفتح ہائے فارسی وسکون ہا وکسر رائے مہملہ وفتح یائے تحتانی و الف گجراتی میں بوریا اور مرہٹی میں دُپاری اور سنسکرت میں بندوکہ (ربو دوسعروف) اور مارواڑی میں وہی دوپہریا بولتے ہیں۔

صفات و شناخت اس کا پودا ہندوستان کے اکثر گرم حصوں میں بہت ہوتا ہے اس کے جھنگے دار اکثر بھی رنگ (سرخ سیاہی مائل) کے دو انچ لمبے پھول لگتے ہیں اور سفید و زرد پھول والا بھی ہوتا ہے اس کے پتے کچھ لمبے ہوتے ہیں اس کے بارہ مہینے ہی پھول لگتے ہیں لیکن برسات کے موسم میں تو خاصکر ضرور لگتے ہیں چونکہ اس کا پھول دوپہر میں کھلتا ہے اس لیے دوپہریا کہتے ہیں اسکی جڑ کا مزہ اچھا ہے۔

طبیعت گرم دوسرے درجے میں تر پہلے درجے میں۔

خواص و فوائد فارسی کی کتابوں میں لکھا ہے کہ اس کا پھول قابض ہے بلغم و صفرا اور سوداکے فساد کو دفع کرتا ہے دستوں کو بند کرتا ہے ریاح صفرادی کو خارج کرتا ہے اسکے پھول کو پیسکر اس میں سے چند قطرے ناک میں ٹپکا دیں تو آدھاسیسی کا درد جاتا رہے دماغ کی رطوبت بہ جائے۔

ہندی کی کتابوں میں لکھا ہے قابض ہلکا کچھ گرم اور بخار کا دور کرنے والا ہے اس کے پھولوں کی پتیوں کا رس ناک میں ٹپکانے سے درد سر دفع ہوتا ہے اس کے دو تولہ پھولوں کو گھی میں تلکے ۴ رتی زیرہ اور ۴ رتی ناگ کیسر کے ساتھ پیسکر اُن میں مکھن اور مصری ملا کر گولیاں بنا کر دن میں دو بار دینے سے آنوں کے دست بند ہو جاتے ہیں اس کے پودے کی دو ڈھائی ماشہ تازہ جڑ کو تھوڑی سی پیپل (دار فلفل) کے ساتھ پیس کر تین تین چار چار گھنٹے کے فاصلے سے دینے سے نہایت سخت آنوں اور دست بند ہوتے ہیں۔



دود بجین (ھ)

بضم دال مہلہ وسکون واو وسکون دال مہلہ دوم وفتح بائے موحدہ مخلوط بہا وفتح یائے تحتانی وسکون نون۔
منافع دستور الاطباء میں ہے کہ یہ دوا تلخ و تیز ہے اور سرد ہے زہر کا اثر دفع کرتی ہے منھ کا مزہ درست کرتی ہے اگر مصالحہ کے ساتھ کھائیں تو بہت نفع دے۔

دودم

بضم دال مہلہ وسکون واو وفتح دال مہلہ دوم وسکون میم اور **دوادم** الف کے اضافے سے بھی آیا ہے۔
صفات ومنافع ایک چیز ہے کہ پرانے درختوں کے اندر سے گوند کی طرح نکلتی ہے رنگ سیاہ سرخی مائل جمے ہوئے خون کی طرح ہوتا ہے شام کے ملک میں بیروت پہاڑوں میں ایک درخت سے جسے غربی کہتے ہیں کثرت سے نکلتی ہے وہاں کے آدمی اسے مومیائی کی جگہ استعمال کرتے ہیں اور تمام افعال میں مومیائی کا سا عمل کرتی ہے اور یہ بھی کہتے ہیں کہ گوگل کے سے افعال وخواص رکھتی ہے مشہور یہ کہ لکھا ہے کہ گوگل درخت دودم کا گوند ہے۔

دودھ (ھ)

شیر (ف) لبن (ع)

جب طب کی کتابوں میں مطلق دودھ کا لفظ مذکور ہوتا ہے تو گائے کا دودھ مراد ہوتا ہے بچوں کے لیے عورت کے دودھ کے بعد یہی عمدہ سمجھا گیا ہے یا جس کا موافق آ جائے۔ اس کے بعد گوشت اور بیضۂ نیم برشت کا مرتبہ ہے یونانی طبیبوں کا قول ہے کہ جس دودھ میں جبنیت غالب ہو سپیدہ اور ثقل پیدا کرتا ہے جس میں مائیت غالب ہو وہ منفخ اور مدر اور خفیف ہے جس میں دہنیت غالب ہو وہ ثقیل اور مسمن ہو۔ جانور کے بیانے سے چالیس دن تک اس کا دودھ اچھا نہیں سمجھا جاتا۔ وید بھی کہتے ہیں کہ نئے بیائے ہوئے جانور کا دودھ شور اور گراں ہے بلغم بڑھاتا ہے دیر ہضم اور خشک اور قابض ہے بدن کو خراب کرتا ہے امراض خونی پیدا کرتا ہے نہ کھانا چاہیئے۔ اگر بدن کو غذا پہونچانا ہو تو تھوڑا پیئیں زیادہ مقدار میں دست آور ہے قبض رفع کرتا ہے۔ گر بدن کو تغذیہ نہیں پہونچاتا۔ دودھ تیز دواؤں اور زہروں کا فادزہر ہے۔ شوکران اجوائن خراسانی تیلنی کھمی۔ کنگی۔ ثافسیا۔ خرگوش دریائی اور کچلہ وغیرہ ہی چیزوں کی مضرت کو دفع کرتا ہے۔ جب دودھ پیئیں تو تھوڑی دیر آرام کریں چلیں پھریں نہیں کیونکہ وہ بہے گا اور ہلنے سے فساد آ جائے گا۔ گر اُسکے پیتے ہی سو بھی نہ جانا چاہیئے اور اُس کے پینے کے بعد غذا اُس وقت تک نہ کھانا چاہیئے تا وقتیکہ وہ ہضم نہ ہو جائے۔ بوڑھوں کے لیے یہ بہتر ہے کہ وہ شہد کے ساتھ پیئیں۔ جوان کو اتنا موافق نہیں جتنا کہ بوڑھے اور بچے کے لیے مفید ہے کبھی ایسا ہوتا ہے کہ جب آنتوں اور معدے میں فضول جمع ہوتا ہے تو دودھ پینے سے دست آتے ہیں جب فضول خارج ہو جاتا ہے تو دودھ قبض پیدا کرتا ہے اور اُس وقت بدن کی غذا بنتا ہے۔ دودھ میں دست آوری کی تاثیر مائیت کی وجہ سے ہے اور قبض جبنیت کے سبب سے۔ ریحی دودھ میں مائیت بمقابلے صفی کے زیادہ ہوتی ہے۔ پیٹ میں قرح ہو تو دودھ بہتر ہے کیونکہ اُس کا تنقیہ کرتا ہے۔ خشکی کی وجہ سے نسیان ہو تو بہت مفید ہے غم و وسواس بھی



مٹاتا ہے جس کو کثرت جماع سے ضعف ہوگیا ہو اُس کے لئے نہایت مفید ہے اس سے بالکل کمزوری جاتی رہتی ہے نیز بلکہ اسکی آنتون اور معدے مین ضعف ہو بخش کو بھی مفید ہے تپ دق کے مریض کو نافع ہے مگر یہ خیال رہے کہ معدے مین فاسد نہو جائے۔

دید بھی پُرانے بخارون مین مفید سمجھتے ہین انکے نزدیک دودھ تحفہ کا مزہ میٹھا کرتا ہے طبیعت مین خوشی اور منی پیدا کرتا ہے بدن کو نرم اور فربہ کرتا ہے قوت باہ اور قوت دل وجگر اور بھوک بڑھاتا ہے آرام دیتا ہے صفرا اور باد دفع کرتا ہے اور بلغم پیدا کرتا ہے۔

دودھ کا جھاگ دیدون کا بیان ہے کہ بلغم اور صفرا اور باد کو دفع کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے منی پیدا کرتا ہے تشنگی اور پیاس مٹاتا ہے گردون کو طاقت پہونچاتا ہے۔ آنکھ کے لئے مجرب ہے کھانسی اور دمہ اور دق دور کرتا ہے

گابھن اور نئے بیائے ہوئے جانور کا دودھ اور خراب دودھ ایسے جانور کا دودھ خراب ہے جو حاملہ ہو خصوصاً جس کے بیانے کے دن قریب ہون اور جو جانور نیا بیائے اُس کا دودھ چالیس دن نہ پینا چاہیئے اور جس حیوان کے حمل کی مدت انسان سے زیادہ دنون تک ہو اُس کا دودھ بھی خراب ہے اور کھل وغیرہ کے کھانے سے جو دودھ پیدا ہو وہ گران اور دافع بلغم ہے اور جانور کے تھنون مین رات بھر جو دودھ رہے وہ صبح کو دوہکر پینا اچھا نہیں۔

جوش دیا ہوا دودھ ڈاکٹر کہتے ہین کہ جوش دیے ہوئے دودھ کی سریع الہضمی مین کمی واقع ہو جاتی ہے اور اُسکے خواص وفوائد یہ ہین کہ وہ چھوٹے چھوٹے کیڑے جو انسان کے بدن مین داخل ہو کر مرض پیدا کرتے ہین بلکہ وہ کیڑے بھی جو بڑے اور سخت ہو جاتے ہین جوش دینے سے ضائع ہو جاتے ہین۔ جوش کیا ہوا دودھ بچون کو بہ نسبت کچے دودھ کے بہت دقتے کے ساتھ دیر دیر مین دینا چاہیے اسکے استعمال سے بچون کو اسکردی اور رکٹس کا مرض ہو جاتا ہے۔ اسکردی ایک مزمن بیماری ہے جس مین ابتدا اسکے اندر مریض کمزور اور پست ہمت ہو جاتا ہے منہ سے بدبو آتی ہے مسوڑے پھولکر سرخ اور آخر کو زخمی ہو جاتے ہین اور رکٹس یہ ہے کہ بچون کی ہڈیون مین نرمی آکر خم کھا جاتی ہین چند تجربون سے یہ بات ظاہر ہوئی ہے کہ ایسے چھوٹے کیڑے جو خوردبین سے نظر آسکتے ہین اُنسے بھرے ہوئے دودھ کو دس منٹ تک ۷۰ درجہ سینٹی گریڈ یعنی ۱۵۸ درجہ فارنہائٹ کی حرارت مین رکھنا اُس کے پاک وصاف کرنے کو کافی ہے بیماری کے کیڑے باقی نہین رہتے۔

دید کہتے ہین کہ دودھ کو جوش دین تو چہارم حصہ پانی ملائین جب سب پانی جل ہو جائے تو کام مین لائین۔ یونانیون کا بیان ہے کہ جوش کھایا ہوا دودھ اور جو زیادہ گاڑھا ہو قابض ہو گر جوش دادہ تمام سے بہتر ہو اور اس سے پیٹ بھی کم پھولتا ہے۔

کچا دودھ پیٹ پھلاتا ہے جوش دینے اور شہد ملانے سے نفخ کم ہو جاتا ہے یا ہاضم دواؤن کے ساتھ پئین دیدون کا قول ہے کہ کچا اور ٹھنڈا دودھ زکام پیدا کرتا ہے گران ہے۔ ڈاکٹرون کے نزدیک جوش دیے ہوئے دودھ کی نسبت کچے دودھ مین دہنیت بہت عمدہ اور نرم حالت مین ہوتی ہے کچے دودھ کا ذائقہ خوشگوار ہوتا ہے اور اس مین فی صدی ۱۵ ، حصہ کاربونک ایسڈ تو علیحدہ اور فی صدی ۲۲ ، دیگر اشیاء کے ساتھ مخلوط ہوتا ہے جو گرم کرنے سے نکل جاتا ہے فاسفورس اور چونے کا نمک کچے دودھ مین اپنی اصلی حالت پر رہتے ہین اور اُس کی چکنائی بہ نسبت

Hakeem Shaukat Ali



اُس دودھ کے جسے ۱۰۲ درجے فارن ہائٹ کی حرارت پہونچے زیادہ ہضم کے قابل ہوتی ہے کچے دودھ کی چکنائی جوش دیے ہوئے دودھ کی چکنائی سے نصف وقت میں ہضم ہوتی ہے۔

دن یا رات میں دودھ پینے کے اوقات وید کہتے ہیں کہ صبح کے وقت دودھ پینا قبض اور گرانی اور گرمی پیدا کرتا ہے اور قوت گویائی بڑھاتا ہے اور بھوک زیادہ کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے دوپہر کے وقت پینا بدن کو قوت بخشتا ہے اور گرم کرتا ہے بلغم دفع کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے اور شام کے وقت پینا اُس تپ کو دفع کرتا ہے جو چھ ماہ بدن میں رہتی ہے پرانے بخار کو اُکھیڑ دیتا ہے آنکھوں کو روشنی بخشتا ہے امراض کو بدن سے نکالتا ہے اگر رات میں دودھ پیا جائے تو گرانی اور قبض بہت کم پیدا ہوتا ہے اور ہضم میں اُس کے محنت نہیں پڑتی۔

دودھ دوہنے اور پینے کے برتن وید کہتے ہیں کہ تانبے کے برتن میں دودھ دوہ کر پینے سے بائی دور ہوتی ہے سونے چاندی کے برتنوں سے بلغم دور ہوتا ہے کانسی کے برتن سے رکت بت دفع ہوتا ہے اور لوہے کے برتن سے باد و بلغم و صفرا کو نفع پہونچتا ہے اور مٹی کے برتن سے منی زیادہ ہوتی ہے باہ میں قوت آتی ہے باد و بلغم دور ہوتے ہیں۔

دودھ کے نقصانات ہر دودھ سدہ پیدا کرتا ہے خاصکر جگر میں اور جن کے بدن سے لہو بہت سا نکل گیا ہو اُن کو بھی نقصان پہونچاتا ہے کیونکہ حرارت غریزی اُن کی ضعیف ہوتی ہے پس ایسے شخص میں کبھی ایسا ہوتا ہے کہ ضعف ہاضمہ کی وجہ سے دست آنے لگتے ہیں اور جو لوگ محنت زیادہ کرتے ہوں اور جن کا مزاج گرم ہو اُن کے معدے میں جلدی فاسد ہو جاتا ہے۔ کثرت کے ساتھ پینے سے برص اور چھیپ پیدا ہوتی ہے البتہ اُونٹنی کے دودھ سے برص نہیں پیدا ہوتا اور بکثرت پینے سے پیٹ میں کیڑے پیدا ہو جاتے ہیں جن کے پیٹ کے اندر ورم ہو یا باہر ورم بلغمی ہو اُنھیں بھی مضر ہے بچوں کو نقصان پہونچاتا ہے دانتوں کو تو بہت ہی مضر ہے اُنھیں کمزور کر دیتا ہے ہلنے لگتے ہیں اُکھڑ جاتے ہیں اور جن کو درد سر یا سر میں چکر آنے کا مرض ہو یا سر میں ضعف ہو اُن کو بھی مضر ہے بہت دنوں تک پیتے رہنے سے تپ آنے لگتی ہے جو بدن میں پڑ جاتی ہیں خارشت اور پھوڑے پھنسی اور اورام میں مبتلا ہو جاتا ہے ہر روز پینا اچھا نہیں۔ خلط غالب کی طرف مستحیل ہو جاتا ہے صفرا و بلغم بن جاتا ہے عفونت پیدا کرتا ہے زنان حاملہ کو مضر ہے اور جن کا معدہ کمزور ہو اُن کو بھی مضر ہے شب کوری (رتوندہ) پیدا کر دیتا ہے کیونکہ ابخرے کثرت سے پیدا ہو کر روح باصرہ میں غلظت آجاتی ہے جن کو رطوبت کی وجہ سے خفقان ہو اُنھیں بھی مضر ہے سر کو نقصان پہونچاتا ہے کیونکہ جب معدے میں نفخ پاتا ہے تو ابخرے چڑھ کر دماغ کو ستاتے ہیں اس وجہ سے معدہ بھی اُس سے متضرر ہو جاتا ہے جن کی تلی اور جگر میں فساد ہو اُنھیں بھی مضر ہے مثانے اور جگر میں سدہ پیدا کرتا ہے۔ ہمیشہ پینے سے تشنگی ہو جاتی ہے آنتوں میں نفخ پیدا کرتا ہے۔ گاڑھا دودھ قولنج پیدا کرتا ہے اور پتھری پیدا کرتا ہے زیادہ مقدار میں پینے سے دست آتے ہیں کیونکہ ہضم نہیں ہوتا۔ بہتر یہ ہے کہ تپ کا مریض اس کو نہ پیے اور خاصکر دودھ تپ پیدا کرتا ہے اور جن کو پیاس زیادہ ہو وہ بھی نہ پئیں اور جن میں صفرا غالب ہو اُن کو بھی نہ پینا چاہیے۔ وید کہتے ہیں کہ دودھ ذیل کے امراض میں نہ پینا چاہیے یعنی تخمہ۔ دست بلغم و صفرا کی زیادتی۔ پھوڑے پھنسی جذام۔ بھگندر۔ سوزاک۔ ذیابیطس سنگرہنی اور بدن میں کسی جگہ کیڑے ہوں

دودھ کو ان چیزوں کے ساتھ جمع نہ کریں ترشی اور نمکین کے ساتھ نہ پئیں۔ گوشت۔ انڈا مچھلی۔ پیاز۔



مولی۔ اور کھیرا۔ اور فواکہات کے ساتھ بھی نہ کھائیں۔ اگر بدن میں اخلاط فاسد جمع ہوں اور امتلا ہو تب بھی استعمال نہ کریں اور اس کو پیتے ہی سو بھی نہ جانا چاہیئے۔ ویدوں نے بھی ترش سبزیوں اور رائی۔ لیموں کے تیل۔ کلتھی۔ مچھلی۔ کھلی۔ رائی۔ پیاز۔ دہی۔ چھاچھ۔ گنے کی جڑ۔ اور سونگ کے درخت کی جڑ کے ساتھ جمع کرنے کی ممانعت کی ہے کیونکہ بہت سے امراض پیدا ہو جاتے ہیں خاصکر کوڑھ ہو جاتا ہے اور کہا ہے کہ اس پر پان اور سپاری بھی نہ کھائیں کہ اس سے سیلان منی اور ذیابیطس اور جذام کے امراض پیدا ہوتے ہیں۔

ان چیزوں کے ساتھ یا ان کے آگے پیچھے پینا بہتر ہے گھی۔ کھانڈ۔ آملہ۔ مویز۔ ادرک۔ سونٹھ۔ آم کا رس۔ الائچی۔ سیاہ مرچ اگر دودھ میں کھانڈ اور شہد اور گھی اور تیل ملائیں تو اس کو پنچ ساگر کہتے ہیں۔

تھن سے پینا دودھ اگر تھن سے پئیں جس کو دھار کہتے ہیں تو یہ بہتر ہے یا اسی وقت پینا چاہیئے جس وقت دوہا گیا ہو اور گرمی باقی ہو کیونکہ اس میں حرارت لطیف موجود ہوتی ہے جو سرد ہونے کے بعد باقی رہتی ہے۔

بہتر دودھ اس حیوان کا ہے جو جوان فربہ۔ صحیح المزاج تندرست ہو اور دودھ بہتر ہے جو بہت سفید ہو اُس کے اجزا ایک سے ہوں یہ نہ ہو کر کوئی چیز گاڑھا ہو کوئی پتلا اور اُس میں ترشی تیزی یا تلخی یا بدبو وغیرہ نہ ہو اور جب ناخن پر قطرہ رکھیں تو جلدی نہ پھیل جائے اور چارہ وغیرہ اُس حیوان کو برابر کھلایا جاتا ہو اور وہ دودھ بہتر ہے جو تھنوں میں رات بھر نہ رہا ہو بلکہ دن میں جمع ہوا اور دن ہی میں دوہ لیا جائے۔

دودھ کا تیزاب

لیکٹک السڈ (ش)۔ السیڈم لیکٹیکم (ل)

صفات وشناخت دودھ کے تیزاب میں فی صدی ۲۵ حصہ پانی ملا رہتا ہے شکر کو پانی میں گھول کر تھین ایک خاص طرح کے خمیر کی وجہ سے کیفیت تخمیری پیدا کر کے حاصل کرتے ہیں پھر خالص کر لیا جاتا ہے بیرنگ شربت کی مانند سیال ہے بلا بو اور ذائقہ ترش نیلے کاغذ کو سُرخ کر دیتا ہے وزن متناسبہ ۱۲۱۴ پانی اور شراب اور ایتھر میں بخوبی حل ہو جاتا ہے کلوروفارم میں تحلیل نہیں ہوتا اور اس کا ڈائے لیوٹیڈ یون تیار کرتے ہیں کہ تین فلوئڈ اونس دودھ کے تیزاب میں اتنا آب مقطر ملاتے ہیں کہ جس میں پورا ایک پائنٹ ہو جائے وزن متناسبہ اس کا ۱۰۴۰ ہوتا ہے۔

خواص و فوائد مقوی ہے ضعف معدہ اور ضعف ہاضمہ اور مرض ذیابیطس اور مثانے کے زکام میں بہت مفید سمجھتے ہیں بچوں کو جو سبز رنگ کے دست آتے ہیں اُن میں تیزاب شیریں کا سولیوشن (سو حصہ میں دو حصہ) بمقدار ایک ڈرام دینا بہت مفید پایا گیا ہے **مقدار خوراک** پانی ملے ہوئے کی آدھے سے دو فلوئڈ ڈرام تک۔

دودھ کی کھانڈ

شوگر آف ملک (ش)۔ سیکی رم لیکٹس (ل)

صفات وشناخت دودھ کے پھاڑنے کے بعد جو دودھ کا پانی بچتا ہے اُس کو خشک کرنے سے یہ شکر حاصل ہوتی ہے اکثر لمبی تھنوں کی شکل ہوتی ہے قطر دو انچ کا اور بیچ میں ایک ڈورا یا لکڑی کا ٹکڑا ہوتا ہے یا



ٹکیتوں مین بنا کر ٹکڑے کر لیتے ہین یہ شکر سطح پر اور بنا وٹ مین بھی قلمدار ہوتی ہے نیم شفاف رنگت مین سفید میلا پن لیے ہوے سخت اور بلا بو اور ذائقہ مین خفیف شیرین اور چبانے سے کرکراہٹ معلوم ہوتی ہے سات حصے ٹھنڈے اور ایک حصے کھولتے ہوے پانی مین حل ہو جاتی ہے۔

دودی پھل (ھم)

بضم دال مہلہ و سکون واو و کسر دال مہلہ و یاے تحتانی معروف و فتح باے فارسی مخلوط بہا و سکون لام۔

صفات و شناخت ایک میوہ ہے بیر کی برابر کچا سبز قدرے سیاہی مائل ہوتا ہے اس کے اندر دودھ چیپ دار اور شیرین بھرا ہوتا ہے پکنے کے بعد وہ پھل سُرخ مائل بہ سفیدی ہو جاتا ہے ایسا رنگ اس کا معلوم ہوتا ہے جیسے گلاب کا پھول دودھ اسکے اندر جم جاتا ہے باعتبار خامی کے چیپ بھی کم ہو جاتا ہے۔

طبیعت گرم و تر۔

منافع منی کو غلیظ کرتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے پشت کو بھی قوی کرتا ہے۔

دوقس (یونانی)

بضم دال مہلہ و سکون واو و ضم قاف و سکون سین مہلہ۔

صفات و شناخت ایک روئیدگی ہے اس کی تین قسمین ہین۔

(۱) پتے سولف کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُنسے چھوٹے اور باریک اس پودے کی بلندی ایک بالشت کی ہوتی ہے اور پھول دھنیے اور سوے کے پھول کی طرح چھتردار ہوتا ہے رنگ پھول کا سفید ہوتا ہے اور پھل بھی سفید ہوتا ہے مزہ پھل کا تیز ہوتا ہے اور اوپر روئنگٹے ہوتے ہین اس کی پیدائش تیز دھوپ کے مقامون اور پتھری زمینون مین ہوتی ہے اس کے بیج کو قیملہ اور رلوٹے کو حشیشۃ البراغیث کہتے ہین کیونکہ اسکے دھوین سے پسّو بھاگ جاتے ہین اور زبان دہلی مین کیک داش بولتے ہین۔

(۲) کرفس کی طرح ہوتی ہے اس مین خوشبو آتی ہے اور مزہ اتنا تیز ہوتا ہے کہ چابنے سے زبان پر جلن پیدا ہو جاتی ہے اس کا بیج تخم انجدان کی طرح ہوتا ہے۔

(۳) پتے دھنیے کے پتون کی طرح ہوتے ہین پھول سفید اور چھتردار ہوتا ہے اس پھول کی وضع گاجر کے پھول کی سی ہوتی ہے بیج زیرے کی طرح ہوتا ہے اور مزہ تیز ہوتا ہے اس کی جڑ کو چابنے سے گاجر کا سا مزہ معلوم ہوتا ہے اور انگلی کی برابر موٹی ہوتی ہے اس کے پتون پر رواں نہین ہوتا جالینوس نے دو قوا ورد وقس کو ایک جانا ہے اور دیسقوریدوس نے جنگلی گاجر کے قبیل سے شمار کیا ہے حکیم مومن کے نزدیک یہ قول زیادہ صحیح ہے پہلی قسم پچھلی دو نون قسمون سے عمدہ ہے۔

طبیعت تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد پرانی کھانسی کو بند کرتی ہے پیٹ کی مروڑ کو مٹاتی ہے خون حیض اور پیشاب زیادہ لاتی ہے بلکہ اس کام مین اتنی قوی ہے کہ پیٹ کا بچہ گرا دیتی ہے اگر کوئی کاٹ کھائے تو شراب کے ساتھ اس کو کھلانے سے نفع ہوتا ہے اس کے لیپ سے اورام بلغمی تحلیل ہو جاتے ہین اگر بچھو یا کوئی دوسرا زہریلا کیڑا کاٹ کھائے تو

پہلی قسم کو پیسکر لیپ کرتے ہیں اگر کوئی زہر کھا لیا جائے تو اُس کو جوش کرکے پینا چاہیے پیٹ پھول جائے تو اُسکے بیج کھانے سے تحلیل ہوجاتا ہے اور اُس کے پینے سے پسینے سے اخلاط اور فضول تھوک کے ذریعہ سے نکل جاتے ہیں اس دوا کے جوشاندے کے پینے سے آنتوں کا مواد غلیظ بھی نکل جاتا ہے استسقاء رحمی میں تخم کرفس کے ساتھ بہت نفع بخشتی ہے اسکے استعمال سے رحم کا تنقیہ ہوکر حمل رہنے کے قابل ہو جاتا ہے پہلی قسم کے بیج اگر کوٹ کر پستہ پر چھڑک دیں تو پستو پاس نہ پھٹکیں بیج گرم مزاج والے کو کھانا چاہیے کیونکہ اُس کی قوت باہ ضعیف ہو جائے گی دوسری اور تیسری قسم کے بیج افعال و خواص میں دوقو کے قریب قریب ہیں مگر اُس سے کسی قدر ضعیف العمل ہیں مقدار خوراک و واضح تک۔

دوقو ریونانی

ہر دو دوا معروف سے آیا ہے اور دال مہملہ کی جگہ ذال معجمہ سے بھی ہے

صفات و شناخت گیلانی کی شرح قانون میں لکھا ہے کہ جنگلی گاجر کے بیج ہیں اسکی جڑ کا نام شقاقل ہے یہی صحاح الادویہ میں ہے بعض کہتے ہیں کہ پہاڑی گاجر کے بیج ہیں اس کے پیڑ کو خرس گیاہ کہتے ہیں کیونکہ ریچھ کو یہ بہت پیارا ہے بعض کہتے ہیں کہ اس میں سوے کے چھتر کی طرح چھتر لگتے ہیں وہ خرس گیاہ کہلاتے ہیں کیونکہ ان چھتروں کو ریچھ بڑی رغبت سے کھاتا ہے بعض دوقو کو پہاڑی کرفس (اجمود) کا بیج بتاتے ہیں اور حق تحقیق یہ ہے کہ نہ پہاڑی کرفس ہے نہ جنگلی یا پہاڑی گاجر بلکہ ایک تیسری چیز ہے جنگلی گاجر کے ساتھ التباس کی یہ وجہ ہے کہ اُسکے ساتھ مشابہت رکھتی ہے پتے اسکے جنگلی گاجر کے پتوں سے ذرا چوڑے اور مزے میں انجمن کی طرح اور تلخی مائل ہوتے ہیں ڈنڈی گھروری ہوتی جس پر سوے کے چھتر کی طرح چھتر آتے ہیں یہی اس کے پھول ہیں ان چھتروں میں سفید بیج ہوتے ہیں اور اندر ایک چیز چھوٹی سی اور نیلے رنگ کی ہوتی ہے جڑ کی موٹائی گاجر کی طرح ہوتی ہے اُسے شقاقل اور بعض مستقاقل بولتے ہیں سو اس کہنے سے یہ اور شقاقل دونوں ایک نہیں ہو سکتے کیونکہ شقاقل کا پھول گل بنفشہ کی طرح اور اُس سے بڑا ہوتا ہے رنگ نیلا سفیدی مائل ہوتا ہے بیج شقاقل کا چنے کے دانے کی طرح ہوتا ہے رنگ اس کا سیاہ ہوتا ہے اور اندر بھی سیاہ رطوبت بھری ہوتی ہے جس کا مزہ شیریں ہوتا ہے بعض حذاق نے یہ کہا ہے کہ دوقو کا پیڑ ایک بالشت سے کچھ بڑا ہوتا ہے پتوں کی وضع سولف کے پتوں کی سی ہوتی ہے مگر اُنسے چھوٹے ہوتے ہیں اور پھول کا چھتر دھنئے کے چھتر کی طرح ہوتا ہے رنگ پھول کا زرد ہوتا ہے مزہ تیز ہوتا ہے اور اُسپر گردان ہوتا ہے خوشبو بھی آتی ہے اور جڑ انگلی کی برابر موٹی اور بعض اس سے پتلی اور ایک بالشت کے قریب لانبی ہوتی ہے مزہ اس کا گاجر کا سا ہوتا ہے اسی لیے ترہ دین میں اسکو گاجر کہتے ہیں اور یہ انکی اصطلاح ہے اور جنگلی کا پیڑ معمولی گاجر کے پیڑ کی طرح ہوتا ہے اس بیج کی صورت بعض نے اجوائن کے دانے کی طرح لکھی ہے مگر اُس سے کچھ چھوٹا بتایا ہے بعض نے سولف کے دانے سے تشبیہ دی ہے جس کے کنارے آس پاس سے کنگوان آری کے دانتوں کی طرح ہوتے ہیں یہ تشبیہ کامل ہے ان بیجوں کا مزہ اور خوشبو گاجر کے سے ہوتے ہیں اور مزے میں کچھ تیزی ہوتی ہے تمام پیڑ کے اجزا میں سے یہی بیج مستعمل ہیں بہتر وہ بیج ہیں جن کا رنگ زرد ہو اور تازہ ہوں اب دیکھئے کہ شقاقل اگر اس کی جڑ ہوتی تو کیسے کہہ سکتے تھے کہ صرف بیج ہی مستعمل ہیں کیونکہ

شقاقل میں سے صرف جڑ ہی مستعمل ہے۔

طبیعت تیسرے درجے کے آخر میں گرم اور اُسی درجے کے اول میں خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ گرم تیسرے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں ہے بعض کہتے ہیں کہ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ دوسرے درجے کے آخر میں گرم ہے اور دوسرے درجے کے اول میں خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ گرم دوسرے درجے میں ہے اور خشک پہلے درجے میں۔

خواص و فوائد نہایت مفتح و محلل ہے اس میں قوت تریاقیہ بھی ہے گرفے اور معدے اور باہ کو طاقت دیتا ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے درد کو تسکین دیتا ہے بلغم اور ریاح کو زائل کرتا ہے سنگ گردہ و مثانہ کو توڑتا ہے مدر حیض و بول ہے پسینا لاتا ہے رحم کا تنقیہ کرتا ہے عسر ولادت کو نافع ہے استرخائے مفاصل دور و مفاصل کو مٹاتا ہے ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک اس کو کھانے سے پیٹ کے کدو دانے مر کر نکل جاتے ہیں مگر قوتی ترس اس کے ساتھ ملا لینا چاہیے سینے سے فضول بلغمی کو نکالتا ہے رطوبت کی وجہ سے عرصہ دراز سے کھانسی جاری ہو تو اس سے مٹ جاتی ہے اس سے ہاضمہ قوی ہوتا ہے منی بڑھ جاتی ہے جگر کا سدہ کھولتا ہے مثانے میں گرمی پیدا کرتا ہے گردے اور مثانے کی پتھری کو خارج کرتا ہے بچوں کی ہچکی اور مروڑے کو مفید ہے استسقائے طبلی کو دفع کرتا ہے حشرات الارض کا زہر اتارتا ہے جس کے بچھو کاٹ کھائے اُس کو چاہیے کہ اس کا جوشاندہ پی لے اس کو شہد کے ساتھ چاٹ کر اس پھوڑے پر رکھیں جو گوشت کو کھائے جاتا ہو تو وہ مٹ جاتا ہے **مضر** جگر و مثانہ اور گرم مزاج والے کی باہ کو **مصلح** جگر کے لیے طباشیر مثانے کے لیے مصطگی اور سورنجان اور رطوبت باہ کے لیے کتیرا و طباشیر **بدل** دو چند گاجر کے بیج ہم وزن تخم کرنس یا اجوائن یا انیسون **مقدار خوراک** ۳ ماشہ۔

دو نا (ہند)

بفتح دال مہملہ و سکون واو و فتح نون و سکون الف اور الف کی جگہ ہا بھی درست ہے۔

صفات و شناخت مامون صاحب نے محیط اعظم میں لکھا ہے کہ جب ہم کو مہاراجا سر روپ سنگھ جی صاحب والی ریاست ارد دیوا ریہوا اُترنے اپنے معالجے کے لیے بلایا تھا تو ہم نے اُن کے محل میں اس کا پیڑ دیکھا تھا بلندی میں ہاتھ بھر کے قریب تھا اور پتے سوئے کی طرح اور اُن میں خوشبو آتی تھی انتھے جولائی سنہ ۱۸۹۰ میں جب میں ہز اکسلنسی مہاراجہ سر کشن پرشاد بہادر وزیر اعظم حیدر آباد دکن کے پاس اپنی کتاب بحر الفصاحت کہ علم معانی بیان بدیع و عروض و قافیہ میں زبان اُردو میں ہے لیگیا تھا اور کرنیل پینے صاحب رزیڈنٹ کے توسط سے اُنسے ملا تھا اور راجہ بھگوان داس کی کوٹھی میں ٹھہرا تھا تو میں نے کوٹھی کے باغ میں دونے کے پیڑ دو گملوں میں دیکھے طول ہر ایک کا پون ہاتھ کے قریب تھا اور پتے سوئے کے سے تھے اور اُن میں مرچے کی سی خوشبو آتی تھی پتے اور ڈالیاں سبز تھیں اور اُن میں پھل نہیں آتا اور نہ پتوں پر روئے تھے نہ پھول تھا گلشنٹ سنگرہ میں مذکور ہے کہ دونا بفتح دال و سکون واو ہندوستان میں اور مرہٹی میں دَوَنا دوال اور واو دو نون کے فتحوں سے اور گجراتی میں دمرا بفتح دال و سکون میم جس کو کہتے ہیں اُس کے چھوٹے چھوٹے پیڑ ہوتے ہیں پتوں سے خوشبو آتی ہے اور دانہ پر روان ہوتا ہے مزہ کڑوا اور کسیلا ہوتا ہے انتہے شاید بعض پر روان بھی ہوتا ہو عوام دونا مروا ملا کر کہتے ہیں حالانکہ مروے کا پیڑ بڑا ہوتا ہے پتے سراب



کے پتون کی طرح مروے کے پتون سے بدرجہا بڑے ہوتے ہین البتہ خوشبو مین دونون شریک ہین مروے کے کسی جز کو دونے کے کسی جز کے ساتھ مشابہت نہین بعض اطباے یونانی کہتے ہین کہ جُنجُشتر اَن اور دونا ایک چیز ہے مگر اس مین پھل آتا ہے اجزا کا رنگ خاکی ہوتا ہے پھول زرد ہوتا ہے پس دونون ایک کیسے ہو سکتے ہین۔

طبیعت تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض گرم وتر بتاتے ہین بعض معتدل لکھتے ہین بعض کہتے ہین کہ دوسرے درجے کے آخر مین گرم ہے اور دوسرے درجے کے اول مین خشک ہے تذکرۃ الہند مین پچھلا قول اختیار کیا ہے مخزن سنگرہ مین سرد لکھا ہے۔

خواص وفوائد درد سر مٹاتا ہے سینے اور معدے کے درد کو جو بلغم سے ہو نافع ہے ریاح کو دفع کرتا ہے نفخ تحلیل کرتا ہے دل کو فرحت دیتا ہے طحال کو طاقت پہونچاتا ہے ورم کو بکھیر دیتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے جنین مردہ کو پیٹ سے نکال لیتا ہے طمث کے فضلات کو اس کا جوشاندہ خارج کر دیتا ہے شہد کے ساتھ اس کا لیپ بھڑ اور بچھو کے زہر کو نافع ہے اس کے جوشاندے کے نطول یا اس کے پتون کو پیسکر لیپ کرنے سے جو مین جانی رہتی ہین۔ اس کا لیپ کرنا پسینا آنے کو روکتا ہے پھوڑے پھنسی اور جذام اور خارشت کو نافع ہے ہاتھ پاؤن کے پھٹنے کو مفید ہے۔ شکم کی کلانی کو کم کرتا ہے۔ آتشک کو نافع ہے۔ خون کو صاف کرتا ہے۔ خوشبویات مین داخل کرتے ہین۔

دونی بیگے (ھ)

بضم دال مہملہ وسکون واؤ وکسر ہمزہ وسکون یاے تحتانی وکسر تاے فوقانی وسکون یاے تحتانی دوم وکسر کاف فارسی ویاے تحتانی ساکن۔

صفات وشناخت ایک درخت ہے بے ساق شاخین اس کی لمبی ہوتی ہین اور جڑ مین سے نکلتی ہین پتے کسی قدر داؤدی کے پتون سے مشابہ ہوتے ہین مگر اس مین پانچ کنگرے ہوتے ہین ایک بیچ کا کنگرا بڑا اور آس پاس کے چار چھوٹے چھوٹے ہوتے ہین جیسے پنجے کی انگلیان بعض پتون کے کنگرے نہین ہوتے صرف ایک انگلی کی طرح معلوم ہوتا ہے۔

فوائد دستون کو بند کرتا ہے زیابیطس کو مفید ہے جڑ اس کی تقطیر بول کو نافع ہے۔ پتے صفرا بڑھاتے ہین۔

دھائی (سنسکرت)

بفتح دال مہملہ مخلوطہ بہا وسکون الف وکسر تاے فوقانی وکسر کاف تازی ویاے معروف۔

صفات وشناخت محیط اعظم مین لکھا ہے کہ ایک ہندوستانی دوا ہے سرد ہے تشنگی اور دستون کو نافع ہے۔ اور بعض کہتے ہین کہ آبنا کے پیڑ کا نام ہے۔ انتخاب تحقیق یہ ہے کہ دھائی کو سنسکرت مین **دھاونی** بفتح واؤ اور **دھاتکی** بضم تاے فوقانی وضم یاے فارسی اول وسکون شین معجمہ وکسر یاے فارسی دوم ویاے معروف اور راگن جوالا کہتے ہین مارواڑی مین **دھاوڑا پھول** اور ہندی مین **دھاوئی** بفتح واؤ وکسر ہمزہ ویاے معروف اور مرہٹی مین **دھائتی** بفتح یاے تحتانی اول وکسر تاے ثقیل ویاے معروف اور **لکھو دھائی** بھی بولتے ہین اور اہل گجرات **دھاوڑی** نام سے پکارتے ہین اور عام اہل میواڑ کی زبان سے اس کا نام **دھاوڑا** اور اؤ کے وقت اور راے ثقیل سے سنتے ہین اور **دھاے** بفتح یاے تحتانی کے نام سے بھی پکارا جاتا ہے یہ درخت ہندوستان



میں ہر جگہ ہوتا ہے۔ یہ درخت بڑا ہوتا ہے لمبائی اس کی دس فٹ تک بلکہ اس سے بھی زیادہ ہوتی ہے اس میں پھولوں کے گچھے ہوتے ہیں پھول لگنے پھلنے کا موسم ماگھ سے چیت تک ہوتا ہے اس کی ڈالیاں لمبی اور پھیلنی والی ہوتی ہیں اس کے پتے ایک دوسرے کے سامنے آتے ہیں اس کی کلیاں اور پتے رنگائی کے کام میں آتے ہیں اس میں ایک قسم کا گوند آتا ہے جو بازار میں پھول جاتا ہے اس کو **دھاوڑی گوند** کہتے ہیں اور دھوا ہیں۔ اس گوند کو بہت جمع کرتے ہیں وید کہتے ہیں کہ یہ چربری گرم سرد کیلی اور تیکھن ہے تیکھن اس دوا کو کہتے ہیں جو مخفف سردکسی لگی ہوتی ہے رنج پیدا کرتی ہے تالیف شریف میں ہے کہ بعض اس کو معتدل بھی جانتے ہیں۔

خواص و فوائد درخت کے اجزا قابض ہیں اس کے پھول حابس ہیں اگر دست اور آنؤں آتی ہو تو اسکے پھول سے نفع ہوتا ہے اس کام کے لیے سوکھے پھول ساڑھے سات ماشہ پیسکر چھاچھ کے ساتھ پھنکانا چاہیے اگر عورت کو استحاضے کا عارضہ ہو تو اس کے پھولوں کو شہد کے ساتھ چٹانا چاہیے اِس کے پھول پیسکر زخموں پر چھڑکنے سے بھر جاتے ہیں اگر کسی کے مزاج میں صفرا کا غلبہ ہو تو بیمار کے منہ میں تلکا تیل بھر دیں اور اس کے سر کے تالو پر اس کے پتوں کا رس لگا دیں اس کی تاثیر سے وہ تیل صفرا کو کھینچ کر پیلا ہو جائے گا تب اس تیل کو نکالکر تازہ تیل بھر دیں جب تک تیل منہ میں پیلا ہوتا رہے تب تک اِسی طرح کرتے رہیں جب تیل کا پیلا ہونا بند ہو جائے تب چھوڑ دینا چاہیے اس کے پھول ٹھنڈے اور قابض ہیں اُن کا شربت بنا کر پلانے سے بواسیر خونی مٹ جاتی ہے اور گرمی دفع ہوتی ہے اِن پھولوں کو جوش دیکر ملکر صاف کرکے شہد ملاکر استحاضہ والی عورت کو پلانے سے نفع ہوتا ہے تین دن تک پینے سے پورا فائدہ ہو جاتا ہے عورت کے رحم سے سفید رطوبت جاری ہو تو اُسے بھی یہ پھول نافع ہیں اسکے پھولوں کا گلقند بھی بناتے ہیں ان کو پیسکر السی کے تیل میں ملا کر جلے ہوئے مقام پر لگانے سے نفع ہوتا ہے ناصور رسیں رکھنے سے بھر جاتا ہے اگر کوئی زہریلا کیڑا کاٹ لے تو ان کے لگانے سے نفع ہوتا ہے تالیف شریف میں ہے کہ اس سے پیٹ کے کیڑے دفع ہوتے ہیں۔

دھاوڑے کا گوند

یہ گوند سفید بھی ہوتا ہے اور میلا بھی ہوتا ہے مزہ میٹھا ہوتا ہے عورتیں زچہ خانے میں کھاتی ہیں اور دوسرے وقتوں میں بھی کھاتی ہیں کیونکہ ان کی قوت دیتا ہے رحم سے رطوبت جاری کو بند کرتا ہے خون استحاضہ کو روکتا ہے سرد و خشک ہے ہمارے ملک میں جس کو **تاگوری گوند** کہتے ہیں شاید یہی ہے۔ یہ مشہور ہے کہ دھاوڑے کا گوند مرد کو کھانا چاہیے عورت کھائے اور کھیر کا گوند عورت کو کھانا چاہیے مرد کھائے۔

دھادھون (ھ)

بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و سکون الف و فتح دال مہملہ مخلوط بہا و سکون واو و نون موقوف۔

صفات و منافع تالیف شریف میں ہے کہ ایک درخت کا نام ہے جو اپنی خاصیت سے فساد بلغم و باد و صفرا اور زہر اور جذام اور بواسیر اور سنپات کو دفع کرتا ہے۔

دھامن (ھ)

بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و سکون الف و کسر میم اور میم کے فتح سے بھی آیا ہے اور نون ساکن ہے سنسکرت میں دھرمن کہتے ہیں۔

صفات وشناخت اس کے درخت ہمالیہ مین جمنا سے نیپال تک اور ممالک متوسط اور دکن اور برہما اور سیلون مین ہوتے ہین اس درخت کی اونچائی تیس پینتیس فٹ کی ہوتی ہو اس کا تنہ کھڑا اور سیدھا ہوتا ہے اس کی چھال آدھ انچ موٹی اور کھردری ہوتی ہے اس کی نرم ڈالیون اور ریشون پر رویں ہوتے ہین اس مین کانٹے ہوتے ہین اور لکڑی سے کمان بناتے ہین پھاگن مین اسکے پتے گرجاتے ہین اور چیت مین نئے آجاتے ہین چیت بیساکھ مین اسکے پھول لگتے ہین جیٹھ اور اساڑھ تک پھل پکتے ہین جو مٹر کے دانے کی برابر ہوتے ہین یہ پھل اچھے کھٹے ہوتے ہین اور کھانے کے کام مین آتے ہین۔

طبیعت گرم وخشک۔

خواص وفوائد چرپرا کسیلا قابض اور میٹھا اور سبک ہو دست بند کرتا ہے فساد بلغم وصفرا وخون اور کھانسی کو نافع ہے اس کی اندر چھال پیتی کا بھا پانی مین بھگو کر ملکر چھانکر گُرها جیب نکالکرہ تولہ اُس جیب مین جینا کا دو تولہ آٹا ملاکے کھلانے سے دست آنو بند ہوجاتے ہین اس کی لکڑی کو پیکر چھڑکانے سے نئے ہوتی ہے افیم کے زہر کو اُتارنے کے لیے اس کی لکڑی کے سفوف کو پھکا کرتے کرانا چاہیے کونچ کی پھلی کو چھونے سے جو جلن اور کھجلی ہوجاتی ہے اُس کو مٹانے کے لئے اس کی چھال کا لیپ کرتے ہین۔

دہان فرنگ

اصل مین دہنہ بفتح دال مہلہ وفتح ہا وفتح نون وسکون ہا ہے جس کا معرب دہنج بفتح دال وہاو نون وسکون جیم تازی ہے اور **دھنہٴ فرنگ** کے نام سے مشہور ہو اور دہنہ دہانہ کے معنے مین ہو اسکو زنگار فرنگی بھی کہتے ہین اور زنگار معدنی بھی بولتے ہین

صفات وشناخت ایک پتھر ہو جس کے تنگ بتے ہین کہ سونے اور چاندی اور تانبے اور لوہے کی کان مین ہوتا ہے فرق طلائی اور نقرئی اور مسی اور آہنی مین یہ ہو کہ لیمو کے رس کے ساتھ صیقل دار لوہے پر جیسے چھری یا تلوار رگڑین اگر زرد نکلے تو طلائی ہے جو سفید نکلے تو نقرئی ہو اور تانبے کے رنگ پر نکلے تو مسی ہے۔ زنگار معدنی اسی دہنہ مسی سے مراد ہو اگر لوہے کے رنگ کا نکلے تو آہنی ہو بہتر سب مین طلائی ہے آنکھ کے امراض مین یہی مستعمل ہو کئی رنگ کا ہوتا ہو (۱) بہتر نیرہ کہ جب ہوا صاف ہوتی ہو تو صاف نظر آتا ہے اور ہوا مین گرد وغبار رہوتا ہے تو میلا دکھتا ہے (۲) طاؤسی سرخی مائل اور براق (۳) طاؤسی زردی مائل (۴) طاؤسی سیاہی مائل سب سے بہتر پہلی قسم ہو پھر دوسری قسم اور بد ترسب سے چوتھی قسم ہے انطاکی کہتا ہو کہ ملک روس وقبرس سے آتا ہو صاحب اختیارات لکھتا ہو کہ اسکی کانین ملک فرنگ کرمان خراسان فارس شبانکارہ سیرجان اور شیراز مین ہین۔ مشہور ومعروف فرنگی ہو یا کرمانی اول دوم سے بہتر ہے اول کو فرندی بھی کہتے ہین اس لیے کہ اسپر تلوار کے سے جوہر ہوتے ہین فرند فا اور را ئے مہملہ کے کسرون سے جوہر شمشیر کا نام ہو اور یہ معرب ہو پرند کا جیسا کہ منتخب اور قاموس اور صحاح اور عبدالرشید کے رسالہٴ معربات مین ہو اور سراج اللغات مین را ئے مہلہ کو فتح دیا ہو اور برہان قاطع مین حرف اول پر بھی فتحہ لکھا ہو اور یہ سونے کی کان مین پیدا ہوتا ہو مزہ اس کا شیرین ہوتا ہو اس کے بعد نقرئی کا نمبر ہو کہ مانی کا مزہ ترش ہوتا ہو رنگ طاؤسی ہوتا ہے یہ تانبے کی کان مین پیدا ہوتا ہو آنکھ کے علاج مین صرف نہین ہوتا اکسیر کے اعمال مین رنگت کے کام مین آتا ہو شیرین اور ترش کے امتحان کی یہ صورت ہو کہ لیمو کے رس مین یا دوسری ترشی

مین رگڑ کر آئینے پر ٹپکائین اور چھوڑ دین یہانتک کہ سوکھ جائے اگر آئینے کی صفائی مین فرق نہ آئے اور کوئی رنگ پیدا نہ ہو تو شیرین ہے ورنہ ترش ہے۔

طبیعت چوتھے درجے کے اول مین گرم وخشک ہو اور بعض کے نزدیک چوتھے درجے مین گرم ہو اور تیسرے درجے مین خشک ہو اور بعض کے نزدیک تیسرے درجے مین سرد وخشک ہو اور بعض چوتھے درجے مین سرد وخشک جانتے ہین۔

خواص و فوائد اکثر زہرون کا تریاق ہو اگر تانبے کے دہان زنگ کو لیمو کے رس مین گھس کر اس شخص کو کھلائین جس نے ابرنم کھائی ہو تو ہمت کو رفع کرتا ہو لیکن سوا دفع کرنے زہر کے اور کبھی نہ کھانا چاہیے کہ وہ بہ سبب زخمی کرنے احشا کے خود زہر قاتل ہو اور معالجہ پذیر نہین اس کو منھ مین رکھ کر تھوک کا نگلنا بھی بری اثر رکھتا ہے برہان قاطع مین لکھا ہے کہ جس نے زہر کھایا ہو اور اُسے کھلائے تو زہر کا اثر جاتا رہے اگر زہر کھایا ہو اور کھائے تو مر جائے۔ سداب کے جوشاندے مین اس کو گھس کر ناک مین سڑکنا مرگی کو نافع ہے اور مشک کے ساتھ پیسکر بطور ناس کے سونگھنا بھی یہی اثر رکھتا ہو اس کو پیسکر آنکھ مین لگانے سے بینائی کو قوت حاصل ہوتی ہو جالا کٹ جاتا ہے خصوصاً موتی اور نیلے تھوتھے کے ساتھ باریک پیسکر ریشمی کپڑے مین چھانکر آنکھ مین لگانا قوت باصرہ بڑھنے اور جالا کٹنے کے لیے نہایت موثر ہو۔ اس کے خواص مین سے یہ بات ہو کہ اگر چوپایے کا پیشاب بند ہو تو پیسکر اُس کی آنکھ مین لگائین پیشاب کھل جائے گا بچھو کاٹ لے تو اُس مقام پر لگانے سے بھی نفع ہوتا ہے اسکے لیپ سے برص اور بہق کے داغ جاتے رہتے ہین اگر سرکے مین پیسکر داد اور سر کے گنج پر ملین تو مٹا دے اس کے کھانے سے قلق اور اضطراب پیدا ہو جاتا ہو اگر ایسا اتفاق واقع ہو تو زہرون کے موافق معالجہ کرین اور یہ ایک ایسی چیز ہے کہ کوئی چیز اس کا بدل نہین ہو سکتی۔

دھاوا (۴م)

فتح دال مہملہ مخلوط بہا و سکون الف و فتح واو و سکون الف اور الف کی جگہ ہا بھی آتی ہے اس درخت کو سنسکرت مین **دھوندھرہ** بضم دال مہملہ مخلوط بہا و واو معروف و فتح رائے مہملہ و سکون نون و فتح دال مہملہ مخلوط بہا و فتح رائے مہملہ و سکون ہا اور **کشایا** بفتح کاف تازی و فتح شین نقطہ دار و سکون الف و فتح یائے تحتانی و سکون الف اور **دھول** بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و فتح واو و لام کہتے ہین اور ہندی مین **دھو** بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و سکون واو بھی کہتے ہین اور گجراتی مین **دھاوڑو** بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و واو موقوف اور ضم رائے ثقیل و سکون واو مجہول اور مرہٹی مین **دھاوڑا** اور ماڑواڑی مین **دھوکڑو** بضم دال مہملہ مخلوط بہا و ہر دو واو مجہول و کاف تازی موقوف اور **دھو** بضم دال مہملہ مخلوط بہا و واو مجہول کہتے ہین محیط مین دھاوہ الگ لکھا ہو اور دھو بفتح دال مہملہ الگ لکھا ہو اور یہ نہین بتایا کہ دونون ایک ہین و تحفہ مین صرف اتنا لکھا ہو کہ درختے ست ہندی خاردار اور محیط مین یہ جو لکھا ہو کہ اس کو دھاگی بھی کہتے ہین یہ بھی غلطی ہو دھاگی علحدہ درخت ہو جیسا کہ اوپر مذکور ہو چکا۔

صفات و شناخت ایک درخت ہے کہ وسط ہند اور دکن اور ہمالیہ مین راوی سے پورب کی جانب اور نیل گھاٹ گوداوری کے اوپر کے حصے اور راجپوتانہ وغیرہ کئی ملکون مین ہوتا ہو یہ بڑا اور خوبصورت ہوتا ہے اسکے پتے چوڑے اور دونون طرف سے دھاردار ہوتے ہین اور اس کا پھل پک جانے کے بعد چکنا اور چمکدار ہو جاتا ہو



اس میں ایک طرح کا گوند نکلتا ہے جو صاف اور کچھ پیلا کبھی کبھی شہد کے رنگ کی طرح ہوتا ہے اور اس میں میل ملجانے سے بھورے رنگ کا ہو جاتا ہے اور ببول کے گوند سے زیادہ چپکنے والا ہوتا ہے یہ گوند چھینٹ کے چھاپنے میں جمع کیا جاتا ہے اس کا پھول مستعمل ہے۔

طبیعت دوسرے درجے میں سرد اور تیسرے درجے میں خشک ہے بعض معتدل کہتے ہیں۔

خواص و فوائد فارسی کی کتابوں لکھا ہے کہ اس کا پھول قابض ہے پیٹ کے کیڑے مارتا اور دفع کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے دستوں کو بند کرتا ہے اس کے جوشاندے میں بیٹھنے سے کانچ نکلنے کا عارضہ جاتا رہتا ہے جریان منی اور سرعت انزال کو نافع ہے اس کا پھول اور اجزاء سے لطیف ہے اور وہ پیاس بھی بجھاتا ہے فساد خون کو دفع کرتا ہے اگر انکو پانی میں جوش کرکے اس پانی میں بیٹھیں تو کانچ نکلنے اور بواسیر اور افراط خون حیض کو نفع پہونچتا ہے۔ اسہال معدہ کے لیے جائفل اور کھانڈ کے ساتھ دیتے ہیں شہد کے ساتھ یہ پھول بچوں کے شکم کی اصلاح کرتا ہے پونے دو تولہ گل دھاورہ کو پانی میں بھگو کر ملکر چھان کر پونے دو تولہ مصری ملا کر پئیں تو خون بواسیر بند ہو جائے اگر گل دھاورہ کو جلا کر سرسوں کے تیل میں ملا کر آگ سے جلی ہوئی جگہ پر لگائیں تو بہت نفع دے۔ وید کہتے ہیں کہ اسکی لکڑی کڑوی کسیلی ہے صفرا کو بڑھاتی ہے بھوک پیدا کرتی ہے بھیگی اور ٹھنڈی ہے بیٹھنے میں اسکا دینا بہت مفید ہے اسکے گوند کو دو درا کرکے گھی میں بھونکر کھانڈ میں ملا کے عورت کو کھلانے سے سفید رطوبت جو فرج سے جاتی ہے بند ہو جاتی ہے اس کا پھل ٹھنڈا اور شیریں اور کسیلا ہے خشک اور قابض ہے بادی کا دور کرنے والا ہے اس کے کھانے سے بلغم اور صفرا مٹ جاتے ہیں اس کی جڑ کڑوی کسیلی اور صفرا کو بڑھانے والی اور بھوک لگانے والی ہے **مقدار خوراک** گل دھاورا ۴ ماشہ۔

دھتورہ (د)

بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و ضم تائے فوقانی و واو معروف و فتح رائے مہملہ و سکون ہا یا الف۔ تاتورہ (ت) جوزالماثل (ع)

صفات و شناخت ایک چھوٹا سا پیڑ ہے بیگن کے پیڑ کی برابر جس کے پتے بھی بیگن کے پتوں کی طرح اور انکے کچھ چھوٹے اور مضبوط ہوتے ہیں جنگلوں اور کھنڈروں وغیرہ پر پیدا ہو جاتا ہے اکثر اس کے بیج مستعمل ہیں اس کے بیج قریب چھٹا حصہ ایک انچ کا طول میں اور سیاہ رنگ کے بھورا پن لیے ہوئے اور نکونیا اور چرب یا سفید خفیف زردی مائل گردے کی شکل کے چپٹے اور کھردرے ہوتے ہیں ذائقے میں خفیف تلخ اور جب کچلیں تو انمیں سے ایک خاص طرح کی ناگوار بو نکلتی ہے دھتورے کے پیڑ کا پھول نفیری کی شکل کا ہوتا ہے بلکہ گراموفون کے بھونپو سے تشبیہ عمدہ ہے نیلے پھول میں پتیاں زیادہ ہوتی ہیں تین تین تہ تک دیکھنے میں آئی ہیں پھل اس کا گول اخروٹ کی طرح ہوتا ہے اور اوپر کانٹے ہوتے ہیں۔ باعتبار پھول کے دھتورے کی پانچ قسمیں ہیں (۱) جس کا پھول سفید ہوتا ہے (۲) جس کا پھول نیلا ہوتا ہے (۳) جس کا پھول سرخ ہوتا ہے (۴) جس کا پھول زرد ہوتا ہے (۵) جس کا پھول سیاہ ہوتا ہے۔ چوتھی قسم کے پھول میں پانچ پتیاں ہوتی ہیں اور فرنگیوں کی آنکھ سے اس کو مشابہت دیکر فرنگی دھتورہ کہتے ہیں۔ سیاہ قسم کمیاب ہے اور سرخ تو بہت ہی کمیاب ہے نیلی قسم بھی کمیاب ہے اور سفید سے بہتر ہے خصوصاً وہ جس کا تمام پیڑ نیلا ہو اس قسم کا بیج سیاہ ہوتا ہے یونانیوں نے صرف دو قسمیں سفید اور نیلی بیان کی ہیں باقی قسمیں ویدوں نے لکھی ہیں۔



طبیعت چوتھے درجے کے اول مین سرد و خشک ہے بعض دوسرے درجے مین سرد اور چوتھے درجے مین خشک جانتے ہین بعض کے نزدیک سرد دوسرے درجے مین ہو اور خشک تیسرے یا دوسرے درجے مین بعض تری و خشکی مین معتدل بتاتے ہین دیدہ کہتے ہین کہ گرم و خشک ہو اور یہی حق معلوم ہوتا ہے۔

خواص و فوائد اطباے یونانی کا بیان ہو کہ دھتورہ اعضا مین خاصکر دماغ مین بہت سستی لاتا ہو اور شربابیت تخدیر کرتا ہو خوب نیند لاتا ہو اور درد سر کو جو کہ صفرا سے ہو یا خون کی شدت سے ہو تسکین دیتا ہو اور مادہ ورم کو پکاتا اور تحلیل کرتا ہو رطوبت فضلیہ کو خشک کرتا ہو امساک پیدا کرتا ہو ہاضم ہے قے لاتا ہو بخار بلغمی اور جذام اور پھوڑے پھنسی اور خارشت اور پیٹ کے کیڑون کو نافع ہو اگر دیوانے کتے نے کاٹا ہو اس کو پیکر پلائین فائدہ کرتا ہے اور دوسرے زہریلے جانورون کا تریاق ہو نزلے کو بند کرتا ہو ڈاکٹر دمے کے مرض کے لیے اس کے پتون کو حقے مین تماکو کی جگہ پلاتے ہین ان کا چرٹ بنا کر دمے کی باری کے وقت بیمار کو پلایا جائے تو فوراً رک جاتی ہو لیکن جب مریض ضعیف اور ناتوان ہو تب مضر ہو دس گرین سے بیس گرین تک ہر مرتبہ کافی ہے اگر اس سے خشکی دہن پیدا ہو اور سر گھومے اور پتلیان پھیل جائین تو اس کا استعمال نہ کرین اسی مرض مین اس کا رُب اور ٹنکچر کھلانا بھی فائدہ مند ہے پرانی کھانسی مین خصوصاً ضعیف آدمیون کو جب سانس لینے مین مشکل ہو تو اس کا ٹنکچر دس منم کی مقدار مین اور دواؤن کے ہمراہ دین عصبی درد مین اس کا رب ایک گرین کے آٹھوین حصے سے آدھے گرین تک دن مین تین مرتبہ دینے سے فائدہ ہوتا ہو حیض جب بڑے درد کے ساتھ ہوتا ہو تو اس کا دینا مفید ہو نہر دے کے مرض مین اس کے پتون کا نطول بہت تسکین دیتا ہو علی ہذا القیاس سوجے ہوے جوڑ پر پتے پر ذرا سی چکنائی لگا کر باندھنا مفید ہو سرطان یا اور قسم کے دردناک زخمون پر مرہم مرقومہ ذیل کے لگانے سے بہت آرام ملتا ہو دھتورے کے تازہ پتے نیمکوفتہ نصف پونڈ اور چربی دو پونڈ دونون کو ملا کر ہلکی آنچ دین جب تک پتے بھن جائین پھر چھان لین دھتورے کے بیج اور پھول ۸ رتی سے زیادہ کھانا اس شخص کو جس کی عادت افیون اور مسکرات کھانے کی نہو نشہ کرتا ہو اور خدر کرتا ہو پتلیان آنکھ کی پھیل جاتی ہین اور سب چیزین اس کی نظر مین نیلی دکھلائی دیتی ہین خیالات فاسدہ اُس کے ذہن مین آتے ہین کہ گویا خارج مین دیکھتا ہے اور عقل اُس کی جاتی رہتی ہے اور پریشانی کی باتین کرتا ہو اور جو ہے اور جو شیطان اُس کو دکھلائی دیتی ہین اور ان کے پکڑنے کا ارادہ کرتا ہو آنکھین سُرخ اور تاریک ہو جاتی ہین ہاتھ کپڑے اور فرش اور دیوار پر دوڑاتا ہے غرضکہ حالت دیوانون کی مانند ہوتی ہو اور اکثر عوارض مین افیم کی مثل ہو لیکن تل کا تیل اور ترشی اسکے منافی نہین ہو علاج اس کا یہ ہو کہ سخت کر دین ہاتھ اور پاؤن کو گرم پانی مین رکھین بدن پر گرم روغن ملین ریاضت کرین چکنی غذا اور گرم گرم طعام اور شراب مقوی کا پینا مفید ہو۔ دھتورے کے بیج ایک کلیا مین بند کرکے اور کپڑ مٹی کرکے آگ مین رکھدین خاک ہو جائے تو نکالکر تپ و لرزہ کے مریض کو ایک رتی کی مقدار مین پانی کے ساتھ دین بعض چار رتی تک تجویز کرتے ہین مگر ایسا بھی دیکھا ہو کہ پہلے زور سے دورہ پڑتا ہو پھر نہین پڑتا۔ اس کی گولیان بنائی جاتی ہین جو درد سر اور پرانے بخار اور تپ دوری اور تپ مرکب اور ہر طرح کی تپ مین جو ایک دن بیچ آتی یا تیسرے دن یا چوتھے دن کھلائی جاتی ہین اور بند کر دیتی ہین صحت قائم رکھتی ہین اعضا کی گرانی دور کرتی ہین



ن سے انہیں بھی چھوٹ جاتی ہے دھتورے کے بیج ۱ حصہ ۔ ریوند چینی ۲ حصہ سونٹھ اور ببول کا گوند دو دو حصہ چھوٹی چھوٹی گولیاں سونٹھ کے دانے کی برابر باندھکر تپ لرزے کے آنے سے دو گھڑی پہلے دیتے ہیں اگر پیاس کا غلبہ ہو تو تخم خرفہ کا شیرہ پلائیں کبھی شہد میں سفوف کو ملا لیتے ہیں مگر گوند نہیں ڈالتے اور مقدار خوراک دو ایک گولیاں منتاج کے مولف کا معمول ہے کہ ریوند چینی ایک ماشہ تخم دھتورہ ۱ ماشہ سونٹھ ۳ ماشہ ادرک کے پانی میں ایک پہر کھرل کرکے گولیاں ماش کے دانے کی برابر بنائیں اور ایک دو گولی دورے سے پہلے دیں دھتورے کا ایک پھل لیکر چھلکا چھیلکر کچلیں اور ایک بوتل میں بھر کر منہ میں گھوڑے کے بال دیکر مضبوط کریں باقی بوتل کے تمام جسم پر مٹی لپیٹ دیں جیسا کہ دستور ہے پھر ایک بڑا پیالہ جس میں آگ رہ سکے لیکر اُس کی پیندی میں اتنا سوراخ کریں کہ بوتل کا سر اُس سوراخ سے باہر نکل آئے اور بوتل کے نیچے ایک پیالہ لگا دیں اور بڑے پیالے کو تپائی پر رکھ کر اُس میں آگ روشن کریں تاکہ بوتل کو آنچ پہونچکر روغن منہ میں سے بالوں کے ذریعہ سے تلے کے پیالے میں گرنے لگے اس کو لے لیں اس روغن سے اگر پانوں کے تلوے چکنے کریں تو بے حد امساک ہوتی ہے۔ دھتورے کے پتے مخدر ہیں اعضا کی اینٹھن اور درد دفع کرتے ہیں۔ درد دفع کرنے کے لیے گنٹھیا وغیرہ میں کھلاتے ہیں اور اس کا لیپ لگاتے ہیں۔ دھتورے کے بیج کھولتے ہوے پانی میں ڈالکر آگ کے پاس چار گھنٹے تک رکھیں پھر پانی سے نکالکر پتھر کے کھرل میں باریک کرکے پھر اُسی پانی میں ڈالکر پکائیں جبکہ آدھا پانی جل جائے تب اُس کو چھان کر سکھا لیویں یہ دھتورے کا ست ہے۔

دیدون نے سفید اور سیاہ دھتورے کے افعال و خواص علیحدہ بھی لکھے ہیں چنانچہ وہ کہتے ہیں کہ

سفید دھتورہ کسیلا شیریں کڑوا گرم بھاری چرپرا اور مشتہی طعام ہے اسکے سوکھے پتوں کا دھواں لینے سے ایسا تیز دمہ ساکت ہو کہ جس میں اینٹھن پیدا ہوتی ہے۔ اسکے پتوں کے خالص رس کو سل میں ایک رتی کی مقدار میں دیا جاتا ہے جس سے دکھ سے سانس کا آنا دفع ہوتا ہے اس کا پلٹس اور لیپ استعمال کرنے سے ہڈی کا درد دفع ہوتا ہے گٹھیا سے پھولے ہوے جوڑوں پر اس کے پتے سینک کر باندھنا چاہیے اس کے پتوں کا لیپ کرنے سے پیٹ کی اینٹھن مٹ جاتی ہیں باہر کے سوجن پر اس کے پتوں کا لیپ کرنا چاہیے دمے میں اور پرانے سینے کے مرض میں چھاتی پر اس کا لیپ کرنا چاہیے عورتوں کے دودھ کا نکاس بند کرنے کے لیے اس کے پتوں کو پستان پر باندھتے ہیں اس میں سے ایک ست نکالا جاتا ہے جو دکھتی آنکھ پر لگایا جاتا ہے دھتورے کے پتوں کے رس کے لگانے سے آنکھ کی پتلی پھیل جاتی ہے زخم کی وجہ سے جو داغ ہو جاتا ہے اس پر دھتورے کے پتے باندھنا چاہیے جس زخم پر گرم لیپ یا پھوڑے جم گئے ہوں انکو گنگنے پانی کی دھار سے دھوکے دن میں تین چار بار دھتورے کے پتوں کا پلٹس باندھنا چاہیے دھتورے کے رس کی تمام پشت پر مالش کرنے سے اینٹھن اور کھچاوٹ بند ہوتی ہے سڑی پن اور خفقان مٹانے کے لیے دھتورے کا استعمال بہت اچھا ہے۔ مرگی کے بعد جو درد سر ہو جاتا ہے اُس کو مٹانے کے لیے اس کا استعمال مناسب ہے مذکورہ بالا امراض کو دفع کرنے کے لیے دھتورے کی جڑ کے سفوف کو ایک رتی کا آٹھواں حصہ دینا چاہیے بعد اس کے آہستہ آہستہ ڈیڑھ رتی تک بڑھا دینا چاہیے مرگی اور خفقان مٹانے کے لیے دھتورے کے پتوں کا رس مریض کی طاقت کے مطابق دینا چاہیے اعصاب اور گٹھیا کے مرض۔ سختی سے خون حیض آنے اور آتشک کے مرض کی تکلیف میں اور گہرے زخم میں دھتورے کا استعمال بہت نافع ہے زکام ہو جانے دست آنے جلد بدن میں کیڑے پڑ جانے اور پیٹ



کی تو ندکی گانٹھون مین درد ہونے اور عورت کی پستان کے سوج جانے مین دھتورے کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہو دھتورے کے بیجون کو پیسکر گولی بناکے دانت کے سوراخ مین رکھنے سے دانت کا درد مٹتا ہو۔ دھتورے کا ایک تولہ رس تازہ دہی مین ملاکے باری سے آنے والے بخار کا دورہ پڑنے سے کم سے کم دو گھنٹے پہلے پلانا چاہیئے دھتورے کے ست سے ایک رتی کے سولھوین حصے کو کھلانے سے بادی کا مرض دفع ہوتا ہو مگر اس کی مقدار خوراک آہستہ آہستہ آدھ رتی تک بڑھا دینی چاہیئے دھتورے کے تیل کا لیپ کرنے سے گٹھیا اور خشک کھجلی دفع ہوتی ہو دھتورے کے بیجون اور چاولون کے آٹے کا پلٹس بناکے باندھنے سے نہرو جلدی نکل جاتا ہو اسی کام کے لیئے کبھی کبھی دھتورے کے پتون کو چوستے بھی ہین اس کی جڑ بھی اسی قاعدے سے کام مین لائی جاتی ہو پاگل کتے کے کاٹنے سے جو آدمی دیوانہ ہو جاتا ہو اُسکے دیوانہ ہونے کے پہلے اس مرض کی دوسری دواؤن کے ہمراہ دھتورے کی جڑ دینی چاہیئے اس سے اُس آدمی کو ہذیان ہو جاتا ہو بکتا ہو پاگل ہو جاتا ہے جیسے کبھی کبھی پاگل کتے کے زہر سے ہو جایا کرتا ہے اس کے دینے مین پوری ہوشیاری رکھنی چاہیئے اور اس کی پوری مقدار خوراک دینی چاہیئے کتے کے زہر سے دیوانہ ہو جانے کے بعد اس کا دینا فضول ہو گٹھیا کی سوجن پر دھتورے کے پتے رکھکے اُن کے اوپر ارنڈ کے پتے باندھ دینا چاہیئے پیرون کا پسینا مٹانے کے لیے اس کے پتون کو پانی مین پیس کے لیپ کرنا چاہیئے اس کے دو تین بیج ہمیشہ نگلنے سے پرانا درد سر دفع ہوتا ہو اس کے بیج اور کالی مرچ دونون برابر لیکر پیسکر اُڑد کے دانے کی برابر گولیان بناکے سونف کے عرق کے ساتھ ہمیشہ کھانے سے پرانا مرض سے تابین دجریان دفع ہوتا ہو اس کے رس مین شہد ملاکے چٹانے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہین اسکے رس کو تیل مین خشک کرکے ملنے سے جوین مر تی ہین۔ اس کی جڑ کو حاملہ عورت کی کمر مین ہر وقت بندھا رکھنے سے اسقاط حمل نہین ہوتا اس کی جڑ پتے۔ پھل پھول اور چھال کا رس نکالکر اُس مین تل سرسون اور السی ان کا ایک ایک تولہ تیل ملاکر دھیمی آنچ سے پکاکر اور خشک کرکے اُس کی مالش کرکے ارنڈ یا آک کے پتے گرم کرکے اُسپر باندھنے سے بادی کا درد زائل ہوتا ہو اس کے بیجون کو آگ مین جلاکر اس راکھ کو ۴ ماشہ چوان کو اور ۴ رتی بچے کو دینے سے جاڑا بخار بند ہو جاتا ہے اتوار کے دن اُکھیڑے ہوئے دھتورے کے پیڑ کو داہنے ہاتھ مین باندھنے سے بخار چھوٹ جاتا ہے۔

کالے دھتورے مین سفید دھتورے سے زیادہ فوائد ہین دیوانے کتے کے کاٹنے سے اکثر چالیس دن کے بعد آدمی دیوانہ ہو جاتا ہو اس لئے دیوانہ ہونے سے پہلے اُس کی تدبیر کرلین یعنی کاٹنے کے پندرھوین دن سے سولہوین دن کے اندر اندر اُس کی تدبیر کرنی چاہیئے اس کا یہ طریق ہے کہ اُسکے کاٹنے کے بعد پندرھوین دن کی صبح کے و بجے چاے کی لکڑی کے کوئلون کا سفوف ۸ ماشہ پھنکادین تاکہ اُس کو دھتورے کا زہر نہ چڑھے اسکے آدھ گھنٹے کے بعد اُس کو کالے دھتورے کے پتون کا ڈھائی تولہ رس پلا دینا چاہیئے پھر تھوڑی دیر بعد اُس کو تازہ گڑ یا اور کوئی چیز کھلا دینی چاہیئے کہ جس سے اُس کو قے نہو پھر اُس کو رسی مین باندھ کے چار یا پانچ گھنٹے دھوپ مین رکھنا چاہیئے جس سے وہ آدمی آہستہ آہستہ متوالا ہو جائے گا اور پاگل کتے کی سی حرکتین کرنے لگے گا جب یہ افعال دیکھنے لگین تو یقین ہو جاتا ہو کہ اس آدمی کو ضرور دیوانے کتے نے کاٹا ہو اور یہ اچھا ہو جائیگا پھر دوپہر کے بعد ٹھنڈے پانی کے گھڑے اُس کے سر پر ڈالنا چاہیئے اس سے اُس مریض کو بڑی تکلیف ہوتی ہو

بعد اسکے اُس کو بیگن اور چنے کا شوربا پلا دینا چاہیئے اور اگر تم کو دیوانے کتے کے کاٹے ہوئے ایسے آدمی کا علاج کرنا ہو کہ وہ دیوانہ ہو گیا ہو تو تم اُس کی پیشانی کی کھال چھری یا چاقو سے چھیل کے خون نکالدو اور اُس جگہ کالے دھتورے کے پتون کا ضماد کردو اور پتون کا رس اُس کو پلا دو سوا اس کے تازہ پتون کا رس لگانے یا پتون کی پلٹس باندھنے سے وہ ورم جس میں درد بھی ہو دفع ہوتا ہے پتون کی آنکھیں دکھنے آئیں تو اس کے پتون کا لیپ کرنے سے سرخی پھٹ جاتی ہے ورم اور سوزش مٹ جاتی ہے اس کے سوکھے پتون اور شنبون کا دھنوان پینے سے دمے کا زور گھٹ جاتا ہے زیادہ دھنوان نہ پلانا چاہیے اس لئے کہ چکر آنے لگتا ہے اور کمزوری پیدا ہو جاتی ہے اس کی چوتھائی رتی سوکھی جڑ کو پان میں رکھکر کھلانے سے آتشک کے متعلق کے تمام امراض زائل ہوتے ہیں اسکے پندرہ پھلون کے سوکھے بیجون کو پیسکر گائے کے دس سیر دودھ میں اونٹا کر انکا دہی جما کر بلو کر مکھن نکالکر اسکو عضو تناسل اور منی سے تعلق رکھنے والے اعضا پر دن میں دو بار ملنے سے اور دو رتی مکھن پان میں لگا کے دن میں ایکبار کھانے سے ضعف باہ دفع ہوتا ہے اور طاقت بڑھتی ہے پتون کے رس کو گھی ملائے ہوئے دودھ میں ملا کے پلانے سے تقطیر بول اور سوزاک کو نفع پہونچتا ہے پتون کے گاڑھے کئے ہوئے رس کا لیپ کرنے سے کانکے پیچھے کا ورم جسے کنور کہتے ہیں دفع ہوتا ہے اس کے پتون کو پانی میں اونٹا کر پلٹس بناکے سادے اور پیپ دار پھوڑون پر باندھنے سے اُن کا درد گھٹ جاتا ہے اور وہ جلدی پک جاتے ہیں دھتورے کے بیج عاقرقرحا اور لونگ ان تینون کی گولیان بناکے کھلانے سے باہ قوی ہوتی ہے دھتورے کے پتون اور ہلدی کا لیپ کرنے سے عورتوں کی پستان کی صفراوی سوجن تحلیل ہو جاتی ہے دھتورے کے بیج کو سکھا کر پیسکر چنے کی برابر گولیان بنا کر ایک گولی ہمیشہ کھانے سے قوت باہ بڑھتی ہے اس کے پتے اور پان اور کالی مرچ ایک ایک عدد لیکر پیسکر اُردکی برابر گولیان بناکر دن میں دو بار ایک ایک گولی دینے سے بخار چھوٹ جاتا ہے اس کے بیجون کی راکھ ایک ماشہ روز سات دن تک ہمیشہ کھلانے سے پسینہ بند ہو جاتا ہے اسکے بیجون کے سفوف کو چار چاول بھر کی مقدار میں چڑھنے کے ایک گھنٹہ پہلے دینے سے جاڑا بخار نہیں آتا اس کے پھولونکے سفوف کو گھی اور شہد کے ساتھ چٹانے سے عورت کو حمل رہنے کی اعانت ہوتی ہے اسکے بیجون کے سفوف کو آدھی رتی سے ایک ماشہ تک سات روز تک دینے سے ہتیلی اور پانوکے تلوون میں پسینہ آنا رک جاتا ہے۔

دیدک کی بعض کتابون میں عام طور پر دھتورے کے افعال و خواص یون لکھے ہیں کہ ثقیل ہے قے اور متلی لاتا ہے جذام کو دفع کرتا ہے پھوڑے پھنسی اور خارشت کو نافع ہے مہلک زہر ہے اس کا فادزہر کپاس کا پیڑ ہے کہ دھتورے کے بیجون کا فادزہر بنولہ یعنی کپاس کا بیج ہے پتون کا فادزہر ہی کپاس کے درخت کا پتا ہے اور دھتورے کے پھول کا فادزہر کپاس کے پیڑ کا پھول ہے۔ اگر آنکھ دکھتی ہو تو دھتورے کے پتون کا پانی لیکر نیم گرم ایک قطرہ کان میں ٹپکائیں جس طرف کی آنکھ دکھتی ہو اس کے مخالف کان میں ٹپکانا چاہیئے فوراً صحت ہو جائے گی دھتورے کے بیج اور سیاہ مرچ پانی میں باریک پیس کر سیاہ مرچ کی برابر گولیان بنائیں اور صبح کو تولہ بھر سونف کے شیرے کے ساتھ ایک گولی کھائیں جریان منی جاتا رہیگا سات روز میں شفا ہو جائے گی اور ۱۴ روز میں تو پرانے سے پرانا مرض جاتا رہے گا ترشی و بادی سے پرہیز ہے **مضر** دھتورہ رتی انتہا درجے کی خشکی کی وجہ سے بدن کو سخت اور بے حس کر دیتا ہے اور دوران سر پیدا کر دیتا ہے اور جنون اور فکر اور وسواس اور تنگر پیدا کرتا ہے **مصلح** دودھ مکھن سونف سیاہ مرچ اور شہد **بدل** خراق سفید



اور اجوائن خراسانی اور دیگر نشا لغات **مقدار خوراک** ڈاکٹر کہتے ہیں کہ پتوں کے سفوف کی ایک گرین سے تین گرین تک اور بیجوں کے سفوف کی آدھے گرین سے ایک گرین تک اور ست کی پاؤ گرین سے ایک تک اور یونانی اطبا نے ۶ رتی تک مقدار خوراک تخم دھتورہ کی لکھی ہے اور بعض کہتے ہیں کہ چار جو کی مقدار میں اس شخص کو نافع ہے جسکو زیادہ حرارت ہے اور سات رتی بھر سے دابھی سا نشہ ہوتا ہے خندہ خوب آتی ہے اور ماخر سے بہت نشہ پیدا ہوتا ہے جو اجوائن خراسانی کے نشے سے بہت زیادہ ہوتا ہے اس سے زیادہ کھانے سے خناق پیدا ہو کر آدمی مرجاتا ہے

دھماسا (م)

بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و فتح میم و سکون الف و فتح سین مہملہ و سکون الف آخر یا ہائی مرہٹی کا محاورہ ہے مارواڑی اور گجراتی میں **دھماسو** بضم سین مہملہ و واو مجہول بولتے ہیں اور پنجابی میں **دھماہ** آخر میں ہائے مفتوح کے ساتھ نام ہے۔ اس ہائے مفتوح کے آخر میں دوسری ہائے ساکن بولنا غلطی ہے

صفات و شناخت ایک گھاس ہے جو ہندوستان کے مشرقی اور شمالی حصوں میں اور سندھ اور پنجاب اور دکھن وغیرہ کے بہت سے ملکوں میں پیدا ہوتی ہے زمین پر بچھی ہوئی اور خاردار جواسے کی طرح ہوتی ہے پھول خار کے اوپر لگتا ہے ابتدا میں سبز ہوتا ہے اور مکو کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے پھر کھلتا ہے یہ گھاس پانی کے کنارے اگتی ہے صاحب تحفہ نے دھماسا شکاعی کا ہندی نام بتایا ہے شاید یہ ہندوستان کی شکاعی ہے بعضے کہتے ہیں کہ دونوں غیر ہیں اور صاحب دستور الاطبا بادآورد لکھتا ہے بعض کہتے ہیں کہ جو اسا کی قسم سے ہے مخزن سنگرہ میں ہے کہ دھماسا کو سنسکرت میں اماسا نا فتح اول کہتے ہیں ریت کی زمین میں پیدا ہوتا ہے زمین پر بچھا ہوتا ہے پتے باریک ہوتے ہیں پھل چھوٹے ہوتے ہیں انتہے اور مزہ چرپرا کڑوا کھارا کھٹا میٹھا اور بیلا ہے جیسا کہ ان بھوت چکتسا ساگر او مخزن سنگرہ میں مذکور ہے

طبیعت گرم و خشک پہلے درجے میں بعض گرمی و سردی میں معتدل جانتے ہیں اور مخزن سنگرہ میں سرد لکھا ہے ان بھوت چکتسا ساگر میں ہے کہ اس کے پتے اور شنبیاں سرد ہوتی ہیں۔

خواص و فوائد داد اور خشش دہن اور کھانسی کو نافع ہے بخار کی گرمی کو مفید ہے تپ کو کھوتا ہے دمے کو نافع ہے خون فاسد اور صفرا اور بلغم کو صاف کرتا ہے پیاس کو بجھاتا ہے قے کو ٹھہراتا ہے پھوڑے پھنسی اور جذام کو مٹاتا ہے بخار صفراوی اور استسقا کو دفع کرتا ہے سر گھومنے کو اور جریان منی کو فائدہ مند ہے معدے اور جگر کو قوت دیتا ہے ہم وزن مویز کے ساتھ جوش کر کے دستوں اور مرکب تپوں کو فائدہ مند ہے خون کے سیلان کو ہر مقام سے روکتا ہے دودھ میں پکا کر ضماد کرنا اورام اور دنبل کو تحلیل کرتا ہے سوزاک کو مفید ہے سوزش بول کو دفع کرتا ہے مخزن ہندی میں ہے کہ زہر نباتی و حیوانی کو نافع ہے آن بھوت چکتسا ساگر میں لکھا ہے کہ بدن کے باہر کے اور اندر کے جتنے امراض صفراوی ہیں ان سب میں دھماسا نافع ہے گرمی کے موسم میں گرمی کے جتنے فسادات ہوتے ہیں سب کو دور کرنے میں یہ بڑا کارآمد ہے اس کے استعمال سے بخار چھوٹ جاتا ہے کانٹے کے لگ جانے سے جو پیپ دار پھوڑے ہو جاتے ہیں ان کو پکانے کے لئے انہیں اس کے پتوں کا ضماد کرنا چاہیے اس کے جوشاندے سے کلیاں کرنے سے تالو کو فائدہ ہوتا ہے اس کے رس میں مصری ڈال کے دھیمی آنچ سے اتنی دیر تک اونٹاویں کہ یہ بالکل گاڑھا ہو جاوے اس میں سے تھوڑا سا منہ میں [illegible] سے تالو کی سوزش دفع ہوتی ہے گلے گھاؤ پر اس کا رس لگانے



سے بکنا بند ہو جاتا ہے اس کا جوشاندہ پینے سے خون صاف ہو جاتا ہے اسکے جوشاندے کو پلانے سے پیٹ کے عضا کے سدے موقوف ہوتے ہیں اور اُن کی رطوبات خارج ہو جاتی ہیں یہ قابض ہے اس کا جوشاندہ پلانے سے شست بت دفع ہوتا ہے اس کے جوشاندے میں گھی ملا کے پلانے سے سر پر چکر کا آنا بند ہوتا ہے اس کا رس پلانے سے وہ نقصان جو پیشاب کے رکنے سے واقع ہو جاتا ہے جاتا رہتا ہے۔

دھنتر (ہم)

بفتح دال مخلوط بہا و فتح نون و فتح تائے فوقانی مشدد وسکون رائے مہملہ۔

صفات و شناخت ایک پرند ہے شکرے کی برابر ہوتا ہے دم دراز ہوتی ہے رنگ بھورا چاندنی یعنی پر اسکے بعض سیاہ بعض بھورے اور نوکیں اُن کی سفید ہوتی ہیں چونچ بڑی اور چوڑی اور زرد اغم کھائے ہوئے ہوتی ہے رنگ اس کا سیاہ ہوتا ہے البتہ اوپر تلے کی نوک کے قریب دو دھیا سفیدی شروع ہو کر نوک تک سفیدی ہوتی ہے چونچ پر اسکے ایک افزونی ہوتی ہے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ دوسری چونچ چھوٹی سی لگی ہے یہ افزونی سر کے قریب سے شروع ہوتی ہے اور تھوڑی دور پر تمام ہو جاتی ہے خشکی کا پرند ہے کہتے ہیں کہ نیپال کے پہاڑوں میں رہتا ہے میں نے راجپوتانے میں دیکھا ہے۔

طبیعت نہایت گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد زچہ کو جو بخار ہو جاتا ہے تو اس کو رتی بھر کے قریب اس کا گوشت دیتے ہیں۔ زچہ کا خون رُک جائے تو بھی کھلاتے ہیں گٹھیا کو بھی مفید ہے مگر گرم زیادہ ہے اس لئے کم مقدار میں دینا چاہیئے۔

دھنتر کے بیج

بفتح دال مہملہ مخلوط بہا و فتح نون اول وسکون نون دوم و فتح تائے فوقانی وسکون رائے مہملہ آئین اکبری کے نسخوں سے اسی طرح معلوم ہوتا ہے ورنہ طب کی کتابوں میں دھنتر مرقوم ہے۔

صفات محیط میں لکھا ہے کہ ایک ہندوستانی دوا ہے سفید اور پلی اس کے دانے انگن کے دانوں سے چھوٹے ہوتے ہیں آئین اکبری میں بیان کیا ہے کہ دھنتر کا پھول نیلوفر کے پھول کی طرح ہوتا ہے آخر بارش میں کھلتا ہے۔

طبیعت سرد و خشک۔

منافع مُنہ آنے اور منہ میں دانے ہو جانے کو مفید ہیں خون کا فساد دفع کرتے ہیں عورت کو کھلانے سے اُسکا دودھ بڑھتا ہے۔

دھنئے کے پتے

برگ کشنیز (ف) اگر برہ (ع) کوتھمیر (ہ)

صفات کوتھمیر دو قسم کا ہوتا ہے (۱) صحرائی (۲) بستانی صحرائی کے پتے باریک اور زردی مائل اور کچھ گول ہوتے ہیں بیج چھوٹے چھوٹے اور بستانی کے پتے چوڑے اور بڑے بڑے اور شاخیں پتلی جتنا اس کا پیڑ بڑھتا ہے پتا چھوٹا ہوتا جاتا ہے پھول سفید اور ننھا سا اور چھتردار ہوتا ہے اور یہ چھتر سوئے کے چھتر سے چھوٹا ہوتا ہے پیڑ اسکا دو ڈھائی فٹ تک بڑھ جاتا ہے پتے کٹوان اور نرم ہوتے ہیں اس کی شاخوں اور پتوں میں خاص طرح کی خوشبو ہوتی ہے اور پتوں میں حدت ہوتی ہے تھوڑا سا گلا پکڑتے ہیں۔ پہاڑی اور صحرائی قسم سب باتوں میں بستانی سے قوی اور تیز ہے اور اس میں سمیت ہے جنون پیدا کرتی ہے اور جہاں یہ مذکور ہوتا ہے کہ ایرسا کا تیل پہاڑی دھنئے کے زہر کو دفع کرتا ہے وہاں



بھی مرا د ہو یہ نخلصہ اگرچہ نخلصہ کو بھی کشنیز کر ہی کہتے ہیں بہتر وہ ہے جس کا بیج پورا اثر مرچکا ہو دانہ بڑا اور تند مزہ اور بو تیز ہو اور تازہ ہو سو تولہ تازہ پتوں کا عرق کھینچنے سے ۶ ماشہ سے تولہ بھر تک اُترنے والا تیل نکلتا ہے یہ مختلف دواؤں کے خوشبودار کرنے اور اُن کی خراش مٹانے کے کام میں آتا ہے ۔

طبیعت کوتھیر سرد پہلے درجے کے آخر میں اور خشک دوسرے درجے میں ہے بقراط کے نزدیک دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے ابن جریح کے نزدیک تیسرے درجے میں خشک ہے جالینوس نے اس کے گرم ہونے پر استدلال دو طور سے کیا ہے (۱) خنازیر کو اس کا لیپ تحلیل کرتا ہے (۲) سُرخ بادہ کو ایسے وقت میں نفع پہونچاتا ہے کہ اس کا مادہ لطیف گرم تحلیل ہو کر مادہ غلیظ سرد باقی رہکر سردی آجائے یا اُس میں خلط سوداوی یا بلغمی شریک ہو اور یہ دونوں باتیں اس بات پر دلالت کرتی ہیں کہ اُس میں گرمی قوی ہے شیخ نے اسکے دو جواب دیے ہیں ایک یہ کہ خنازیر کو تحلیل کرنا اور سُرخ بادی کو نفع پہونچانا ممکن ہے کہ خاصیت کی وجہ سے ہو دوسرے کوتھیر میں دو جز ہیں ایک گرم جو بہت کم ہے دوسرا سرد جو بہت زیادہ ہے پس اس کو بدن پر لگانے سے جوہر لطیف گرم اندر نفوذ کر جاتا ہے اور غلیظ سرد نفوذ نہیں کرسکتا اور چونکہ یہ جزو گرم بہت تھوڑا ہے اس لئے جب دھنیے کو کھاتے ہیں تو لطافت کی وجہ سے معدے میں ہونچتے ہونچتے اُس کی گرمی کو بدن کی گرمی فنا کردیتی ہے اور اُوپر لگانے سے بدن کی گرمی اُس کو فنا نہیں کرسکتی پس کھانے کی حالت میں بدن کے اندر اُس کا جوہر سرد باقی رہنے سے سردی کا فعل ظاہر ہوتا ہے اور باہر لگانے سے گرمی کی تاثیر دکھاتا ہے شیخ کا یہی مذہب ہے کہ کوتھیر میں تھوڑی سی گرمی ہے گیلانی کہتا ہے کہ کوتھیر میں جزو آبی ہے اس لیے اُسکا نہایت سرد ہونا فرور ہے اور دلیل اس پر یہ ہے کہ جب اس کو زیادہ مقدار میں کھاتے ہیں تو بہت قوت کے ساتھ سردی کے انفعال ظاہر کرتا ہے چنانچہ اگر تازہ پتوں کا رس زیادہ مقدار میں پی لیا جائے تو شدت سردی سے مرجائے اور اس کے پتے جب تک تر و تازہ رہتے ہیں اُس وقت تک سردی بھی بہت رہتی ہے سوکھنے کے بعد بہت گھٹ جاتی ہے اور حق یہ ہے کہ قوت اُس کی مرکب ہے جزو سرد و گرم سے سرد جزو زیادہ ہے اور گرم جزو کم ہے پس جزو غالب کا اعتبار کرکے سرد و خشک کہتے ہیں اور جزو سرد کے زیادہ ہونے پر دلیل یہ ہے کہ جب بہت زیادہ کھانے میں آجاتا ہے تو سردی پیدا کرتا ہے مگر گرمی اور اسی مذہب پر شیخ کے جواب کی بنیاد ہے ۔

خواص و فوائد تر و تازہ پتوں کے رس کو دودھ یا روغن گل میں ملا کر چیں پر لگانے سے بہت نفع ہوتا ہے اور سرکے یا سفیدے اور سرکے کے ساتھ اس رس کو گرم ورموں پر لگانے سے تحلیل ہو جاتے ہیں بتی اُچھلنے کو ان کا رس بے حد مفید ہے کہ روغن گل اور شہد کے ساتھ لگانے اور ساڑھے سترہ ماشہ میں کھانڈ اور عناب کا زلال یا سادہ سرد پانی ملا کر پی لینے سے بالکل آرام ہو جاتا ہے اگر تر و تازہ پتوں کو پیکر یا تلا یا چنے کا آٹا ملا کر اور روغن گل اضافہ کرکے خنازیر اور سخت اورام پر لگائیں تو نفع پہونچے ان کے رس میں پھایا ناکپڑا تر کرکے گرم ورموں پر لگانے سے دفع ہو جاتے ہیں ان کے ضماد سے مادۂ گرم عضو پر نہیں گرتا اگر سیسے کی کھرل میں کوتھیر کا رس اور روغن گل ڈالکر سیسے کے دستہ سے خوب رگڑ کر ہر قسم کے سرطان پر لگاویں تو بے حد نفع ہو معدے سے دماغ پر ابخرات کے چڑھنے سے درد سر ہو تو کوتھیر کو پیکر پیشانی پر ضماد کریں اس کے رس کو پینے سے بھی یہ فائدہ مترتب ہوتا ہے بخار صفراوی یا بلغمی کے سر میں چڑھنے سے چکر آتے ہوں یا مرگی کا دورہ پڑتا ہو تو اس کا رس پینا چاہئے کیونکہ کوتھیر بالخاصہ بخارات کو روکتا ہے

اس کو زیادہ نگلنا چاہیے کیونکہ ذہن مین فتور آجاتا ہے کیونکہ غلظت اور سردی پیدا کرتا ہے اور کثرت کے ساتھ کھانے سے نیند بھی زیادہ آتی ہے۔ اس کا رس ناک مین ٹپکانے اور پتون کو پیکر سر پر ضماد کرنے سے نکسیر کا خون بند ہوتا ہے اگر اس مین تھوڑا سا کافور بھی ملالین تو زیادہ نفع بخشے اس کے رس کا شربت تیار کر کے پینے سے نیند خوب آتی ہے تجربہ کے دوران سر کو نفع ہوتا ہے شراب کی مستی دور ہوتی ہے پتون کو پیکر آنکھ پر لیپ کرنے سے مواد کا ادھر آنا رک جاتا ہے عورت کے درد مین خصوصاً ایسی عورت کے جس کی گود مین لڑکی ہو اس کا رس ملا کے آنکھ مین ٹپکانے سے سخت درد کو تسکین ہوتی ہے ان کا رس آنکھ مین لگانے سے سردی زائل ہوتی ہے تخمہ آجائے تو اس کے پتے چوسین اور اس سے کلیان کرین اس طرح عمل کرنے سے زبان کی سوزش اور جلن اور کرم خوردہ دانت کا درد جاتا رہتا ہے شراب پیکر کو تخمیر کے پتے چابلین تو بو نہ آئے اور جو رس نگل لین تو نشہ دور مین آئے تھوک مین خون آتا ہو تو بارتنگ کے پتون کے رس مین اس کا رس ملا کر پینا چاہیے اس کا ڈھائی تولہ رس لیکر کھانڈ ملا کر پینے سے بھوک پیدا ہوتی ہے نیند آتی ہے بدہضمی نہین پڑتی اس کی چٹنی وغیرہ سے پیاس بجھتی ہے دستے رک جاتی ہے مگر شہوت گھٹ جاتی ہے عضو تناسل کا کھڑا ہونا بند ہوتا ہے دھنیے سے معدہ گرم کو قوت پہونچتی ہے سوزش رفع ہوتی ہے صفرا کو تسکین ہوتی ہے مگر ہضم دیر مین ہوتا ہے معدے مین زیادہ ٹھہرتا ہے پس جن لوگون کا یہ حال ہو کہ دماغ سے نزلات معدے مین ٹپکتے رہنے کی وجہ سے کھانا زیادہ دیر ٹھہر سکتا ہو ان کے کھانے مین کو تخمیر ضرور شامل کرتے رہین خصوصیہ ورم آجائے تو شہد اور مویز کے ساتھ کو تخمیر کو پیکر لیپ کرین اگر اسکے پتے ایسی عورت کی ران مین باندھ دین جس کے بچہ مشکل سے پیدا ہوتا ہو تو آسانی سے پیدا ہو جائے اس کی جڑ باندھنے سے بھی یہی نفع ہوتا ہے اس کا پانی آنکھ مین ٹپکانے سے چیچک کا دانہ اس مین نہین نکلتا گویا کو تخمیر کا رس چیچک کا فادزہر ہے **مضر و مصلح** تازہ پتون کا سوا تولہ رس پینے سے بینائی مین ظلمت اور غم اور غشی پیدا ہو جاتی ہے ہاتھ پاؤن ٹھنڈے ہو جاتے ہین کرب و نسیان اور اختلاط ذہن پیدا ہو جاتا ہے سر گھومنے لگتا ہے آواز بیٹھ جاتی ہے یہانتک کہ آدمی مرجاتا ہے کو تخمیر قوت باہ کم کرتا ہے خون حیض بھی کم آتا ہے بلکہ بدن سے کو تخمیر کی بو آنے لگتی ہے علاج اس کا یہ ہے کہ دست اور قے کے ذریعہ سے تنقیہ کرین انڈے کی زردی نیم برشت نمک اور کالی مرچ ملا کر کھلائین اور مرغ زیرہ کا شوربا کھلائین اور دارچینی بھی اس کو نفع کرتی ہے و دے کے مریض کو مضر ہے انڈے کی نیم برشت زردی اور شراب اس کے مصلح ہین اور نسیان پیدا ہوتا ہے تخمین سفر جلی یہ مضرت کھوتی ہے **بدل** برگ خشخاش و برگ کاہو اور حی العالم **مقدار خوراک** پتے ساڑھے چار تولہ تک اور رس سوا دو تولہ تک تیل کی خوراک ایک ماشہ سے ۳ ماشہ تک دیدون کے نزدیک دھنیے کے پتے یکسان رکھتے ہین ہضم کے وقت شیرین معلوم ہوتے ہین سبک اور قابض شکم ہین دل کو قوت دیتے ہین پیشاب کم کر لاتے ہین بھوک بڑھاتے ہین ہاضم ہین فساد خون دفع و صفرا کو دفع کرتے ہین سانس کی تنگی کو مٹاتے ہین کھانسی اور پیاس اور بواسیر کو مفید ہین کرم شکم کے قاتل ہین منی کم کرتے ہین دل کو فائدہ دیتے ہین آنکھون کے مناسب ہین گھبراہٹ اور پیٹ کی بادی مٹاتے ہین بعض کتابون مین لکھا ہے کہ پیشاب اور طاقت اور باہ کو بڑھاتے ہین بھلاوین کا تیل لگانے سے بدن مین جو سوزش ہوتی ہے اور چھوٹی چھوٹی پھنسیان ہو کے بڑے بڑے زخم پڑجاتے ہین ان پر ہرے پتون کا رس لگانا نافع ہے کو تخمیر کا رس سرکے مین ملا کے لگانے سے بھڑ کا زہر اترتا ہے اس کے تیل سے پیٹ کا ریاحی درد دفع ہوتا ہے۔

دھنیے کا بیج

کشنیز خشک (ف) بزر الکزبرہ (ع)

صفات قریب قریب گول دانہ ہوتا ہے اور مشتمل ہے دو حصوں پر اوپر کی جانب نوکی اور دندانے ہوتے ہیں اور قطر پانچ حصہ ایک انچ کا رنگ زرد بھورا ہیں لئے ہوئے یا سبز اور سخت ہوتا ہے اور سطح پر بہت باریک لکیریں ہوتی ہیں ذائقہ خوشگوار اور خوشبودار اور پکنے سے خوشبو نکلتی ہے اس کے چھلکے کی خوشبو اندر کی مینگ کی خوشبو سے زیادہ ہوتی ہے اور تیزی بھی چھلکے میں زیادہ ہوتی ہے بہتر وہ دھنیا ہے جس کا دانہ بڑا ہو خوشبو تیز ہو۔

طبیعت دوسرے درجے تک سرد و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ دھنیے کا بیج دوسرے درجے میں سرد ہے اور تیسرے میں خشک ہے دیگر سرد اور تری خشکی میں معتدل جانتے ہیں۔

خواص و فوائد مفرح ہے دماغ اور دل اور معدے کو قوت دیتا ہے ابخرات کو دماغ کی طرف نہیں چڑھنے دیتا اس لئے جس آدمی کو مرگی کا عارضہ بدنگے بخارات سر پر چڑھنے سے ہو اس کے کھانے میں زیادہ ڈالنا چاہئے اور جنکو سدر دوار کا عارضہ ہو ان کو بھی زیادہ کھلانا چاہئے گرمی کے خفقان و وسواس کو دور کرتا ہے دستوں کو بند کرتا ہے اور جریان کو فائدہ کرتا ہے مجاری بول کے زخم کو مفید ہے پیاس کو بجھاتا ہے تے کو دور کرتا ہے بھوک لگاتا ہے پیٹ کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے چبانا اس کا شراب کی بو کو دور کرتا ہے مستی دیر میں آتی ہے اس کو باریک پیسکر زخموں پر بر کنا زخموں کے خون کو بند کرتا ہے دھنیے کو آگ پر رکھ کر ذرا سا سرخ کرلیں اور شب بھر سرکے میں تر کر کر بیج کو سکھا کر پیسکر رکھ لیں اور ہر روز اس میں سے ساڑھے چار ماشہ اسی قدر کھانڈ کے ساتھ کھانے سے دوار اور سدر کو بے حد نفع ہوتا ہے کیونکہ دماغ کے ابخرے کھینچ دیتا ہے سر میں اور پیٹ میں گرمی سے درد ہو تو کھانڈ کے ہمراہ اس کا سفوف کھایا کریں اور دماغ کی جانب ابخرے چڑھتے ہوں تو ایسا کرے کہ ۳ ماشہ دھنیے کے سفوف میں کھانڈ ملا کر پھانک کر اوپر سے شربت ورد ساڑھے تین تولہ سرد پانی میں گھول کر پی لے دھنیے کے بیج پیسکر منہ میں بھر کنے سے قلاع کو نفع ہوتا ہے گلاب میں بھگو کر مریض سلاق کی آنکھ میں ٹپکانا نافع ہے اس میں گرم مزاج والے کے دل کو فرحت وطاقت ہو بخشنے کی بڑی خاصیت ہے اور اس کی خوشبو ان کاموں میں اس کی مدد کرتی ہے صندل اور انیسون کے ساتھ معدے پر لیپ کرنے سے طاقت بڑھتی ہے ڈکاریں بند ہوتی ہیں معدے میں کھانا ترش نہیں ہوتا اس کا سفوف بارتنگ کے پتوں کے رس کے ساتھ پھانکنے سے تھوک میں خون کا آنا بند ہو جاتا ہے اگر گرمی سے ڈکاریں آتی ہوں جیسا کہ مرطوبوں میں دستور ہے تو کھانا کھانے کے بعد تھوڑا سا دھنیا چبا لیا کریں معدے کو چونکہ طاقت دیتا ہے اس لئے اس کے کھانے سے اسہال معدی بند ہو جاتے ہیں اس کے کھانے سے غذا معدے میں دیر تک ٹھہر کر خوب ہضم ہو جاتی ہے پس جس کے معدے میں غذا کم ٹھہرتی ہو اس کے کھانے میں دھنیا زیادہ ڈالا کریں جسکو ربو کا عارضہ ہو یا سینے میں نزلہ بھرا ہو اسکو دھنیا کھانا چاہئے اگر چھٹکارا نہ ہو سکے تو ایسی چیزوں کے ساتھ کھائے جو لطافت و گرمی پیدا کرتی ہوں بھونا ہوا دھنیا کھانے سے دست فوراً رک جاتے ہیں قبض پیدا ہو جاتا ہے اگر خون دستوں میں آتا ہو تو اسکو پانی میں پیسکر یا بھگو کر ملکر چھانکر پینے سے فائدہ ہوتا ہے دھنیے کا ۱۰ ماشہ سفوف شراب کے ساتھ کھانے سے معدے کے کیڑے نکل جاتے ہیں اور پھر پیدا ہونے نہیں پاتے شہد اور روغن زیتون کے ساتھ پھنسی کے اچھلنے کو نافع ہے جسکو زیادتی شہوت سے تکلیف ہوتی ہو اسکو



چاہیے کہ دھنیے کو پانی میں بھگو کر پیتا رہے کم ہو جائے گی **مضر** صاحب ربو و ضیق کو مضرت رسان ہے منی کو کم کرتا ہے باہ کی قوت گھٹاتا ہے ذکر کی استادگی کو کھوتا ہے اس کی کثرت سے ذہن خراب ہو جاتا ہے کیونکہ اس میں تغلیظ و تبرید ہے **مصلح** بیضہ مرغ نیم برشت و شہد **بدل** تخم کاہو و تخم خشخاش **مقدار خوراک**۔ ماشہ اور بعض نے سوا دو تولہ تک تجویز کیا ہے بہتر یہ ہے کہ ۱ تولہ سے زیادہ نہ کریں۔

وید کہتے ہیں کہ دھنیے کا بیج چرب ہے ہضم کے وقت شیریں ہے خفقان اور اخلاط ثلاثہ کا غلبہ دور کرتا ہے قدرے قابض و تیز ہے بہت کم کھانا چاہیے کیونکہ نسیان پیدا کرتا ہے منی کو خشک کرتا ہے مصلح اس کا خشخاش ہے اس کو چابنے سے سانس کی بدبو دفع ہوتی ہے اور اس کو سینک کر چابنے سے دست رک جاتے ہیں گرمی کے دنوں میں جو ٹھنڈائی بنا کے پی جاتی ہے اس میں دھنیے کے بیج ملانے چاہییں یہ درد سر میں نہایت نافع ہے چیچک سے آنکھ میں جو زخم ہو جاتا ہے اس کو دھنیے کے بیجوں کے جوشاندے سے دھوتے ہیں آنکھ کے سفید حصے کی پرانی سوجن مٹانے کیلئے آنکھوں کو دھنیے کے بیجوں کے جوشاندے سے دھونا چاہیے اس کو اور جو کو پیس کر پلٹس بنا کے دیر تک اچھے ہونے والی سوجن پر باندھتے ہیں سر کے پھوڑے درد کو مٹانے کے لیے اس کا لیپ کرتے ہیں پرانے پھوڑے اور سرطان یعنی ادبیٹ پر اس کا ضماد کرتے ہیں اس کے جوشاندے یا خیساندے سے کلیاں کرانے سے بچوں کے منہ کے سفید چھالے دفع ہوتے ہیں دھنیے کو دودھ اور مصری کے ساتھ اوٹنا کے پلانے سے بواسیر کا خون رک جاتا ہے دھنیے کے بیجوں کو سینک کر کوٹ کر مینگ نکال کر بلکانے سے بدن میں سردی اور فرحت پیدا ہو جاتی ہے صفراوی مرض میں دھنیے کا استعمال کیا جاتا ہے اس کا خیساندہ پلانے سے بچوں کے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے اس کا لعوق بنا کر سات ماشہ روز چاٹنے سے آنکھوں کے تلے کالا پیلا آنا سر کا چکر اور درد سر دفع ہوتا ہے دھنیا چابنے سے گلے کا درد دفع ہوتا ہے اس کو سرکے کے ساتھ سر پر لیپ کرنے سے سر کا گنج مٹتا ہے اس کو جوش کر کے پینے سے حیض کے زمانے میں خون کا عادت سے زیادہ آنا موقوف ہوتا ہے دھنیے سے دل کو قوت حاصل ہوتی ہے دھنیے اور آملوں کو رات بھر بھگو کر صبح کو گھونٹ چھان کر مصری ملا کے پلانے سے گرمی کا درد سر دفع ہوتا ہے اس کو چابنے سے بھڑ کے زہر کو تسکین ہوتی ہے دھنیا اور چاول شب کو بھگو کر صبح کو جوش دیکر شہد میں ملا کے پلانے سے باطن کی گرمی اور صفراوی بخار دفع ہوتا ہے دھنیا، زیرہ دالا اور پاٹھ جس کو گجراتی میں کالیا پاٹھا اور پنجابی میں پاڈا کہتے ہیں ان سب کو جوش کر کے پینے سے گرمی اور پیاس اور دست بند ہوتے ہیں اس کا اور سونٹھ کا جوشاندہ پلانے سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے دھنیے کو بھگو کر ملکر چھان کر مصری ملا کے پلانے سے مریض کی پیاس دفع ہوتی ہے رات بھر پانی میں بھیگا رکھ کر گھونٹ چھان کر مصری ملا کر پلانے سے باطن کی گرمی زائل ہوتی ہے شیست بہت کے وقت میں اس کا جوشاندہ پلانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے حاملہ عورت کی قے روکنے کے لیے اس کے خیساندے میں مصری اور چاولوں کا پانی ملا کے پلانا مفید ہے بچوں کی کھانسی اور دمہ کو دفع کرنے کے لیے چاولوں کے پانی میں دھنیا گھونٹ کر اور رکھ انڈلا کر پلانا چاہیے دھنیا اور جو کا آٹا ہمیشہ لگانے سے کنٹھ مالا جاتی رہتی ہے ۳ ماشہ دھنیے کے سفوف میں ۱ ماشہ کھانڈ ملا کے کھانے سے جوڑوں کا گرمی کا درد دفع ہوتا ہے دھنیا پیس کر لگانے سے مسّے اور تل زائل ہو جاتے ہیں۔

(دھی (ع

نیج دال مہلہ وکسر ہا و یائے معروف۔ ماست دہغرات دلنا ہن الحامض وصفوات (ع)



صفات مشہور و معروف ہے کہ دودھ میں جامن دے کے جما لیتے ہیں بہتر دہی گائے کے دودھ کا ہے کہ خوب جما ہوا ہو اور کسی قدر ترش بھی ہو اُس کو پچکا جم فارسی کے نحو اور کات کی تشدید سے بھی کہتے ہیں۔

طبیعت وید گرم بتاتے ہیں اور یونانی حکیم نزدیک دوسرے درجے میں سرد و تر ہے اور جس قدر ترش اور پتلا زیادہ ہوگا اُسی قدر سردی زیادہ ہوگی جب اُس سے مکھن نکال لیں تو سرد و خشک ہو جاتا ہے اور جو زیادہ ترش ہوتا ہے زیادہ سرد ہوتا ہے

خواص و فوائد بدن میں تری بڑھاتا ہے پیاس کو بجھاتا ہے گرم مزاج والوں کی باہ کو قوت دیتا ہے اور سبب اسکا یہ ہے کہ تری اور نفخ پیدا کرتا ہے اور یہ جوہر منی کے مناسب ہے اسلیے منی زیادہ پیدا ہوتی ہے دیر ہضم ہے خلط خام پیدا کرتا ہے اس کو سر پر ملنے سے دماغ میں تری آتی ہے نیند آتی ہے۔ قائم مقام روغن بادام اور تخم کدو کے ہے بلکہ دہی کے اوپر کی ملائی سر پر ملنے سے روغن مغز تخم کدو سے جلد تاثیر کرتی ہے اگر دہی کو چہرے پر ملیں تو اُس کی خشکی اور سیاہی اور جھائیں دفع کرتا ہے اور چھاچھ سے زیادہ اس میں غذائیت ہے کیونکہ اس میں چکنائی زیادہ ہوتی ہے اور سب اشیاء میں اُسکے قریب ہے اور وہ معدے میں اُس وقت تک دخان(?) نہیں بنتا جب تک کسی خلط غالب یا فساد پیدا کرنے والی سخت گرمی سے نہ ملے صفراوی اور خونی دستوں کو روکتا ہے اگر اس کا مکھن بالکل نکالکر اچھی مقدار میں کھلائیں کہ اچھی طرح ہضم ہو جائے تو تپ دق کو بھی زائل کرسکتا ہے مضر سدہ اور خلط خام پیدا کرتا ہے سرد مزاج والوں کو اور معدے کو اور تپ بلغمی کو مضر ہے مصلح نمک سونٹھ۔ پودینہ۔ زیرہ۔ گرم مجون(?)۔ گلقند اور ادرک کا مربا۔

وید کہتے ہیں کہ دہی بھوک بڑھاتا ہے چرب اور گیلا اور بھاری ہے سوزاک دفع کرتا ہے بدہضمی مٹاتا ہے اور ہضم ہونے میں کھٹا ہے اور قابض ہے اور قوت بڑھ جاتا ہے اس کو لگاتار کھانے سے بواسیر کا لہو بند ہوتا ہے اس میں پانی ملا کے کلیان کرنے سے زبان کی سوزش جاتی رہتی ہے دہی میں دو ماشہ کچھ اگوند ملاکے پلانے سے جالگوٹے کی دستیں بند ہوتی ہیں آنولہ اور پنواڑ کے بیج اور کتھے کو دہی میں پیسکر لیپ کرنے سے داد اور کھجلی دفع ہوتی ہے جمالگوٹے کا نشہ اتارنے کے لیے دہی میں کھانڈ ملا کے کھلانا چاہیے دہی میں گڑ ملا کے کھلانے سے بادی کی پیاس دفع ہوتی ہے کھٹا دہی باد دور کرتا ہے اور شیریں صفرا اور تلخ و کسیلا بلغم دور کرتا ہے۔ دہی کو کپڑے میں نچوڑ کر پانی دور کر لیا جائے تو ایسا دہی باد اور صفرا اور بلغم دور کرتا ہے آنکھ اور کان اور گلے کو قوت دیتا ہے اور جو دہی خوب نہ جما ہو وہ صفرا بلغم و باد کو روشن کرتا ہے۔

گائے کا دہی ہضم کے وقت شیریں ہوتا ہے بھوک بڑھاتا ہے قوت دیتا ہے باد اور صفرا اور بلغم کو دفع کرتا ہے گویائی کی قوت بڑھاتا ہے دل کو خوش رکھتا ہے۔

بکری کا دہی قابض اور سبک ہے اخلاط ثلثہ کو دفع کرتا ہے باد و ضیق النفس اور لاغری کو مٹاتا ہے اشتہائے طعام پیدا کرتا ہے بواسیر اور کھانسی اور امراض بلغم کو نفع دیتا ہے۔ کلانی شکم کو دور کرتا ہے قے اور متلی اور دست بند کرتا ہے۔

بھیڑ کا دہی بواسیر کو اور بلغم کو اور باد کو دفع کرتا ہے زکام کو پیدا کرتا ہے۔ دیر ہضم ہے اور شیریں اور بُرا ہے بعض کہتے ہیں کہ صفراوی دستوں کو نافع ہے کھانسی اور دمہ اور بلغم پیدا کرتا ہے۔

بھینس کا دہی گرم ہے بلغم پیدا کرتا ہے باد صفرا کو دور کرتا ہے قوت باہ بڑھاتا ہے دیر ہضم ہے شیریں ہے گران ہے خون کو خراب کرتا ہے بعض کہتے ہیں کہ بدن کو قوت دیتا ہے خون استحاضہ کو بند کرتا ہے قوت گویائی کا مددگار ہے تشنگی بجھاتا ہے منی اور باہ پیدا کرتا ہے۔

ہاتھی کا دہی گرم و تلخ و دیر ہضم ہے بھوک کم کرتا ہے کھولتا ہے باد و بلغم مٹاتا ہے۔
اونٹنی کا دہی ہضم کرتا ہے تلخ ہے دست آور ہے بواسیر کاری اور برص ہے استسقا اور جذام اور قولنج اور کرم شکم اور باد کو دفع کرتا ہے
گھوڑی اور گدھی کا دہی خشک ہے اور باد اور بلغم اور صفرا پیدا کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے اور شہوت ہے آنکھ کے لئے خوب ہے باد اور بلغم اور پیشاب زیادہ پیدا کرتا ہے۔

دہی کا توڑ

ماء الرائب عربی میں کہتے ہیں اور رموز اعظم میں رائب کا ترجمہ آب دوغ کیا ہے

صفات و شناخت دہی میں جو صاف پانی جدا ہوتا ہے اس کو کہتے ہیں۔ ملا نفیس نے کہا ہے کہ رائب لبن حامض غلیظ ہے بعد اسکے کہ اس سے پانی اس کا جدا کر لیا ہو اور بہت سے اطبا کو اشتباہ واقع ہوا ہے کہ ایک کو دوسرے کی جگہ استعمال کرتے ہیں صاحب ذخیرہ کہتا ہے کہ وہ پانی صاف ہے کہ دہی کے کسی جگہ رکھنے سے جدا ہوتا ہے اور انطاکی نے ایسا ہی لکھا ہے لیکن اس کلام میں اختلافات اطبا کا ہے۔ اطبائے لکھنؤ کو دیکھا گیا کہ وہ اپنے نسخوں میں اس پانی کو ماء الرائب لکھتے ہیں۔ دیدہ اس کو کیسلا بتاتے ہیں **طبیعت** سرد و تر۔

خواص و فوائد صفراوی مزاج کے لیے موافق ہے اور ملین ہے۔ دیدہ کی رائے یہ ہے کہ بلغم اور باد اور صفرا دور کرتا ہے قوت شنوائی کو تیز کرتا ہے عقل بڑھاتا ہے منھ کا مزہ سدھارتا ہے اور بھوک بڑھاتا ہے ان کے نزدیک دہی کا توڑ انسان کے لیے آب حیات ہے اس میں تھوڑا ملا کے آنکھ میں لگانے سے رتوندہ دفع ہوتی ہے اس میں شہد ملا کے چٹانے سے دست رکتے ہیں دہی میں سے ٹپکے ہوئے پانی کا لیپ کرنے سے گرمی دفع ہوتی ہے۔

دیفروجس بلوناتی

بکسر دال مہملہ و سکون یائے تحتانی معروف و ضم فا و ضم راے مہملہ و سکون واو مجہول و کسرہ جیم تازی و سکون سین مہملہ۔

صفات و شناخت ایک چیز ہے کہ سرزمین قبرس سے لاتے ہیں تین قسم کی ہوتی ہے (۱) جزیرہ قبرس کے ایک کنوئیں سے مٹی نکالتے ہیں اور دھوپ میں خشک کرنے کے بعد پتھر کی طرح سخت ہو جاتی ہے پھر اس کو جلا لیتے ہیں بہتر وہ ہے جس کا مزہ زنگار کا سا ہو اور چابنے سے زبان پر بہت کھچاوٹ اور خشکی پیدا کرے (۲) جب تانبا گڑھا میں جلاتے ہیں تو وہ اس کا میل تلے جم جاتا ہے اس کا مزہ اور کسیلا پن تانبے کی طرح ہوتا ہے یہ قسم خوبی میں پہلی قسم سے دوسرے نمبر پر ہے (۳) تیسری قسم جلی ہوئی سوناکھی ہے سوناکھی کو حمام کے چولہوں اور تنوروں میں چونے کی طرح کئی دن تک جلاتے ہیں جب سرخ ہو جاتی ہے تو نکال لیتے ہیں اس کا رنگ چاندی کی طرح سفید ہوتا ہے اور بعضے تانبے کی کان میں سے سنگریزے نکالکر بتاتے ہیں پہلی اور دوسری قسم استعمال میں ہے۔

طبیعت گرم و خشک۔

خواص و فوائد نہایت خشکی پیدا کرتی ہے خناق کی انتہا میں اسکو حلق میں پھونکنے سے نفع ہوتا ہے خراب زخموں پر اس کو چھڑکنا مفید ہے اس کا سفوف تنہا یا شہد کے ساتھ قلاع پر لگانا مفید ہے اگر حلق کے کوے کٹ جائیں اور خون جاری ہو تو اس کو متواتر برکنا چاہئے بلکہ اس کے سفوف کو برکنے سے ہر عضو کا خون جاری رک جاتا ہے پیپ دار اور متعفن زخموں کو بھی نافع ہے زخموں کا بدگوشت دور کرتی ہے اگر بال سوئے اور گھمر والے ہوں تو اسکے



استعمال سے باریک ہو جاتے ہیں موم اور روغن میں ملاکر پھوڑوں پر لگانے سے تحلیل ہو جاتے ہیں سرکے میں ملاکر خشک خارشت پر لگانا مفید ہے اس کو کھانا نہ چاہیے کیونکہ مہلک ہے۔

دیگ بر دیگ (ف)

بکسر دال مہملہ و یائے تحتانی مجہول و کاف فارسی موقوف و فتح بائے موحدہ و سکون رائے مہملہ و کسر دال مہملہ و یائے تحتانی مجہول و کاف فارسی موقوف عربی میں لفظی معنی اس کے قدر رسے قدر ہیں یعنی ہانڈی اوپر ہانڈی کے۔

صفات مصنوعی سنکھیا ہے اسی لیے اس کو شیراز میں مرگ موش علی کہتے ہیں اس کو چونے اور ہرتال اور پارے وغیرہ سے تہ اوپر ہانڈیوں کو رکھ کر اڑا لیتے ہیں اطبائے فارس کی تراکیب سے ہے اور انطاکی کہتا ہے کہ سنکھیا شعبدہ نے خلفائے عباسی کے لیے بنایا تھا۔

خواص و فوائد بہت حاد اور گرم اور اکال ہے اگر کسی عضو میں آکلہ یا ناصور یا پھیلنے والا پھوڑا پیدا ہو جائے تو اس کو پیکر بر کرنے سے جلد اچھا ہو جاتا ہے اس سے بدگوشت بھی کٹ جاتا ہے اس کو پیکر زخموں پر بر کرنے سے خون رک جاتا ہے اس کے لگانے سے رطوبت خشک ہو جاتی ہے شہد میں ملاکر بواسیر کے مسوں پر لگانے سے کٹ جاتے ہیں اسکے کھانے سے وہ حالت عارض ہو جاتی ہے جو سفیدہ یا ہڑتال یا کبیس کے کھانے سے واقع ہوتی ہے اور اسی طرح اسکے کھانیوالے کا علاج کرنا چاہیئے

دیگ چون (ھ)

تفال مس (ف) توبال النحاس اور تحاج النحاس (ع)

صفات و شناخت تانبے کے ریزے ہیں گرم تانبے کو کوٹنے کے وقت اس سے جدا ہوتے ہیں بہتر وہ ہے جو مائل بسیاہی و سرخی اور دیر ہو اور جب اسپر سرکہ ڈالیں زنگ پیدا ہو جائے اس سے زنگار تیار کیا جاتا ہے سفید اور قلیل القوت ہے ہندوستان میں اس کو مسی کے اندر داخل کرتے ہیں جو دانتوں کو ملی جاتی ہے۔

طبیعت گرم و خشک تیسرے درجے میں اور بعض کے نزدیک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد قبض اور جلا اور لطافت پیدا کرتا ہے چشم کو مفید ہے زخموں کو پھیلنے نہیں دیتا تر و خشک کھجلی کو نافع ہے آنکھ کے زخم اور جالے کو مفید ہے مواد ردی اور فاسد کو چھانٹتا ہے ۴ ماشہ کی مقدار میں ماء العسل کے ساتھ بلغم اور زرد رطوبت کو دستوں کی راہ نکالتا ہے استسقائے زقی میں بہت نافع ہے مگر خلوئے معدہ میں استعمال نہ کریں کیونکہ قے پیدا کر دیتا ہے اور اس کے کھانے کے بعد سرکہ ضرور پی لیں تاکہ معدے میں زرد رطوبت سے نجات ہے بعض انگوروں کے گودے یا گیہوں کے آٹے میں گولی بنا کر نگلتے ہیں تاکہ بدمزگی محسوس نہ ہو مگر یہ برا اور غیر معقول جائز نہیں کیونکہ آنتوں میں زخم ڈالتا ہے اور خراش پیدا کرتا ہے **مقدار خوراک** ۴ ماشہ تک اور زیادہ سے آنتوں میں زخم اور مروڑ پیدا ہو جاتی ہے۔

دیمک (ھ)

بکسر دال مہملہ و سکون یائے معروف و فتح میم و سکون کاف تازی۔ ارضہ (ع)۔

صفات و شناخت کیڑے ہیں بہت چھوٹے سفید سر کے تھوڑا ان کا کچھ سخت اور بدن نرم اور رطوبت لزج سے بھرا ہوا ہوتا ہے لکڑی اور کاغذ اور کپڑا وغیرہ کھا جاتے ہیں اور تھوڑے عرصے میں خراب کر دیتے ہیں شروع موسم برسات میں اس کے پر نکل کر اڑنے لگتے ہیں اور جلد ہلاک ہو جاتے ہیں نمناک زمین میں پیدا ہوتے ہیں۔



طبیعت تیسرے درجے مین گرم و خشک۔

خواص و فوائد ان کو تیل کے کوہان کی چربی مین حل کر کے بواسیر کے مسّون پر لگانے سے نفع ہوتا ہو کنپیر کا جوش کیا ہوا پانی چھڑکنے سے دیمک مرجاتی ہو ہُدہُد اور گدھ کے پرون اور دھینئے کے بیجون اور پودینے کا دھوان دیمک کو بھگا دیتا ہو۔ اہل ہند نے لکھا ہو کہ دیمک کے بادشاہ کو جو سب مین بڑا ہوتا ہو اور زمین کھودنے مین کبھی کھجور کے پیڑ کے پاس سے مل جاتا ہو پکڑ کر اس کا سر کاٹ کر گائے کے گھی مین لپیٹ کر نگلجانے سے نہایت قوت باہ پیدا ہوتی ہو

دیودار

بکسر دال و یائے مجہول و واو موقوف و فتح دال مہلۂ دوم و سکون الف و رائے مہملہ موقوف یہ لفظ ہندی اور مرہٹی اور گجراتی کا ہو مارواڑی مین آخر مین واو معروف بولتے ہین اور بنگالی مین صرف رائے مہملہ پر ضمہ کہتے ہین یہی محاورہ سنسکرت کا ہو اور پنجابی مین با زائد دال مکسور اور الف ممدودہ اور رائے موقوف سے محاورہ ہو۔

صفات و شناخت فارسی کی کتابون سے معلوم ہوتا ہو کہ یہ وہی درخت ہو جسے چیڑ کہتے ہین مگران بہوت بلکتسا اگر مین دونون کو علٰحدہ علٰحدہ بیان کیا ہو اور سرل اور چیڑ کو ایک بتایا ہو اور فارس کی کتابون مین تینون ایک درخت کے نام لکھے ہین اور ان بہوت بلکتسا اگر مین بتایا ہو کہ اہل گجرات چیڑ کو دیودار آخر مین رائے مہملہ مضموم سے اور مرہٹی زبان والے سرل اور اہل بنگالہ سرل گاچھ بولتے ہین بہرصورت کہا ہو کہ دیودار کے درخت ہمالیہ کے مغربی اور شمالی مقامات مین یعنی افغانستان اور بلوچستان کے شمال مین اور دودلی ندی (بواو مجہول) کے جو اٹک ندا مین گرتی ہو مشرق تک ہوتے ہین اور بہت بڑے اور بہت اونچے ہوتے ہین اس درخت مین سے ایک قسم کی چھینپ دار چیز نکلتی ہو اُس کے نکالنے کا یہ طریق ہو کہ جس مین تین چار سیر پانی سماسکے ایسی ایک چوڑے مُنھ کی ہانڈی لیکر زمین مین گاڑ دیتے ہین اور جس مین بارہ تیرہ سیر پانی سماتا ہو ایسے ایک گھڑے کے پیندے مین چھوٹے چھوٹے چھید کر کے اُس مین دیودار کی لکڑی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بھر کے مُنھ پر ایک ڈھکن ڈھاک کے اُس پر گل حکمت کر دیتے ہین اس گھڑے کو زمین مین گڑی ہوئی ہانڈی پر جما کے اُن دونون کو گل حکمت کر دیتے ہین بعد اسکے لکڑے بھرے ہوے گھڑے کے چارون طرف کنڈے یعنی اُپلے اور چھوٹی چھوٹی لکڑیان چھلکے ان مین آگ لگا رکھتے ہین اُس وقت دیودار کے ٹکڑون مین سے وہ چیز نکل کر زمین مین گڑی ہوئی ہانڈی مین چلی جاتی ہو ایک سیر ٹکڑون مین سے ڈھائی چھٹانک وہ چیز اور سوا چار چھٹانک کوئلے بیٹھتے ہین سوا چھ سیر لکڑی مین سے سیر بھر چیز نکلتی ہو۔ دیودار کی لکڑی کڑوی ہوتی ہے۔

خواص و فوائد دیودار بعض مین ہلکی چکنی۔ تیز۔ گرم۔ پاک مین چرپری اور خشک ہو اسکی لکڑی پیٹ کا بادی کا درد دفع کرتی ہے۔ پسینا لاتی ہو۔ پیشاب زیادہ پیدا کرتی ہو۔ بخار۔ نفخ۔ ورم صفراوی۔ استسقائے زقی اور پیشاب کے متعلق کے تمام امراض مین مفید ہو ان سب امراض کو دفع کرنے والی جو جو دوائین ہین اُن اُن کے ساتھ دیودار کو ملاکے دینا چاہیے پھوڑے اور جلد بدن کے امراض مین اسکے رس کا لیپ کرنا چاہیے۔ دیودار کا تیل پلانے اور لگانے سے پارہ کے فساد سے بگڑا ہوا خون درست ہوجاتا ہو اسکا تیل پلانے سے جلد بدن کے دوسرے امراض بھی مٹتے ہین دیودار کی لکڑی کو پانی کے ساتھ گھس کے کنپٹیون پر لیپ کرنے سے درد سر دفع ہوتا ہو۔ دیودار کی لکڑی تبض بواسیر و بامبیر سے کے متعلق کے امراض دفع کرنے کے لیے اچھی ہو اسکے تیون اور چھوٹی ڈالیون مین بھی اس کے تیل کے خواص دوائے



ہین دیودار اور راندر اُن کو پیسکر گرم کرکے لیپ کرنے سے بلغم سے پیدا ہوا گلگنڈ زائل ہوتا ہو جس کے سینے مین درد ہو اُس کو اسکے ۲ ماشہ سفوف کو پانچ ماشہ گڑ مین ملاکے گولی بناکے دینی چاہیے اگر اس مین سونٹھ ملادی جاے تو طاقت بڑہ جاے۔ اسکے ساتھ شیطرج یعنی چترک کو جس کا دوسرا نام چیتا بھی ہو پیس کے لیپ کرنے سے مرض نیل پا کو آرام ہوتا ہو اور گاے موت مین پیسکر بھی لگانا مفید ہو اس کے سفوف کو بکری کے موت مین بھگو کر خشک کرکے گاے کے گھی کے ساتھ اس کو کھانے سے مرض جذام کو نفع ہوتا ہو **مقدار خوراک** تین ماشہ

باب دال الثقیل جس کا دوسرا نام دال ہندی بھی ہو

ڈابھ (ھ)

بفتح دال الثقیل وسکون الف وباے موحدہ مخلوط بہا موقوف مارواڑی لوگ بھی اسی نام سے بولتے ہین کبھی آخر مین صرف باے موحدہ سے تلفظ کرتے ہین اور پنجابی مین دال مہملہ سے **دابھ** آیا ہو گجرات کے لوگ **دربھ** بفتح دال مہملہ وفتح راے مہملہ وسکون باے موحدہ مخلوط بہا کہتے ہین اور مرہٹی مین دربھ کی راے مہملہ کو بھی سکون دیتے ہین سنسکرت کے نام کشہ بضم کاف تازی وفتح شین معجمہ و دربھ بفتح دال مہملہ وسکون راے مہملہ وفتح باے موحدہ مخلوط بہا ہین۔

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہو کہ ممالک متحدہ پنجاب سندھ اور راجپوتانہ وغیرہ بہت سے مقاموں کی بنجر اور رتیلی زمین مین ہوتی ہو اسکے پتے کانس کے پتو کی طرح ہوتے ہین وہ دو تین فٹ لمبے تیز انی دار اور تھوڑے چپٹے ہوتے ہین کہ ہاتھ مین مثل کانٹو کے چبھتے ہین اس کا پیڑ دو ڈیڑھ بالشت تک بڑھتا ہو جڑ اس کی سات آٹھ انگل تک لمبی اور بھورے رنگ کی ہوتی ہو مزہ میٹھی کسیلی اور چرب ہو اس کی جڑ بچے چوستے ہین اس کو ہرن بہت شوق سے چرتے ہین۔

خواص وفوائد پیشاب رک گیا ہو تو اسکے استعمال سے کھل کر ہوتا ہو اس کے استعمال سے مثانے کی پتھری ٹوٹتی ہو مثانے کا درد دفع ہوتا ہو تشنگی کو تسکین ہوتی ہو صفرا اور خون کا فساد مٹتا ہو امراض مقعد کو مفید ہو اسکی اُگی ہوئی جڑ کے ڈنٹھل اور ببول اور مرہٹے مین کنڑ دے ہوتے ہین حابس دواؤن کے ساتھ اس کی جڑ کو جوش کرکے پلانے سے آنتون کے دست بند ہوتے ہین اس کے جوشاندے مین رسوت ملاکے چھانکے پلانے سے خون استحاضہ رک جاتا ہو اس مین کچھ گھی ملا کر سلگا کر اُس کا دھوان پلانے سے ہچکی رک جاتی ہو اس کی جڑ کو چانولونکے پانی کے ساتھ پیس کے تین دن تک پلانے سے عورت کے مقام مخصوص سے سفید رطوبت کا آنا بند ہوجاتا ہو اس کی اور بیل کے درخت کی جڑ کو چانولونکے پانی کے ساتھ پیسکر پلانے سے خون استحاضہ کو فائدہ ہوتا ہو بلغم کو مٹاتی ہو منی کو صاف کرتی ہو دمہ دفع کرتی ہو اس سے سوزاک دفع ہوتا ہو رحم کا درد یرقان استحاضہ سوزش پھیلنے والے پھوڑے پھنسی غشی ماندگی اور تے کو دور کرتی ہو اس کی جڑ سرد ہے بھوک پیدا کرتی ہو میٹھی ہے بخار پیاس دمہ یرقان اور صفرا کو مٹاتی ہو۔

ڈانگری (ھ)

بفتح دال الثقیل وسکون الف ونون غنہ وکاف فارسی موقوف وکسر راے مہملہ وباے معروف

صفات وشناخت محیط مین لکھا ہو کہ وہ ایک پیڑ ہے کہ اسکی بیل زمین پر بچھی ہوتی ہے شاخین پتلی ہوتی ہین کانٹے اُن مین بہت ہوتی ہین ہر گرہ کے پاس دو دو پتے لگے ہوتے ہین جن کی رنگت لالی ہوتی ہین پھول اُن کا چھوٹا اور نیلا

گول اور سرخ مائل بہ تیرگی ہوتا ہے کانٹے بہت ہوتے ہیں جب خشک اجزا کو بھگو کر پانی میں لیں تو جم جاتا ہے۔

طبیعت پتے اور شاخیں سرد پہلے درجے میں اور خشک ہیں پھل دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد اس کا پھل پانی میں پیس کر سونگھنے سے رطوبات کا تنقیہ سر سے ہوتا ہے یرقان کو مفید ہے چوہا یا گھونس کاٹ لے تو اس کا لیپ نافع ہے اس کا پھل کانجی میں ایک رات دن تر رکھ کر خوب صاف کر کے صبح کو پینے سے قے آتی ہے مگر تکلیف نہیں ہوتی اور دست بھی آتے ہیں اور بلغم و صفرا خارج ہو کر سدہ دفع ہو جاتا ہے ایسے یرقان کو جو کسی طرح صحت نہ پاتا ہو سریع النفع ہے اس کی مصلح گڑ ہے۔

محیط میں یہ بھی بیان کیا ہے کہ بعض کے نزدیک یہ ہرن کھری ہے اور بعض تتا را لمحارینی بندال خیال کرتے ہیں اور یہ بھی کہا ہے کہ اس کو دیوڈانگری بھی کہتے ہیں اب میں اس مجمل تفصیے کو صاف کرنے کی غرض سے کہتا ہوں کہ یہ درحقیقت بندال ہے اور محیط میں جو اس کے سنسکرت کے اسما لکھے ہیں وہ در اصل بندال کے نام ہیں مثل **کرکوٹی** بفتح کاف تازی وسکون رائے مہملہ وضم کاف تازی دوم و واؤ مجہول وکسر تائے ثقیل و یائے معروف اور **دیودالی** بکسر دال مہملہ و یائے مجہول و فتح واؤ و فتح دال مہملہ دوم و سکون الف و کسر لام و یائے معروف اور **دیوڈالکا** بھی آیا ہے آپ دیودالی میں بھی لکھتے ہیں کہ بندال کا نام ہے اور پھر کہتے ہیں کہ تذکرۃ الہند کے مؤلف کے نزدیک دیوڈانگری ہے جبالا کہ دیوڈانگری بھی بندال ہے جیسا کہ ان بھوت چکتسا ساگر کی فہرست میں ہے اس کو الف کے حذف سے **دیوڈنگری** بھی کہتے ہیں گمشت پرکاش سے معلوم ہوتا ہے کہ کوکنی زبان میں بندال کا نام **ڈنگری** ہے اور یہ لفظ ڈال ثقیل مفتوح اور نون ساکن اور فتح کاف فارسی اور رائے مہملہ مکسور اور یائے معروف سے ہے۔

ڈجی ٹیلس فولیارل

فاکس گلو لیوز (رش)

صفات و شناخت ڈجی ٹیلس پرپیوری یا پرپل فاکس گلو چھوٹا سا پیڑ ہے تین یا چار فیٹ طول میں خود رو جھاڑی پیڑ ہے پتے اسکے اس وقت توڑ کر خشک کرتے ہیں جب پیڑ دوسرے سال کا ہو اور پھول قریب دو ثلث کے کھل گئے ہوں یہ پتے طول میں چار انچ بارہ تک یا زیادہ اور بعض اوقات چوڑائی میں پانچ یا چھ انچ اور دو شمل بازو دار اور طول میں مختلف پتوں کی شکل بیضوی اور نشتر کی مانند کناروں پر آری کے سے دانتے بے قاعدہ طور پر اور دندانے کسی قدر جھریدار اور اوپر کی سطح ہلکی سبز اور خفیف روئیں دار نیچے کی سطح زردی مائل اور بہت روئیں دار ذائقہ بہت ناگوار بو ہلکی خوشگوار چائے کے مانند۔

خواص و فوائد بڑی مقدار میں زہر ہے جس سے یہ علامتیں پیدا ہوتی ہیں سر گھومنا اور جی متلانا اور قے ہونا بہت ضعیف ہو جانا نبض کا بے قاعدہ اور نہایت باریک چلنا بعض اوقات بالکل نہ معلوم ہونا پتلیوں کا پھیلنا اور ٹھنڈا پسینا آنا اور حبس بول اور بے ہوشی مطلق۔ یہ ان زہروں میں سے ہے جو جسم کے اندر جمع ہو کر کچھ عرصے کے بعد اپنا اثر پیدا کرتا ہے۔ مقدار مناسب میں مدر اور مسکن اور مقوی قلب اور حابس خون ہے۔ اور اس کے لیے اس وقت دیتے ہیں جب کسی مقام پر رطوبت جمع ہو جائے خصوصاً جب قلب کے مرض کے باعث سے ہو استسقا میں بھی دیتے ہیں گو اس مرض میں بہت مفید نہیں ہے تاہم کھلانے کے ساتھ اس کا ضماد بالائے شکم پر کرنے سے ادرار کی تاثیر



زیادہ کرتا ہو قلب کے ایسے امراض میں دیتے ہیں جب اسکی حرکت بے قاعدہ اور جلدی جلدی بلا فصل ہوتی ہو قلب کو یہ دوا تقویت دیکر اُسکے فعل کو درست کرتی ہو۔ اُسکی حرکت جلد جلد اور بے قاعدہ ہو تو اس سے اُس کا کم ہونا ثابت ہو۔ دل جب پھیلا پڑکر پھیل گیا ہو تو یہ دوا اُس عضو کو قوت پہونچاتی ہو دل کی ساخت جب چربی میں تبدیل ہو جائے یا دل کا موٹا ہونا اور بڑھ جانا اور ٹا کے سوراخ تنگ ہونے پر منحصر ہو تو اس دوا کے استعمال سے ضرر ہو گا یہ بھی ضرور ہو کہ اس کے استعمال کے زمانے میں مریض کسی قسم کی زیادہ محنت و حرکت نہ کرے اس کے کھلانے سے جب جی متلائے سر گھومے اور نبض بے قاعدہ چلنے لگے تو موقوف کر دیں قلب پر تسکین کی تاثیر کرنے کی وجہ سے ڈجی ٹیلس کو بخاروں میں بھی دینا مفید ہو نکسیر کے مرض اور پھیپھڑہ اور رحم سے خون آنے میں عمدہ دوا ہو خصوصاً استحاضہ میں کہتے ہیں کہ اس سے بہتر اور کوئی دوا مفید نہیں ہو ان سیلان خون کے امراض میں تازہ خیساندہ ڈجی ٹیلس کا دینا بہ نسبت اور مرکبوں کے زیادہ تر مفید سمجھتے ہیں مرگی میں بعض دفعہ فائدہ مند ہو مثلاً شب کو سوتے وقت دوا دنس خیساندہ ڈجی ٹیلس کا چار پانچ شب برابر دیں جب ابتدائی علامتیں زہر کی پیدا ہوں تو دو یا تین شب موقوف کرکے پھر دیں۔
مقدار خوراک آدمی گرین سے ڈیڑھ گرین تک اور ٹنکچر دس منم سے تیس منم تک اسکا جوہر ڈجی ٹیلی نم ہے۔

ڈکری (ھ)

بکسر دال ثقیل وسکون کاف تازی وکسر رائے مہلہ وسکون یائے تحتانی

صفات و فوائد ایک گھاس ہو کہ با غون کی دیوار و نیز چھتی ہو بیج اڑد سے کے بیج کی طرح ہوتے ہیں کہتے ہیں کہ جس کے پاس یہ ہو لکڑی اور پتھر کا زخم اُس پر کارگر نہیں ہوتا اور لڑائی میں کوئی حربہ اُسپر اثر نہیں کرتا۔

ڈکوری (ھ)

بکسر دال ثقیل وضم کاف تازی وسکون واو مجہول وکسر رائے مہلہ وسکون یائے تحتانی

صفات وشناخت ایک قسم کی کھمی ہو تین طرح کی ہوتی ہو ایک بالکل سُرخ رنگ دوسری سُرخ رنگ مگر دونوں بازو پر سبز اور اوپر سفید خط ہوتے ہیں تیسری قسم کے دونوں پر سیاہ ہوتے ہیں جن پر دو خط سفید ہوتے ہیں یہ اپنا مکان مٹی کا تیار کرتی ہے بہت سخت ہوتی ہے سیمات کی قسم سے ہو۔

طبیعت چوتھے درجے میں گرم وخشک۔

خواص و فوائد اس کو کھانے سے خناق نکل آتا ہو اور کرب اور تشنج پیدا ہو جاتی ہو اسکے لیپ سے بدن میں زخم پڑ جاتا ہو برص اور چھیپے اور جھائیں کو اس کا لیپ مفید ہو اگر بال اُکھیڑ کر اُس جگہ اس کا لیپ کر دیں تو پھر کبھی نہ اُگیں اس کے کاٹنے سے ورم آجاتا ہو چاہیے کہ تے کریں مکھن اور روغن لگائیں۔

ڈوری (ھ)

بضم دال ثقیل وسکون واو وکسر رائے مہلہ وسکون تحتانی اس کو ڈوڈو کا بھی کہتے ہیں اور سرسر بھی اس کا ایک نام ہو

صفات و فوائد دوائے ہندی ہو تیز اور تلخ ہو بھوک بڑھاتی ہو زخم دور کرتی ہو منہ کا مزہ بگاڑتی ہو خون اور صفرا کو بڑھاتی ہو بلغم کی شدت کو دور کرتی ہو بواسیر اور کرم شکم اور پیٹ کے اور ریاحی درد بھی دور کرتی ہے اس کا استعمال اکثر امراض شکم میں فائدہ مند ہو خصوصاً ہضم غذا کو زیادہ معین ہو۔



ڈومنی (دھ)

بضم دال مہملہ وسکون واو مجہول وضم میم موقوف و نون مکسور و یائے معروف فارسی مین اسکو غوغائی کہتے ہین مگر لغت فارسی مین اس کا پتا نہین یہ ہندوستان کے مسلمان فارسی دان طبیبون نے اس جانور کے شور ناک آواز کی وجہ سے بنالیا ہی

صفات وشناخت ایک پرندہ ہے تیتر سے ذرا بڑا ہوتا ہے دم دراز ہوتی ہی رنگ خاکی ہوتا ہی آنکھ قدرے سیاہ ہوتی ہی ایک قسم اسکی چھوٹی بھی ہوتی ہی اسے کلیر کہتے ہین اسکی آنکھ سفید ہوتی ہی کیونکہ یہ بہت غوغا کرتی ہی لہذا غوغائی کہلاتی ہی

خواص وفوائد اس کا گوشت لذیذ ہوتا ہے سدہ کھولتا ہے لاغر کو قوت دیتا ہے **مضر** گرم مزاج مین تھوڑی سی گرمی پیدا کرتا ہے **مصلح** انار وسرکہ۔

ڈھاک (دھ)

بفتح دال ثقیل مخلوط بہا وسکون الف وکاف تازی موقوف اسکو مارواڑی مین جھنورہ بکسر جیم فارسی مخلوط بہا و نون غنہ و واو موقوف وضم رائے مہملہ و واو مجہول اور گجراتی مین کھاکرا بفتح کاف تازی مخلوط بہا وسکون الف و نون غنہ وکاف تازی دوم موقوف اور پنجابی مین پلاش بفتح بائے فارسی وفتح لام وسکون الف وشین معجمہ موقوف کہتے ہین اور فارسی مین پلہ بولتے ہین اور مشہور پلاس کے نام سے بھی ہی جس مین سین مہملہ موقوف ہے۔

صفات وشناخت ایک جنگلی درخت ہی کہ دس برس سے زیادہ نہین رہتا ہے اسکی اونچائی اکثر ۴۰۔۵۰ فٹ تک کی ہوتی ہی اس کا تنہ مڑا ہوا اور اکثر بے ڈول اور گولائی مین چھ سے آٹھ اور کبھی دس فٹ سے بارہ فٹ کا ہوتا ہی اس مین کچھ مڑی ہوئی شاخین لگتی ہین اسکی چھال آدھ سے ایک انچ موٹی تھوڑی بھوری اور کھردری ہوتی ہی اسکے نئے حصے روئین دار ہوتے ہین اسکی ایک ایک ڈنڈی پر تین تین پتے لگتے ہین جس مین بیچ کا پتا اکثر گول اور آس پاس کے دونون کچھ لمبے ہوتے ہین اس کا گوند اور پھول اور بیج مستعمل ہین بہار کے موسم مین اس کے پتے گر کر سیاہ کلیان نکلتی ہین جن پر روان ہوتا ہی کھلکر زرد ونارنجی پھول ہو جاتے ہین جن کے کٹے کا حصہ کچھ کالا ہوتا ہے ان مین پانچ پانچ پتیان ہوتی ہین اکثر آدھ گز لمبی ڈنڈی مین پھول کثرت سے لگے ہوتے ہین پھول کا ہر ایک بتاشہ شیر کے ناخن کی طرح معلوم پڑتا ہی اندر زرد ریشے ہوتے ہین اتنے پھول آتے ہین کہ پتے اسکی بہار سے دب جاتے ہین بعض کتابون مین لکھا ہے کہ باعتبار پھول کے اس کی چار قسمین ہین (۱) نارنجی (۲) زرد مائل بہ سفیدی (۳) نیلا (۴) سفید اور سفید پھول کا بہت کم ہوتا ہی اودے پور ملک میواڑ مین بیدے کی طرف ایک بیل سفید پھول کی شاخین مع پتون کے صاحب لوگون کی نذر کو لایا کرتا تھا جب پھول گر جاتے ہین تو لمبی مینی پھلیان لگتی ہین اس کے بیج چپٹے چپٹے اور اکثر گول ہوتے ہین ان مین خوشبو اور مزہ بہت کم ہوتا ہی اسکے پرانے پتے پوس اور ماگھ مین گر جاتے ہین چیت بیساکھ مین نئے پتے آجاتے ہین نئے پتون کے آنے کے پہلے ہی نارنجی رنگ کے پھول نکلنے لگتے ہین جیٹھ اور اساڑھ مین اس کی پھلیان پکتی ہین چھوٹے ناگپور ممالک متوسط ہند دکن اور گجرات وغیرہ ممالک مین ڈھاک کے ایک قسم کا لال گوند لگتا ہی اس کو چنیا گوند اور چنی گوند اور کھاکرے کا گوند اور ڈھاک یا پلاس کا گوند اور کمرکس کہتے ہین اس کے پھولون مین سے پیلا رنگ نکالا جاتا ہی اور اس کے بیجون سے تیل نکالا جاتا ہی اسکے بیجون کو پلاس پاپڑا کہتے ہین اور پھول کو ٹیسو اس کی ایک قسم ہے جس کی بیل بنتی ہی اور وہ کمپنی باغ بنارس مین ہی اس کا ہر جزو مثل ڈھاک کی طرح ہے۔

طبیعت گرم وتر۔

خواص و فوائد پتا بھوک خوب پیدا کرتا ہو پھوڑے پھنسی اور ریاح کو تحلیل کرتا ہو قولنج اور بواسیر اور پیٹ کے کیڑوں کو مفید ہو قوت باہ ہے گولہ اور دستوں کی زیادتی کو نافع ہو مدر بول ہو لکڑی کی راکھ پینے سے طحال کا ورم تحلیل ہوتا ہو ڈھاک کی کونپل کو جو ابھی کھلی نہ ہو اور خزاں کے بعد ہاتھ آسکتی ہو پیسکر پرانے گڑ میں جو چھ برس کا ہو ملا لیں اور گڑ جتنا پرانا ہو بہتر ہو اور ایک ایک تولہ کی گولیاں بناکر چودہ دن تک روز ایک گولی کھائیں بند کشادہ بالکل جاتا رہیگا بند کشادہ اُسے کہتے ہیں کہ تضیب کا سوراخ اصلی حالت سے چوڑا پڑ جائے۔ ڈھاک کے پتے کا خاصہ ہو کہ اگر اُس پر رکھ کے کھانا کھایا جائے تو ہضم خوب ہوتا ہو اور بھوک اچھی لگتی ہو اسکی سبزی آنکھوں کو بڑی خوشگوار معلوم ہوتی ہے اس تہذیب کے زمانے میں بھی یہ بات کی جاتی ہو کہ کھانے کی میز پر پتوں اور پھولوں کے گلدستے سجائے جاتے ہیں جو تندرستی قائم رکھنے میں امداد دیتے ہیں پرانے لوگوں نے ڈھاک کے پتوں میں کھانے سے تین فائدے خیال کیے ہو نگے ایک تو برتن کا کام دیتا ہو دوسرے سبزی اس کی طبیعت کو بشاش رکھتی ہو تیسرے کھانا خوب ہضم ہوتا ہو مگر زیادہ زمانہ گذر جانے سے ان باتوں کا خیال کم ہو گیا ہو اب ڈھاک کے پتے بجائے نفع ہو نیکے ضرر رساں ہو گئے ہیں ہندوستان میں ایک قوم ہو جو ڈھاک کے پتوں کی تھیلیں اور دونے بناتی اور بیچتی ہے اُنھوں نے یہ ترکیب کر رکھی ہو کہ سبز پتوں کو توڑ توڑ کر جمع کر لیتے ہیں پھر دونے اور پتل بنایا کرتے ہیں اور اُن کو کسی مکان میں بھر دیا جاتا ہو وہاں اُن میں چھوٹی چھوٹی مکڑیاں اپنا گھر بنا کر انڈے بچے دیدیتی ہیں اور بلو بہ نم ہونے کے اُن میں ایک قسم کی بدبو پیدا ہو جاتی ہو جب کسی کو ضرورت پڑتی ہو تو یہی بدبو دار مکڑیوں کی گھر والی تھیلیں حاصل کی جاتی ہیں اور اُنپر تمام اقسام کے کھانے رکھ کر مہمانوں کو کھلائے جاتے ہیں جو اکثر لوگوں کو تکلیف کا باعث ہوتے ہیں پہلے زمانے میں لوگ ان پتوں سے چھتریاں بنایا کرتے تھے اس کے پتوں کی راکھ اور تھوڑا معمولی نمک ملا کر چاٹنا کھانسی کو مفید ہو یہ بھوک پیدا کرتا ہے پھوڑے پھنسیوں اور ورموں کو تحلیل کرتا ہو قولنج بواسیر اور پیٹ کے کیڑوں کو فائدہ کرتا ہو پیٹ کے درد ریاحی اور دستوں کی زیادتی کو نافع ہو قوت باہ زیادہ کرتا ہو۔ ڈھاک کی جڑ بڑی عمدہ چیز ہو اس کو نکالکر کوٹتے ہیں تو اسکے لمبے لمبے ریشے علیحدہ ہو جاتے ہیں جن سے چھپر باندھتے رسیاں بٹی جاتی ہیں اس میں یہ نقص ضرور ہو کہ کسی قدر کرخت ہو۔ ڈھاک کی جڑ کو چھلکر جوش دیکر عصارہ اس کا لیکر پان کے ساتھ کھانا تقویت باہ میں مجرب ہو اس کی جڑ میں تانبہ کشتہ ہو جاتا ہو تانبے کے پتر لیکر اُن کی برابر سونا مکھی ڈھاک کی جڑ کے رس میں پیسی جائے اور اُن پتروں پر دونوں طرف اس کا لیپ کر دیا جائے بعد میں ڈھاک کی جڑ موٹی سی لیکر اُس میں سوراخ کر کے تانبے کے پترے رکھ دیے جائیں اور اُس لکڑی کا سوراخ ڈھاک کی جڑ سے بند کر دیا جائے پھر اُس کو گل حکمت کر کے پانسیر اپلوں کی آگ دیدی جائے تو ایک ہی آنچ میں کشتہ ہو جائے گا اگر سونا مکھی کا لیپ نہ کیا جائے تو تین آنچ دینی ہو نگی یہ کشتہ امراض چشم میں بہت مفید ہو۔ ڈھاک کی جڑ کا رس نکالکر اُس میں گیہوں بھگو دیے جائیں تین دن کے بعد اُن کو سائے میں خشک کر لیا جائے اور آٹا پیسکر حلوا بنایا جائے تو رقت منی اور ضعف باہ اور بند کشادہ کے لیے نافع ہو ڈھاک کی لکڑیاں جل جانے کے بعد جو راکھ رہتی ہو وہ دھاتوں کی صفائی اور کشتہ بنانے میں بڑی کارآمد ہو ڈھاک کی راکھ کو کپڑے میں چھانکر استعمال کرنا چاہیے۔ ہرتال۔ گندھک اور شنگرف کی صفائی اور



کشتہ ڈھاک کی راکھ میں ہو سکتا ہے پانچ سیر ڈھاک کی چھنی ہوئی راکھ کسی ناند میں یا چوڑے منہ کے مٹی کے برتن میں اس طریقے سے بھری جائے کہ آدھی راکھ برتن میں ڈالکر ایک تولہ شنگرف کی ڈلی دو چالیوں کے درمیان میں رکھکر راکھ میں رکھدی جائے خواہ ہرتال ہو یا گندھک ان کے ساتھ بھی ایسا ہی عمل کیا جائے اور باقی راکھ اوپر سے دبا دبا کر بھر دی جائے اور اس برتن کو چولھے پر چڑھا کر نیچے نرم نرم آگ جلائی جائے یعنی آگ دیا بتی کے برابر ہو ہر وقت اس برتن کی نگرانی کی جائے اگر راکھ میں کسی جگہ دھواں اٹھتا دکھائی دے تو تھوڑی سی اور راکھ ڈالکر دھواں روکدیا جائے اتنی دیر آگ جلائی جائے کہ راکھ اس قدر گرم ہو جائے کہ اگر اس پر گیہوں کے دانے ڈالکر دیکھے جائیں تو وہ بھُن جائیں اس کے بعد برتن کو چولھے پر سے اتار لیا جائے اور سرد ہونے کے بعد دیکھا جائے تو گندھک اور ہرتال کا تصفیہ نہایت اعلےٰ درجہ کا ہو گیا ہو گا گندھک سفید قائم النار ہو جائے گی شنگرف کا کشتہ اگر ایک آنچ میں نہ ہو تو ہمت نہ ہاریں دوسری اور تیسری آنچ دیں تین آنچوں میں ضرور کشتہ ہو جائے گا۔ اس راکھ میں پارے کو قائم النار کر سکتے ہیں پارہ مصفا ایک تولہ چاندی کی ڈبیا میں مندرجہ بالا طریقے سے راکھ میں رکھ کر آنچ دینی چاہیے پارہ تین مرتبہ میں قائم النار ہو جائے گا ڈھاک کے ہر جز میں گندھک قائم النار موجود ہے جو بذریعہ عمل کیمیائی نکالی جا سکتی ہے اور یہ سارے کرشمے قائم النار گندھک کے ہیں لاکھ جو بہت قیمتی چیز ہے جس کو ایک قسم کے بہت چھوٹے چھوٹے کیڑے بناتے ہیں جو پیپل بیری آم اور ببول کے درختوں سے حاصل کی جاتی ہے اب لوگوں نے لاکھ کی کاشت کا طریقہ ایجاد کر لیا ہے اور وہ ان کیڑوں کو ڈھاک کے درخت پر لگا دیتے ہیں ڈھاک سے جو لاکھ پیدا ہوتی ہے وہ بہت سرخ اور عمدہ ہوتی ہے نینیتال کے قریب ضلع کھیری میں لاکھ کی کاشت ڈھاک کے جنگلوں میں کی جاتی ہے جس سے لاکھوں روپے کی آمدنی ہوتی ہے۔ ڈھاک کی لکڑی مکانات میں نہیں لگائی جاتی ہے کیونکہ نرم ہونے کی وجہ سے اس کو کیڑا جلدی کھا جاتا ہے۔ ڈھاک کی خشک لکڑی میں جو گنڈارا (بکسر کاف فارسی و نون مخفی و فتح دال ثقیل و سکون الف و رائے مہملہ موقوف) پیدا ہو جایا کرتی ہے وہ بڑے کام کی چیز ہے اس سے قوت باہ کی گولیاں بنائی جاتی ہیں ان کے بنانے کی تدبیر نہایت سادہ ہے ڈھاک کی ایک گنڈارا اور دو اکائی مرچیں پیسکر چنے برابر گولیاں بنا لو اور مریض کو سوتے وقت ایک گولی کھلا کر آدھ سیر بکری کا دودھ پلا دو پندرہ روز کے بعد مرض دفع ہو جائیگا مگر گولیاں سایے میں خشک کی جائیں۔

وید کہتے ہیں کہ ڈھاک کیلا گرم بھوک لگانے والا منی بڑھانے والا عین کڑوا چرپرا چرب اور قابض ہے اسکے پتوں کا تازہ رس پلانے سے بادی کا مرض دفع ہوتا ہے اس کے پتوں کے تازہ رس میں مصری ملاکے پلانے سے منہ وغیرہ سے خون کا نکلنا بند ہوتا ہے اس کے رس کے لگانے سے گلے کا زخم دور ہوتا ہے پھوڑے پر اس کا تازہ رس لگایا جاتا ہے اس کا تازہ رس پلانے سے دست بند ہوتے ہیں اس کے رس میں سونٹھ کا سفوف برکا کے پلانے سے ضعف اشتہاے طعام مٹتا ہے اس کے پتوں کو گرم کرکے باندھنے سے پھوڑے پھنسی بیٹھ جاتے ہیں اس کے درخت کی چھال اور سونٹھ کو دو ٹکا کر چھانکر پلانے سے سانپ کا زہر اترتا ہے زخم کے ست کو سفید کرنے کے لیے ڈھاک کا کوئلا کام میں آتا ہے اسکا گاڑھا کیا ہوا رس اچھا قابض ہے اور اس کے گوند کی جگہ کام میں آسکتا ہے اس کو ایک ماشہ سے ڈھائی ماشہ تک دینا چاہیے اس کے پتوں کا ضماد کرنے سے گانٹھ جیسے بد اور بواسیر کے مسے تحلیل ہو جاتے ہیں اسکی جڑ موسے کا بیج کو دودھ کے ساتھ کھلانے سے طاقت بڑھتی ہے اس کے پتوں کو جوش کرکے پلانے سے نفخ اور ریاحی درد دفع ہوتا ہے اسکی

جڑ کو پانی میں گھس کر دورے کے وقت ناک میں ڈالنے سے مرگی جاتی رہتی ہے نرم پتوں کو کاغذی لیموں کے رس میں پیس کر لگانے سے بخار کی گرمی تسکین پاتی ہے اس کی جڑ کو پانی میں گھس کر کان کے نیچے لیپ کرنے سے کلگنڈ مٹتا ہے اسکے پتے جو ابھی کلیاں ہوں سائے میں سکھا کر گڑ میں ملا کر اخروٹ کی برابر گولیاں بنا کر ایک گولی صبح کو کھا لینے سے پیرمہ دفع ہوتا ہے ہندوؤں کا یہ عقیدہ ہے کہ جس ڈھاک کے پھول سفید ہیں اسکے بیج اور پھول اور چھال جو کوئی کھاتا ہے اس کا باطن صاف ہو جاتا ہے غیب سے آگاہی اس کو ہونے لگتی ہے اور جس عورت سے صحبت کرتا ہے اس کا مزاج جوان عورت کا سا ہو جاتا ہے اس کے کھانے کے زمانے میں مونگ کی دال کھاتے رہنا چاہیے اسکے کھانے سے عقل بڑھتی ہے حافظہ قوی ہوتا ہے۔

ڈھول سمدر (ھ)

بضم دال ثقیل مخلوط بہا و واو مجہول و لام موقوف و فتح سیم و سکون دال مہملہ و راء مہملہ موقوف یہ بنگالی کا محاورہ ہے مرہٹی میں ڈنڈا بکسر دال ثقیل اول و نون مخفی و فتح دال ثقیل دوم و سکون الف کہتے ہیں۔

صفات و شناخت اس کے پیڑ ہندوستان کے گرم حصوں میں کماؤں سے بنگال اور آسام تک اور ٹن سریم اور مغربی ہندوستان میں ملتے ہیں ایمیں چھوٹے سفید پھول لگتے ہیں اسکی جڑ رنگت کے کام میں آتی ہے۔

خواص و فوائد اسکی جڑ قابض ہے۔ جڑ کو پیس کے لیپ کرنے سے داد مٹتا ہے۔ ناروں کی سوجن اتارنے کے لیے جڑ کو پیسکر گرم کرکے لیپ کرنا چاہیئے اسکے لیپ سے ناصور بھر جاتے ہیں بدن کے کسی عضو کے درد کو دفع کرنے کے لیے اس کو پیسکر گرم کرکے لیپ کرنا چاہیئے جڑ کا لیپ کرنے سے زخم میں سے رستا (تھوڑا تھوڑا بہتا) خون بند ہو جاتا ہے۔

ڈھینڈس (ھ)

بکسر دال ہندی مخلوط بہا و یائے تحتانی مجہول و نون غنہ و فتح دال ہندی و سکون سین مہملہ اسکو ٹنڈا بکسر تائے ہندی و سکون نون و فتح دال ہندی و سکون الف بھی کہتے ہیں اور ایک بڑا پیارا نام اسکے لیے دل پسند بھی مقرر کیا ہے ایک بیل ہے ترکاری کی قسم سے اسکے پیڑ کی بیل پتلی ہے کھیتوں میں بوتے ہیں خربوزے کی فصل میں ہوتا ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ اسکی شکل بھی کیطرح ہوتی ہے اور بعض میں چھوٹے سے بیگن کیطرح بتایا ہے صحیح یہ ہے کہ صورت اسکی گول اور چپٹی ہوتی ہے رنگ سبز ہوتا ہے کدو سے مزیدار ہوتا ہے کہتے ہیں کہ کدو کی قسم سے ہے اسکا اچار بھی مزہ دار ہوتا ہے محیط میں مخزن کی تقلید نے جو ڈھینڈس کو کدو کی قسم سے شمار کیا ہے تحقیق کے خلاف ہے یہ اور صنف ہے۔

طبیعت پہلے درجہ میں سرد و تر ہے بعض کے نزدیک دوسرے درجے میں سرد و تر ہے اور خشک بھی لکھا ہے۔

خواص و فوائد باہ بڑھاتا ہے پتھری توڑتا ہے صفرا پیدا کرتا ہے اور یہ بھی لکھتے ہیں کہ امراض صفراوی کو نافع ہے دیر میں ہضم ہوتا ہے بلغم بڑھاتا ہے۔ دماغ کو قوت دیتا ہے اور تمام انعال میں عمل کرکے ہے مضر نفاخ ہے مصلح گرم مصالح۔

ڈھینگ (ھ)

بکسر دال ثقیل مخلوط بہا و یائے تحتانی ساکن و نون غنہ و کاف تازی موقوف اسکے ہندی میں اور عربی نام میں مثلاً ہر کلا النغ ا و سکون رائے ثقیل و کسر کاف فارسی و فتح لام و سکون الف اور پیلا ڈھینگ کے نام سے بھی مشہور ہے فارسی میں مردار خوار کہلاتا ہے محیط میں غلطی سے ڈھینگ کا نام موشگیر بھی لکھ دیا ہے موشگیر جسے ہندوستان میں چوہا مار کہتے ہیں چیل کی قسم سے ہے جیسا کہ تحفہ تالیم اور برہان قاطع میں ہے ڈھینگ بیچارہ بھدا اور سست چالاکی پھرتی کہاں رکھتا ہے جو جنگلی چوہے کو پکڑ سکے رحمہ (ع)۔



صفات وشناخت ایک پرندہ ہو گدھ کے مشابہ اور اُس سے بڑا سفید تیرگی مائل جس پر سیاہ خطوط ہوتے ہین اور آنکھین نہایت زرد ہوتی ہین اس کی گردن مین ایک تھیلی ہوتی ہو حرارت سے بھری ہوئی منتھے الارب مین لکھا ہو کہ ڈھینک کی دس خصلت ہین (۱) انڈون کی حفاظت (۲) بچے کی حمایت (۳) بچے کی محبت (۴) نر و مادہ کا فیر پرندے کبھی جفتی نہ کرنا (۵) سب سے پہلے سرد میر زمین سے گرم سیر زمین مین چلا جانا اور پھر گرم سیر زمین سے سرد کی طرف سب سے پہلے واپس آجانا (۶) کریز کے دنون مین نہ اُڑنا (۷) چھوٹے چھوٹے بچے پر ہمیر ہو سایہ کرنا (۸) ہمیشہ گھونسلے مین نہ رہنا (۹) چھوٹے چھوٹے پر و کے زمانے مین نہ اُڑنا (۱۰) وہان تک اُڑنے سے رکا رہنا جب تک پر کمل نہ ہو جائین۔ آدمی سے بہت ڈرتا ہو اس لیے وحشت ناک مکانون اور آبادی سے دور دراز مقامون مین گھونسلے رکھتا ہو اور بڑی اونچی جگہ انڈے دیتا ہے اس کا انڈا مرغی کے انڈے سے بڑا ہوتا ہے۔

طبیعت دوسرے درجے مین گرم ہے اور پہلے درجے مین خشک ہو بعض تیسرے درجے مین گرم جانتے ہین۔

خواص و فوائد اس کا گوشت نہایت ردی الغذا ہو اسکے کھانے سے پیاس غلبہ کرتی ہو اخلاط کو جلا دیتا ہو تخمہ اور ناگواری اور گرانی پیدا کرتا ہو اسکے چربے کو سکھا کر پیکر بھرنے سے سیلان خون رگ جاتا ہو زخم بھر جاتا ہو سرکے کے ہمراہ داد کو نافع ہو اگر آدھا سیسی کا درد ہو تو اس کا پتا روغن بنفشہ کے ہمراہ اُس طرف کے کان مین ٹپکائین جس کی جانب مخالف مین درد ہو تو آرام ہو جاتا ہو اور اُس کی پتا تیر بالخاصہ ہو اسکی بیٹ فرج مین رکھنا بچہ گرا دیتا ہو حیض جاری ہو جاتا ہے اسکا سنگدانہ سرکے مین حل کر سفید داغ پر لگانے سے نفع ہوتا ہو اسکا انڈا جذام کو نہایت مفید ہو سات انڈے اسطرح کھائین کہ کچا انڈا بیکر چھ گھڑی تک کچھ نہ کھائین پھر چکنا شوربا پی لین بعد ایک ہفتے کے اور اسی طرح کھائین اسطرح سات ہفتے پورے کرین اگر اس سے بھی فائدہ نہو تو پھر کسی دوا سے فائدہ نہو گا ابن زہر کہتا ہو کہ اسکے پر مکان مین سلگانے سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہین اسکی کلیجی بکری کی کھال مین باندھ کر مجذوم کے باندھ دیجاوے تو نفع ہو گا مجذوم اسکا بھیجا سات دن تک کھائے تو نفع کرے اس کا کلیجہ بھون کر پیکر سرکہ انگوری مین ملا کر مجنون کو تین دن تک تین مرتبہ روزانہ کھلانے سے صحت ہو جاتی ہو ایک بیٹا ڈھینک پکڑے اور اُلٹے ہاتھ سے اُس کا گلا گھونٹے یہان تک کہ دم نکل جائے اسکو ۸ تولہ روغن زیتون مین پکایا جائے جب گل جائے اس مین سے مجذوم کو پلاتے رہنے سے صحت ہوتی ہو اسکے پوٹے پر جو پتلی کھال ہوتی ہو اسکو سکھا کر پیکر شراب مین ملا کر پینے سے ہر قسم کے زہر کو نفع ہوتا ہو اسکے گوہ کا بدل کبوتر کی بیٹ ہے۔

ڈیکا مالی (مرہٹی)

بکسر دال و التقیل ویائے تحتانی و فتح کاف تازی وسکون الف و فتح میم وسکون الف دوم و کسر لام ویائے دوم معروف

صفات وشناخت جٹ مٹ کے درخت کا گوند ہو جسکا بیان جٹ مٹ مین ہو چکا زرد رنگ سبزی مائل طلقی کے دانہ کی طرح شاخون پر لگا ہوتا ہو اس کو چھیل لیتے ہین اس مین بدبو آتی ہو چرپرا ہے۔

طبیعت پہلے درجے مین گرم و خشک ہو وید بہت تیز بتاتے ہین۔

خواص و فوائد یہ گوند ہاضم ہو بلغم باد اور تبض دفع کرتا ہو تیل مین گھلا کے کنپٹیون پر لیپ کرنے سے درد سر دفع ہوتا ہو نارو کے مرض مین اس کو پیکر ایک رتی سے ایک ماشہ تک پھنکانا چاہیے ۲ ماشہ یہ گوند اونٹ کے پلانے سے پسینہ آتا ہو ۲ ماشہ ڈیکا مالی اور ۲ ماشہ اندرسے کے پتے اُن کو جوش کرکے اُسکا پانی پلانے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہو

بچوں کے دانت نکلنے کے وقت میں اُن کے مسوڑھوں پر ڈیکامالی ملنے سے دانت جلدی نکل جاتے ہیں اسکو جوش کرکے پانی سے بچوں کی آنتوں کے کیڑے مرجاتے یا نکل جاتے ہیں اسکے سفوف کو بچو کی مقعد میں رکھنے سے وہاں کے کیڑے مرجاتے ہیں اس کے جوشاندے سے پُرانے زخم کو دھونے سے اُسکے کیڑے مرجاتے ہیں ضعف ہاضمہ میں اسکے سفوف کو چار ماشہ کی مقدار میں پھنکانا چاہیئے اس کے سفوف کو کالے نمک کے ساتھ پھنکانے سے نفخ پیٹ کا زائل ہوتا ہے اسکو ارنڈی کے تیل میں ملنے سے تشنج اور بچوں کی ہچکی اورشٹ دفع ہوتی ہے یہ گوند بہت تیز ہوتا ہے اس لیے اس کو بہت کم مقدار میں دینا چاہیئے اس کا جوشاندہ پینے سے تشنج اور پیٹ کا بادی کا درد دفع ہوتا ہے اس کا لیپ کرنے سے خراب اور بدبودار پھوڑا کا اثر نہیں ہوتا ہے عورتوں کے آسیب کے امراض میں اور بادی کی بدہضمی کے مرضوں میں اس کا استعمال مفید ہے بگڑے ہوے اور جن کا چہرا سخت ہوگیا ہو ایسے زخموں پر اس کا لیپ کرتے ہیں اس کے لگانے سے زخم پر مکھی نہیں بیٹھتی ہے اسکی پچکاری لگانے سے پیشاب کی جلن مٹتی ہے اس کے مرہم کا حسب ذیل نسخہ ایسا ہے کہ اُس سے آدمی اور گھوڑے کے زخم بھرتے ہیں زخم میں اگر کیڑے پڑگئے ہوں تو مرجاتے ہیں اور مکھی نہیں بیٹھتی گوگل صابون رائی چھوٹی مائین ڈیکامالی موم سفید تل کا تیل سب حسب حاجت لیکر بنالیں۔

ڈینڈی لائن رٹس،

(ترکیز لبیانی ال)

صفات وشناخت ڈینڈی لائن انگلستان کی چراگاہوں اورچمنوں میں خودرُو ہوتا ہے جسکی جڑ ستمبر اور فروری کے درمیان میں کھود کر جمع کرتے ہیں چھوٹا سا پیڑ ہے اور مشتمل صرف پتوں پر جو لمبے ہوتے ہیں اور کنارے مثلث کی شکل کے حصوں میں کٹے ہوے اور پھر اس ہر ایک حصے کے کنارے دندانہ دار آری کی مانند ہوتے ہیں تازہ جڑ اکثر ایک فٹ یا زیادہ طول میں ہوتی ہے بلکہ ایک انچ یا زیادہ قطر میں صاف اور بھوری زردی مائل اور اندر سے سفیدی مائل توڑنے سے دودھ نکلتا ہے اور ٹوٹی ہوئی سطح بناوٹ میں دائرہ دار معلوم ہوتی ہے خشک ہونے سے کم و بیش جھریدار اور سیدھے طول میں گہری نالیاں ہوتی ہیں۔ رنگت سیاہی مائل توڑنے سے بیچ کی لکڑی زرد اور اسفنجی جسکے گرد موٹی سفیدی مائل چھال ہوتی ہے اور جس پر بے قاعدہ چھلے یا دائرے معلوم ہوتے ہیں بو کچھ نہیں اور ذائقہ تلخ ہوتا ہے اسکی یہ جڑ ہی استعمال میں ہے۔

خواص و فوائد مبدل اور مقوی اور بڑی مقدار میں مدر ہے جگر کے پرانے امراض جیسے پرانی سوزش اور بڑھ جانے اور اسکے فعل کے سست ہوجانے اور یرقان میں مفید ہے ہاضمے کے نقص میں بھی جو خصوصاً جگر کے فساد کے باعث ہو نفع ہوتا ہے **مقدار خوراک** اس کے جوشاندے کی دو فلوئڈ اونس سے چار فلوئڈ اونس تک اور رب کی ۵ گرین سے ۱۵ گرین تک اور رس کی ایک فلوئڈ ڈرم سے دو فلوئڈ ڈرام تک۔

باب ذال معجمہ

ذاقنی اسکندرانی (یونانی)

(بفتح ذال معجمہ وسکون الف وکسر قاف وکسر نون وسکون یاے تحتانی)

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے اس کے پتے غار کے پتوں کی طرح اور اُن سے دبیز ہوتے ہیں اُس کے



پتون سے مشابہت رکھتے ہین مگر اُن سے بڑے اور سفید اور طولانی ہوتے ہین شاخین اسکی ایک بالشت سے ایک ہاتھ تک لمبی ہوتی ہین پھل اس کا چنے کے دانے کی برابر اور سبز اور گول ہوتا ہو بعض کہتے ہین کہ سرخ ہوتا ہو اسکی جڑمین خوشبو ہوتی ہو مزہ تیز ہوتا ہو عود یعنی اگر سے مشابہت رکھتی ہو پھل پتون سے ملے ہوتے ہین اس مین اور خاماذاقتی مین یہ فرق ہو کہ خاماذاقتی کے پتے اس سے چھوٹے ہوتے ہین اور شاخون سے علحدہ ہوتے ہین اور اس کے شاخون کے ساتھ ہوتے ہین بعض کہتے ہین کہ اس کا دوسرا نام خاماذاقتی ہو۔

طبیعت دوسرے درجے مین گرم وخشک ہو۔

خواص و فوائد اسکے پتون کے لیپ سے ورم اور معدے کا درد مٹ جاتا ہو اسکے پتونکو پینے سے پیٹ کی مروڑ کو نفع ہوتا ہے اسکی جڑ اور پتے پیشاب اور حیض جاری کرتے ہین بچہ پیدا ہونے مین سہولت بہم پہونچاتے ہین قطرہ قطرہ پیشاب آوے یا پیشاب مین خون آتا ہو تو اُسے نافع ہین ان کا رحم مین رکھنا خون حیض جاری کرتا ہو **مقدار خوراک** پھل اور جڑ ۹ ماشہ تک اور پتون کا عصارہ اکیس ماشہ تک۔

ذافنی ویداس

بکسر داؤ وسکون یائے تحتانی و فتح دال مہملہ وسکون الف وسین مہملہ موقوف یونانی لفظ ہو جس کے معنے غار کے مشابہ کے ہین کیونکہ اسکے پتے غار کے پتونسے مشابہت رکھتے ہین۔

صفات وشناخت۔ ایک قسم کا مازریون جس کے پتے چوڑے ہوتے ہین اندلس مین مازریون عریض الورق کہلاتا ہے اور مازریہ بھی مشہور ہو اسکی ساق یعنی ڈنڈی ایک گز کے قریب لانبی ہوتی ہو شاخین بہت پتلی اور ساق کی نصف بلندی سے پیدا ہوتی ہین اس کی شاخون مین چیپ ہوتا ہو چکھنے سے زبان مین جلن پڑ جاتی ہو پھول سفید ہوتا ہے پھل حب الغار سے چھوٹا ہوتا ہو پک کر سیاہ پڑ جاتا ہو یہ نبات افریقہ اور شام مین پیدا ہوتی ہو کوہ لبنان اور بیروت مین بھی بہت ہو وہان کے لوگ اُسے بقلہ کہتے ہین اور اُس کے استعمال سے بچتے ہین بعض کہتے ہین کہ اس کے پتے زیتون کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور بعض غار کے پتون کی طرح بتاتے ہین مگر اُن سے نرم ہوتے ہین چابنے سے زبان جلتی ہے تالو اور منھ سُن ہو جاتا ہے۔

طبیعت تیسرے درجے کے آخر مین گرم وخشک ہو۔

خواص و فوائد اسکے پتے ۹ ماشہ کھانے سے بلغم غلیظ اور اخلاط غلیظ دستون کی راہ خوب نکل جاتے ہین قے بھی بہت ہوتی ہو۔ حیض کا خون جاری کرتے ہین یہی حال اُس کے پانچ دانونکے کھانے سے ہوتا ہو اس کے پتے چابنے سے منھ سے بلغم نکلتا ہو کبھی قے آنے لگتی ہو پیاس بڑھ جاتی ہو اسکے حمول سے خون حیض جاری ہوتا ہو اسکا کھانا خطرے سے خالی نہین اس لیے کھانا نہ چاہیے کیونکہ اس کے کھانے سے خلط مین گرمی پیدا ہو جاتی ہو پیاس لگتی ہو اصلاح اسکی کتیرے اور نشاستے سے ہوتی ہو **مقدار خوراک** پتے ۱۲ جو تک استعمال کرین اور پتے اور پھل ۹ ماشہ تک۔

ذبل رع

بفتح ذال معجمہ وسکون بائے موحدہ و روتعف لام منتخب اللغات مین ہو کہ گوش ماہی و پوست کشف و استخوان ماہی برہان قاطع مین حرف اول کے کسرے سے آیا ہو ہندی زبان مین کچکڑا بفتح کاف تازی وسکون جیم فارسی و فتح کاف تازی



دوم وفتح راے ثقیل وسکون الف اسکا نام ہر کچھوے کا چھلکا بھی اسکا ایک نام نظر سے گذرا ہی۔

صفات وشناخت گیلانی کی شرح سے معلوم ہوتا ہو کہ ہندی یا دریائی کچھوے کی کھال ہی اور دوسری کتب میں یون بھی لکھا ہو کہ کچھوے کی ہڈی ہو اس کا رنگ بہت سیاہ ہوتا ہو اور بعض اجزا اس کے زردی مائل ہوتے ہین اور براق اور سخت ہوتی ہو اس سے چھری اور چاقو کے دستے اور قلمدان وغیرہ بناتے ہین اور ابلق اور زرد اور سیاہ سُرخی مائل بھی ہوتی ہو کہتے ہین کہ اس کے جوش دینے کا ایک خاص طریق ہو جس سے موم کی طرح نرم ہوجاتی ہو۔

طبیعت سرد وخشک۔

خواص وفوائد جلا کرتی ہو اور نہایت قابض ہو اس کو گھس کر پینے سے بواسیر کے مسّے گرجاتے ہین اسکے لگانے سے بھی گرجاتے ہین اس کو پیسکر شہد مین ملاکر چاٹنے سے پھیپڑے کے زخم کو اور تھوک مین پیپ کے آنے کو نفع پہونچاتا ہو جو تھیا کو بھی دفع کرتی ہو اس کے لیپ سے ورم اور سرطان اور خنازیر دفع ہوتے ہین اگر بچہ پیدا ہونے سے رحم پھٹ جائے یا ایڑیان پھٹ جائین تو اس کو پیسکر مرغی کے انڈے کی سفیدی مین ملاکر لگانا چاہیے اس کو پیسکر رحم مین رکھنے سے سفید رطوبت کا نکلنا بند ہوتا ہو کہتے ہین کہ اس مین یہ خاصیت ہو کہ اسکی کنگھی تیار کرکے بالون مین کرنے سے سر کی بھوسی دفع ہوتی ہو جوین نہین پڑتین بال نہین گرتے **مضر** **مصلح** **بدل** ہی کی ہڈی **مقدار خوراک** سات ماشہ تک

ذنب الخیل (ع)

بفتح ذال نقطہ دار وسکون نون وضم باے موحدہ وسکون الف ولام وفتح خاے نقطہ دار وسکون یاے تحتانی ولام موقوف ملک شام مین اسکو **ذنب الفرس** کہتے ہین۔

صفات وشناخت اسکی ماہیت مین اختلاف ہو کسی نے طراثیث بتایا ہو کسی نے کرفس کو ہی سمجھا ہو کسی نے انجکشت بیان کیا ہو اصلی بات یہ ہو کہ طراثیث کی ایک قسم ہو ابوحنیفہ طبیب نے جو کہا ہو کہ یہ لحیۃ التیس ہو اس سے یہی مراد ہو کہ لحیۃ التیس اور یہ دونون باہم پیمین ہین عرب کے ملک مین اسکی پیدائش بہت ہو اور یہ دوا جہان اُگتی ہی وہان ہمیشہ ترو تازہ رہتی ہو رطوبت خشک نہین ہوتی جب تک اُکھیڑ کر علحدہ نکردیا جائے اسکی ڈالیان گھوڑے کی دم سے مشابہت رکھتی ہین اس لیے یہ نام پائے ہین پیدائش اسکی پانی کے پاس اور تر زمینون اور خندقون مین ہو مزہ تلخ ہو اسکی دو قسمین ہین بڑی چھوٹی (۱) بڑی قسم کی ڈالیون کے اندر سوراخ ہوتے ہین دوسری عبارت مین یون سمجھو کہ اندر سے کھوکھل ہوتی ہین رنگ سفید سُرخی مائل ہوتا ہو اوپر سے کھردری ہوتی ہین ان مین گانٹھین بہت اور قریب قریب ہوتی ہین پتے پتلے اور اذخر کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین اسکی پتلی پتلی شاخین پاس پڑوس کے درختون پر چڑھ کر اوپر تک پہونچ جاتی ہین اور اُن مین سے بہت سی پتلی پتلی شاخین ادھر اُدھر لٹکتی ہین جنکی وضع گھوڑے کی دم کی سی ہوتی ہو اس کی جڑ کی لکڑی سخت ہوتی ہو اس مین نہ پھول آتے ہین نہ پھل بعض کہتے ہین کہ پھول آتے ہین جن کا رنگ ہلکا نیلا یعنی آبی ہوتا ہو توت اسکی مدت تک باقی رہتی ہو (۲) چھوٹی قسم کی ڈالیان چھوٹی چھوٹی ہوتی ہین رنگ بھی انکا زیادہ سفید ہوتا ہے سرخی ذرا نہین ہوتی اور نرم بھی زیادہ ہوتی ہین۔

طبیعت دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے بعض کہتے ہین کہ دوسرے درجے کے اول مین سرد ہو اور آخر مین اس کے خشک ہو شیخ نے سرد پہلے درجے مین اور خشک دوسرے مین لکھا ہو۔

خواص و فوائد یہ دوا قابض ہے رس اس کا بہت خشکی پیدا کرتا ہے اور باوجود اسکے کسی قسم کی تکلیف محسوس نہین ہوتی۔ اسکے پتے باریک پیسکر بڑے بڑے زخمون پر لیپ کرنے سے بھر جاتے ہین کیسا ہی خراب پھوڑا ہو اس کے پتے سرکے مین پیسکر لگانے سے اسکی پیپ اور زرد پانی سوکھ جاتا ہے اگر عضلے کو صدمہ پہونچ جائے یا بے جا ہو جائے یا پٹھا کٹ جائے تو اسکے پتون کو لگانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے گرمی سے ورم پیدا ہو جائے اور اس مین حدت ہو تو اس کے پتونکو پیسکر لگانا چاہیئے اس کے پتون کا رس ناک مین ٹپکانے سے اور پیشانی پر لگانے سے نکسیر بند ہوتی ہے قلاع سُرخ کو بھی نافع ہے تھوک مین خون آئے یا کسی دوسرے طور پر آتا ہو تو اس کے پینے سے رُک جاتا ہے اس کی جڑ اور پتون اور ڈالیون کو پینے سے گرمی کی پُرانی کھانسی مٹ جاتی ہے یہ دراعضر النفس اور انتصاب النفس کو بھی نفع پہونچاتی ہے اس کا لیپ نقرس کو نافع ہے شراب اور رب الحصرم کے ساتھ پینے سے آنتون اور گردے اور مثانے کے زخم مٹتے ہین اگر دست آتے ہون اور اُن کی وجہ سے کوئی اور مرض کھڑا ہو جائے اور تپ نہو تو شراب کے ساتھ کھانے سے نفع ہوتا ہے اگر تپ ہو تو پانی کے ساتھ کھانا چاہیئے عورتون کے مرض استحاضہ کو بہت نافع ہے گرمی سے مقعد پر ورم آجائے تو اس کے استعمال سے بہت نفع ہوتا ہے استسقا کو بھی مفید ہے معدے اور جگر کے ورم کو تحلیل کر دیتی ہے اور انکے درد کو مٹاتی ہے **مضر** سودا پیدا کرتی ہے حلق کو نقصان پہونچاتی ہے کثرت استعمال سے اعصاب مین ڈھیلا پن آجاتا ہے **مصلح** سودا کے لیے گھانڈ اور روغن بادام حلق کے لیے لوزینہ اعصاب کے لیے خمیرہ بنفشہ **بدل** انجبار یا طراثیث **قدر خوراک** ۳ ماشہ۔

ذنب الخروف (شامی یا اندلسی)

بفتح خائے معجمہ وضم رائے مہملہ دو واو ساکن و فا موقوف یہی ذنب الجرودن ہے

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے اسکی جڑ پتلی ہوتی ہے شاخین اوپر سے سفیدی مائل اور اندر سے پولی ہوتی ہین پتے دور دور لگتے ہین وضع اُن کی راسن کے پتون کی سی ہوتی ہے پھول سرسون کے پھول کی طرح زرد ہوتا ہے بیج ننھے ننھے ہوتے ہین پھولون اور پتون اور بیجون کا مزہ تیز اور کچھ کڑوا ہوتا ہے اس کے اجزا مین کچھ چینپ بھی ہوتا ہے ملک شام اور خصوصاً بیت المقدس مین اسکی پیدائش کثرت سے ہے۔

طبیعت گرم وخشک دوسرے درجے کے آخر مین بعض کہتے ہین کہ خشک تیسرے درجے مین ہے اس مین رطوبت فضلیہ بھی ہے

خواص و فوائد آنکھ مین سفیدی آجائے تو اسکے پتون کا رس کچھ دنون لگانے سے کٹ جاتی ہے پیٹ مین ریاح سے مروڑ ہو تو اسکے کھانے سے جاتی رہتی ہے اسکے استعمال سے خون رُک جاتا ہے اور بڑھی ہوئی تلی گھٹ جاتی ہے اگر دیوانہ کتا کاٹ کھاتا ہے تو بیت المقدس کے لوگ سگ گزیدہ کو پلاتے اور زخم پر لگاتے ہین اور نفع ہوتا ہے۔

ذنب السبع

بفتح سین مہملہ وضم بائے موحدہ وعین مہملہ ساکن یہی ذنب اللبؤہ ہے۔

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے کہ کھیتون مین اُگ جاتی ہے اسکی ساق دو گز کے قریب ہوتی ہے پتے گاؤزبان کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین مگر اُن سے چھوٹے چھوٹے ہین اور آپس مین تھوڑے تھوڑے سے روئیں لگے ہوتے ہین رنگ سفیدی کی طرف مائل ہوتا ہے کنارون پر ننھے ننھے کانٹے لگے ہوتے ہین ساق کانگے کا حصہ تکونیا ہوتا ہے اور اوپر کا گول اس پر بھی دور دور نرم نرم کانٹے ہوتے ہین اس ساق پر ایک چیز ہوتی ہے جسکا رنگ نیلا ہوتا ہے کنارون پر دو دان ہوتا ہے

بیج میں اس چیز کے اون کی طرح باریک تار کھڑے ہوتے ہیں اس نبات کی قوت تین برس تک باقی رہتی ہے جنیب وال رطوبت اس میں کثرت سے ہوتی ہے۔

طبیعت گرم پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں بعض کہتے ہیں کہ سرد ہے۔

خواص و فوائد یہ دوا قابض ہے اس کو پاس رکھنے سے بدن کا درد دفع ہوتا ہے اس کی تازہ جڑ کو چھیلنے سے لعاب نکلتا ہے اس لعاب کو جس درد والے عضو پر ملا جائے فوراً درد جاتا رہے اس کی جڑ کے لگانے اور ۴ ماشہ کی مقدار میں کھانے سے ٹوٹی ہوئی ہڈی جڑ جاتی ہے اس کے لگانے سے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں زخم بھر جاتے ہیں درد مفاصل کو نفع ہوتا ہے پلکوں میں استرخا آ جائے تو اسکے لگانے سے جاتا رہتا ہے **مضر** درد سر پیدا کرتی ہے **مصلح** کہ **مقدار خوراک** ۴ ماشہ

ذنب العقرب

بفتح عین مہملہ و سکون قاف و فتح راے مہملہ و سکون باے موحدہ

صفات و شناخت جالینوس کہتا ہے کہ سامریوما بفتح صاد مہملہ و سکون الف و فتح میم و سکون راے مہملہ و فتح یاے تحتانی ہے بعض نے کہا ہے کہ ایک بیل ہے اسکے پیڑ میں پتے کم ہوتے ہیں اور چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں پھول زرد ہوتا ہے بعد اس کے پھل لگتا ہے جس کی وضع بچھو کی دُم کی سی ہوتی ہے پیدائش اس کی سرد و خشک مقاموں میں ہے۔

طبیعت دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے جالینوس تیسرے درجے میں گرم بتاتا ہے۔

خواص و فوائد اس کے خواص میں سے یہ ہے کہ اگر اس کو ایسے شخص پر باندھ دیا جائے جس کو کسی ایسے جانور نے کاٹ لیا ہو جس کا زہر سرد ہو یا کوئی سرد زہریلی چیز کھائی ہو تو اثر زائل ہو جائے بچھو کاٹ کھائے تو اسکے بیج پیسکر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے

ذنب القطر (اندلسی)

صفات و منافع اہل شام کی اصطلاح میں ایک روئیدگی کا نام ہے جس کے پتے بلوط کی طرح ہوتے ہیں پھول زرد ہوتا ہے جڑ اس کی شلغم کی طرح ہوتی ہے اس جڑ کا رنگ اوپر سے سیاہ ہوتا ہے اور اندر سے سرخ سیاہی مائل نکلتی ہے اسکے ضماد سے دریائی اژدہا کا زہر اتر جاتا ہے۔

باب راے مہملہ

راب (ھ)

بفتح راے مہملہ و سکون الف و باے موحدہ موقوت گمنٹ پر کاش میں اس لفظ کو پراکرت کا بتایا ہے۔

صفات گنے کے رس کا قوام اول ہے اس سے کھانڈ تیار کرتے ہیں راب اُس وقت تک کہتے ہیں کہ شیرہ اس سے جدا نہوا ہو اور تر ہو جب شیرہ جدا ہو جائے تو کھانڈ ہے۔

طبیعت گرم و خشک۔

خواص و فوائد اکثر اعضا کو قوت دیتی ہے بلغوری کو دور کرتی ہے ریاح کو توڑتی ہے اور خون کو صاف کرتی ہے صفرا و سودا و خون کو بڑھاتی ہے پسینا خوب لاتی ہے گران ہے منقی بول ہے **مضر** گرم مزاج والوں کو نقصان پہنچاتی ہے تصفیل ہے تپ صفراوی اور درد سر اور پیٹس کا عارضہ پیدا کرتی ہے **مصلح** سرد اور ترش چیزیں **بدل** گڑ۔

راتینج رومی

راتینج راے بھلہ وسکون الف وکسر تاے فوقانی وسکون یاے تحتانی وفتح نون وسکون جیم تازی اسکو راتیانج اور رتیانج بھی کہتے ہیں اور فارسی میں راتیانہ بولتے ہیں۔

صفات وشناخت راتینج کہتا ہو کہ درخت بطم کے گوند کی ایک قسم ہو محققین نے کہا ہو کہ صحیح یہ ہو کہ صنوبر کا گوند ہے اور یہ بھی کہا ہو کہ خاص اُس صنوبر کا گوند ہو جس کو صنوبر صغار اور صنوبر کو چک کہتے ہیں اور ایک نام اس کا تنبوب بھی ہو اور تنقیم تریش اُسکا پھل ہو اور وہ درخت صنوبر میں مادہ قسم ہو اور ابن بجون نے کہا ہو کہ راتینج صنوبر کبار اور صنوبر کلان کا گوند ہو بعض کہتے ہیں کہ صنوبر بستانی کا گوند راتینج ہو اور بعض یہ کہتے ہیں کہ جنگلی صنوبر کا گوند ہو بعض اہل تحقیق کہتے ہیں کہ صنوبر میں گوند ہوتا ہی نہیں راتینج اُس کی رطوبت منجمد ہے جس طرح زفت صنوبر کی ترقسم کی رطوبت ہو اس صورت میں راتینج علک یعنی جمی ہوئی رطوبت ہو گا سیاہ ہوتا ہو اور بہتر وہ ہو کہ سفید مائل بزردی ہو جس سے صنوبر کی سی بو آتی ہو اور درخت پر خود بخود جم گیا ہو آگ پر جلایا ہوا زیادہ گرم ہے اور رنگ اس کا سُرخ مائل بہ تیرگی ہو جاتا ہے۔

طبیعت تیسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہو بعض نے چوتھے درجے میں گرم وخشک کہا ہو عیسیٰ بن ماسویہ تیسرے درجے میں گرم اور پہلے درجے میں خشک جانتا ہو یہی شیخ کی راے ہو اور بعض کہتے ہیں کہ گرم دوسرے درجے میں ہو اور خشک پہلے درجے میں گیلانی نے لکھا ہو کہ گرمی اُس کی خشکی سے بڑھی ہوئی ہو۔

خواص وفوائد انڈے کی زردی کے ہمراہ دمے اور خشک دمہ کو مفید ہو جریان منی ومذی کو دفع کرتا ہو ڈاڑھ کے تلے اس کا دبانا تر کھانسی کو نافع ہو مثل بتاکو کے اس کا حقّہ میں پہلے دن ایک دفعہ دوسرے دن دو دفعہ تیسرے دن تین دفعہ پینا پھیپھڑے کے زخم اور کھانسی اور دمے کے لیے عجیب النفع ہو گیہوں کی بھوسی کا حریرہ پکا کر ماشہ راتینج اس پر چھڑک کر پی لیں اور سات روز ایسا کریں تو کھانسی اور پھیپھڑے کا زخم جاتا رہے شہد کے ساتھ چاٹنے سے بھی کھانسی کو نفع دیتا ہو سینے کا تنقیہ کرتا ہو اور پھیپھڑے بھی سے مواد خارج کرتا ہو اس کو آگ پر پگھلائیں جب نرم ہو جائے تو اس پر اسی قدر السی کا تیل ڈالیں اور یہ چیزیں اُن مستوں پر لگائیں جو مقعد میں پیدا ہو گئے ہوں اور جب انکے علاج سے مایوس ہو چکے ہوں اور یہ معالجہ چند دن جاری رکھیں بالکل مسّے گر جائینگے اور ایڑیوں کے پھٹنے اور ناخن کے ٹیڑھے پڑ جانے کو بھی مفید ہو بعض کہتے ہیں کہ راتینج دو حصہ اور گندھک ایک حصہ فلفل سیاہ ایک حصہ سب کو روغن بادام میں پکائیں اور مرہم کی طرح بنالیں اس سے بواسیر کے مسّے کٹ جاتے ہیں لیکن درد بہت ہوتا ہو پھر انڈے کی سفیدی اور سفیدہ لگائیں اور تازہ دردو مرہم لگائیں اُس اذیت کو افاقہ ہو گا پھوڑوں میں گرمی بہت پیدا کرتا ہو بلغمی ورموں کو تحلیل کرتا ہو۔ خراب زخموں کی اصلاح کرتا ہو اُن کو بھرتا ہو اور خشکی پیدا کرتا ہو خاصکر سخت بدنوں میں اور نرم بدنوں میں الم پیدا کرتا ہو اس کے لگانے سے تر وخشک کھجلی کو اور بدن کی خشونت کو نفع ہوتا ہو رگ پھٹ جائے یا ناصور پیدا ہو جائے تو گلنار کے ساتھ لگانا چاہیے ایلوا اور گلنار اور ہلدی وغیرہ کے ساتھ پھوڑوں اور رگوں کے پھوڑوں کو نفع دیتا ہو اس کو بہیکر قروح شہدیہ پر چھڑکنے سے اُن کو خشک کر دیتا ہو اور اس میں یہ خاصیت ہو کہ پھوڑوں کے مواد کو تحلیل کرتا ہو اور بدگوشت کو دور کر دیتا ہو اور رطوبات کو خشک کر دیتا ہو



اس کو کان میں ڈالنے سے مواد خشک ہو جاتا ہے اس کو آگ پر پگھلا لیں اور اس میں السی کا تیل ملائیں اور رانج سے آدھا رانگ کا سفیدہ داخل کریں تو اس کے لگانے سے زخم پرانا ہو یا نیا بھر جائے گا اس کے جوشاندے سے بالوں کو دھونے سے اصلاح ہوتی ہے ڈھیلے اعضا اسکے ملنے سے مضبوط ہوتے ہیں اسکو پیسکر بتی میں لگاکر چراغ میں جلاکر کاجل پاڑ کر آنکھ میں لگانے سے پلکوں کے گرے ہوئے بال نکل آتے ہیں اور ڈھلکے کو نفع ہوتا ہے اس کا روغن بوائی ایڑی کے پھٹ جانے کو بہت مفید ہے اور اس کو ایسے شخص کے بدن پر ملنے سے جسے عرصہ دراز سے بلغمی تپ آتی ہو نفع ہوتا ہے اس روغن میں کپڑا تر کرکے دھوپ میں سکھا کر سردی کے زکام والے کو یا جو تھیا کے مریض کو اس کی دھونی دیں تو مرض جاتا رہے مضر پھیپھڑوں میں بے حد گرمی پیدا کرتا ہے مصلح قیروطی یا سفیدہ در روغن گل بدل ہم وزن گلنار اور دونا زفت خشک اور بلغم کا گوندا اور پرانا روغن زیتون اور نصف وزن گنجنج۔

راج آمر (ھ)

بفتح رائے مہملہ وسکون الف وجیم تازی موقوف و مد الف وتشدید میم وسکون رائے مہملہ بڑے انبار کا نام ہے سرد و شیریں اور قابض ہے صفرا و بلغم کو دفع کرتا ہے نسخہ سعیدی اور ناموس اور محیط میں اسی طرح لکھا ہے۔

راج آنبر (ھ)

رائے مہملہ مفتوح وسکون الف وجیم تازی موقوف و الف ممدودہ و نون غنہ وبائے موحدہ مفتوح وسکون رائے مہملہ ہندوستانی میوہ ہے مزہ شیریں ہے سرد ہے پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے صفرا کو دفع کرتا ہے مستفاد از تالیف شریف و محیط و ناموس ونسخہ سعیدی فائدہ گھنٹ پر کاش میں لکھا ہے کہ راجامر بفتح رائے مہملہ وسکون الف وفتح جیم تازی وسکون الف ومیم موقوف وفتح رائے مہملہ سنسکرت میں بڑے رسیلے آم کے معنی میں ہے پس یہ لفظ اور اس سے پہلا لفظ دونوں ایک معنی میں ہیں اور یہ ایک شئے کے نام ہیں۔

راج جاگنہ

بفتح رائے مہملہ وسکون الف وجیم تازی اول موقوف وجیم تازی دوم مفتوح وسکون الف وکاف تازی وہا ایک ہندوستانی دوا ہے مزہ کسیلا ہے گران ہے سرد وخشک ہے دست روکتی ہے باد پیدا کرتی ہے ہضم ہونے کے بعد اس سے فضلہ زیادہ بنتا ہے دودھ بہت پیدا کرتی ہے منقول از تالیف شریف

راج گیرا اور راج گیری (ھ)

بفتح رائے مہملہ وسکون الف وجیم تازی موقوف وکاف فارسی مکسور ویائے تحتانی ساکن وفتح رائے مہملہ وسکون الف اور دوسرے لفظ میں آخر میں الف کی جگہ یائے تحتانی ساکن ہے۔

صفات وشناخت ایک روئیدگی ہے جس کی بلندی ڈیڑھ گز تک ہوتی ہے اور ساق اس کی اندر سے کھوکھلی ہوتی ہے پتے چوڑے اور لمبے ہوتے ہیں جو کسی قدر بکری کے کان سے مشابہت رکھتے ہیں ان پتوں کی نوک لمبی ہوتی ہے اور نرم ہوتے ہیں ان کی دو قسمیں ہیں اس طرح کہ بعض کی ساق اور پتوں کا رنگ سرخی مائل ہوتا ہے اور بعض کی ساق اور پتوں کا رنگ صرف سفید ہوتا ہے ساق کے سر پر بالیاں ہوتی ہیں جن میں ننھے ننھے بیج کثرت سے ہوتے ہیں مزہ اس کا تھوڑا سا شیریں ہوتا ہے۔ محیط میں لکھا ہے کہ یہ مرسا رالراعی کا نام ہے دوسری سطر میں کہتے ہیں



عربی مین اس کا نام عصے الراعی ہو مگر یہ صحیح نہین معلوم ہوتا کیونکہ مرماز الراعی گرم ہو اور عصے الراعی سرد ہو

طبیعت سرد وخشک۔

خواص و فوائد صفرا کو دفع کرتا ہو کسی عضو سے خون جاری ہو تو اسے بند کرتا ہو آنکھ سے رطوبت جاری ہو تو اسے روکتا ہو۔ بواسیر کو مفید ہو ہاضمہ گھٹاتا ہو دیر ہضم وگران ہو پیٹ کے کیڑے مارتا ہے آنکھ کے امراض پیدا کرتا ہے منھ کو خوش مزہ کرتا ہو اس کے جوشاندہ سے غرارہ کرنا منھ آنے کو نافع ہو اس کو پانی مین پیسکر گرم کرکے پھوڑون کو لگانے سے پک کر پھوٹ جاتے ہین اس کو جلاکر کھار بناتے ہین جس کو رنگریز راکھ کی جگہ کام مین لاتے ہین ہندو اس کے پتون کو پکاکر اس سے روٹی کھاتے ہین اور اس کے بیجون کو پیسکر تلی تلی چپاتیان پکاتے ہین۔

راسن

بفتح رائے مہملہ وسکون الف وفتح سین مہملہ ونون ساکن

صفات وشناخت ایک مجہول الماہیت دوا ہو اول تو اس کے نام ہی کی پوری پوری تحقیق نہ ہوسکی کہ کس زبان کا ہو بعض کہتے ہین کہ راسن ہندی کا لفظ ہو اور اس نام سے یہ دوا دوسرے ممالک مین مشتہر ہوگئی ہو عامہ اہل ہند راسین بولتے ہین اور بائے سری بھی کہتے ہین اس لفظ مین بائے موحدہ کے بعد الف اور الف کے بعد یائے تحتانی ہو پھر سین مہملہ مضموم اور رائے مہملہ مفتوح اور ہمزہ مکسور اور یائے تحتانی ساکن ہو اس کو سوسن جبلی اور زنجبیل شامی بھی کہتے ہین مین کہتا ہون کہ ہندوستان مین ایک جڑ ہو جسے راسنا سین مہملہ کے وقف سے اور رائون کے بعد الف سے کہتے ہین وہ تیز اور گرم ہوتی ہو شاید ممالک غیر مین رہی جاکر راسن کہلائی ہو بیان اس کا آگے آتا ہو

حواشی عراقیہ مین لکھا ہو کہ راسن کو بعض کتب ادویہ قدیمہ مین نبات الملائکہ کے نام سے ذکر کیا ہو اور وہ ایک جڑ خوشبودار یاقوتی رنگ مائل بہ سبزی تیز وتلخ مزہ اس کا پوست سیاہی مائل ہوتا ہو اور بہت سے ریشے اور تار لگے ہوتے ہین اس کے پیڑ کی ساق دراز ہوتی ہو اس مین ڈالیان ہوتی ہین پتے چوڑے اور بڑے ہوتے ہین پھول مین تھوڑا سا نیلاپن ہوتا ہو اور کچھ سفیدی کی طرف مائل ہوتے ہین وضع ان کی کدو کے بیجون کی سی ہوتی ہو اور نرمی اکھلر جیسے بھی ہوتے ہین مزہ تھوڑا سا تیز ہوتا ہو یہ پیڑ ممالک مصر وغیرہ مین دریا کے پاس اور پہاڑون مین بہت پیدا ہوتا ہو ڈالیان اس کی زمین پر بچھی ہوتی ہین اور پتے ایک بالشت سے ایک ہاتھ تک بڑے اور چوڑے ہوتے ہین وضع ان کی مسور سے اور خمام کے پتون کی سی ہوتی ہو قانون مین لکھا ہو دمنہ نوع کل ورق منہ من شبہ لسے ذراع مفرش علی الارض کالتمام والورق العدس یعنی شیخ کے کلام سے اگرچہ بظاہر یہ سمجھا جاتا ہے کہ راسن کی ایک قسم کے پتے اتنے بڑے اور چوڑے اور زمین پر بچھے ہوتے ہین مگر مراد اس سے وہی ہو جو مین نے اوپر بیان کی چنانچہ حواشی عراقیہ مین ابن جمیع نے اسی طرح تصریح کی ہو اور دلسقوریدس کے اس قول کو کہ راسن کی ایک قسم کے پتے مسور اور خمام کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور لمبے اور چوڑے ایک بالشت سے لیکر ایک ہاتھ تک ہوتے ہین اور زمین پر بچھے ہوتے ہین کاتبون کی غلطی بتایا ہو کہ انھون نے عبارت مین ایسا تغیر کردیا جس سے مطلب بدل گیا بہرصورت راسن کے بعض پیڑ کی جڑ بڑی ہوتی ہو بعض کی چھوٹی اور چھنگلیا کی برابر جس کی اصل ہاتھی کی سونڈ کی سی ہوتی ہو بعض نے کہا ہو کہ اسکے درخت کی ساق نہین ہوتی اور بعض نے لکھا ہو کہ راسن کی دو قسمین ہین بستانی اور جنگلی اور مطلق راسن سے بستانی قسم مراد ہوتی ہو اور بعض نے



کہا ہو کہ کوئی قسم جنگلی نہین برہان نے لکھا ہو کہ اسکی جڑ سے مربا تیار کرتے ہین اس درخت کے سارے اجزا مین جڑ ہی زیادہ نافع ہو گرمی مین اس کو اکھیڑ کر سکھا لیتے ہین اس کی جڑ کو اصل الراسن اور بیجون کو حب الراسن کہتے ہین قسط شامی یہی ہو بعض نے لکھا ہو کہ اس کے اجزا مین لہسن کی سی بو ہوتی ہو اختیارات بدیعی مین اس کی دو قسمین بیان کی ہین۔ (۱) بستانی اور یہ فیلگوش ہو (۲) جنگلی اس کے پتے بھی نیلگوش کی طرح ہوتے ہین بعض کے نزدیک راسن سوسن پہاڑی کی جڑ کا نام ہو بہر صورت راسن کے پیڑ کی جڑ کی قوت دو سال تک باقی رہتی ہو بہتر وہ جڑ ہو جو تازہ ہو گیلانی نے لکھا ہو رنگ مین تھوڑی سی سرخی خفیف سی سبزی کے ساتھ ہو مزہ بکسا ہو۔

طبیعت تیسرے درجے کے اول مین گرم وخشک ہو اور بعض تیسرے درجے کے درمیان مین گرم وخشک بتاتے ہین شیخ نے دوسرے درجے مین گرم وخشک لکھا ہو بعض کہتے ہین کہ گرم دوسرے درجے مین ہو اور خشک تیسرے درجے مین اور جن لوگون نے یہ کہا ہو کہ اس کی گرمی چوتھے درجے تک پہونچی ہو یہ راے اُن کی غلط ہو اس مین رطوبت فضلیہ بھی ہو یہی وجہ ہو کہ اس کو کھانے کے بعد فوراً گرمی کا اثر نہین ہوتا بلکہ کچھ دیر کے بعد ہوتا ہو کیونکہ رطوبت گرمی وسردی کے زور کو گھٹا دیتی ہو کہتے ہین کہ اسکے پتے سرد وخشک ہین۔

خواص و فوائد یہ جڑ فرحت لاتی ہو دل اور فم معدہ اور قوت ہاضمہ اور باہ اور مثانے کو قوت بخشتی ہو ہاضم ہو ریاح کو تحلیل کرتی ہو جگر کا سدہ کھولتی ہو درد جگر بارد ومفاصل وپشت ونقرس وعرق النسا کو مفید ہو دمہ اور سانس کی تنگی اور جذام اور استسقا کو نافع ہو مالیخولیاے مراقی اور دل کی وحشت وغم کو دفع کرتی ہو فم معدہ کی کمزوری کی وجہ سے وحشت ہو تو اُسے دور کرتی ہو اس کو کان مین ٹپکانے سے دوی اور طنین کو نفع پہونچتا ہو۔ راسن کی شراب تمام افعال مین جڑ سے بہتر ہو اس جڑ کو بدن پر لگا کر زیادہ رکھا جائے تو جگہ سُرخ ہو جائے اس کے پتون کو شراب مین پکا کر پھوڑون پر لگانے سے خشک ہو جاتے ہین اور چوٹ کے مقام پر لگانے سے درد کو تسکین ہوتی ہو ورم تحلیل ہوتا ہو سرکی ابتدا اور رنج کو یہ جڑ فائدہ پہونچاتی ہو بال جماتی ہو شکست جوڑ و نیز اسکے لگانے سے قوت آتی ہو ٹوٹی ہوئی ہڈی اس کے لیپ سے جُڑ جاتی ہو جڑ کا جوشاندہ اور پتون کا رس پیپ والے کان مین ٹپکانے سے نفع ہوتا ہو اس کے پانی سے کلی کرنا مسوڑھون کو قوی کرتا ہو اس کے جوشاندے مین بیٹھنے سے کار رحم کے نکلنے کا مرض جاتا رہتا ہو خصیون پر گرمی سے ورم آجائے تو روغن گل مین ملا کر لگائین اگر پھوڑون مین زخم ہو جائے تو اسکے پتون کا لیپ کرنا چاہیے بڑی اکھڑ جائے تو اسکے پتون کے لیپ سے نفع ہوتا ہو سرد اعضا اور جوڑون پر لیپ کرنے سے اُن مین گرمی آجاتی ہو اس کو پیسکر شہد مین ملا کر چاٹنے سے جوڑون کا درد جاتا رہتا ہو رطوبت کی وجہ سے مفاصل مین اختلاج ہو تو مٹ جاتا ہو لیپ سے بھی یہی نفع ہوتا ہو بلغم سے شقیقہ کا درد ہو تو اسکے لیپ سے نفع ہوتا ہو اس کو شہد مین ملا کر چاٹنے سے پرانی کھانسی اور ربو اور نفس کی تنگی کو آرام ہوتا ہو بلغم سینے سے نکل جاتا ہو اگر اس جڑ کا سرکے مین اچار بنا لیا جائے تو دوائیت کے ساتھ غذائیت بھی آجاتی ہو اگر اعضا مین سردی سے نقصان آجائے تو پیسکر شہد مین ملا کر ۳ ماشہ کی مقدار مین چاٹتے رہنے سے گرمی پیدا ہو جاتی ہو اس جڑ کو جوش دیکر ملکر چھانکر یا اسکی شراب بنا کر پینے سے خون حیض اور پیشاب زیادہ آتا ہو رگون کا فضول پیشاب اور خون حیض کے ذریعہ سے نکل جاتا ہو اس کی دھونی بھی خون حیض کا ادرار کرتی ہو اور ریاح دور اس کے اس کی خاصیت یہ ہو کہ اسکے کھانے سے پیشاب کا پیدا ہونا کم ہو جاتا بعض کہتے ہین کہ جو کوئی راسن کا ہمیشہ استعمال رکھے اُس کے مثانے مین اتنی طاقت آجائے

اگر کبھی بار بار پیشاب نہ آئے مقوی باہ بھی ہے اسکے لیپ سے ذکر پر باہ کو قوت پہونچتی ہے کسی روغن مین پکاکر طلا کرنا چاہیئے اس کو شراب مین پکاکر کھانے سے اُن حشرات الارض کا زہر اُتر جاتا ہے جن کا مزاج سرد ہے اور غا سکہ چھوٹی را سن کو جس کا رنگ زرد ہو مزے مین تھوڑی سی تلخی ہو اور بیلی کے پاس پیدا ہو کھانے سے ان کا زہر فوراً ہی اُتر جاتا ہے۔

وید کہتے ہین کہ بادے سرفی لقوے کو مفید ہے درد کمر کو دور کرتی ہے ہاتھ پاؤن کے ورم کو تحلیل کرتی ہے **مضر** گرم مزاج کو اور درد سر پیدا کرتی ہے اور اس کے زیادہ کھانے سے خون مین گرمی آجاتی ہے خون کم بھی ہو جاتا ہے شہوت جماع اور باہ کو بھی نقصان پہونچنے لگتا ہے اور معدے سے تلے دیر مین اترتی ہے **مصلح** اس کی اصلاح شہد یا سرکہ کرتا ہے اور رب ترش اور انار ترش اور شربت ریباس بھی مصلح ہین اور معدے سے تلے دیر مین اُترنے کا مضر مصطگی یا خمیرہ بنفشہ دفع کرتے ہین **بدل** ایرسا اور قسط شیرین اور زنجبیل اور خواص ابن زہر مین سوسن کی جڑ کو بدل لکھا ہے **مقدار خوراک** سات ماشہ تک۔

راسنا (م)

بفتح راے مہملہ و سکون الف و سین مہملہ موقوف و فتح نون و سکون الف اسی محاورہ گجراتی اور مرہٹی اور بنگالی اور سنسکرت کا ہے مارواڑی مین رانکہ کا بان کہتے ہین۔

صفات و شناخت ایک ہندوستانی دوا ہے دو قسم کی ہوتی ہے کلان و خرد۔ کلان کو بھار اسنا کہتے ہین وہ ایک جڑ ہے سبک اور ریشہ دار باطن اس کا خاکی اور ظاہر سُرخ ہوتا ہے کسی قدر گلگین سے مشابہت رکھتی ہے خوشبو دار اور تیز اور شیرین مزہ ہے بڑی قسم کے بعض اسماے سنسکرت کے معانی کو باہم جمع کرنے سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ مزہ شیرین اور تیز ہوتا ہے چھونے سے خوشبو آتی ہے جس کی وضع چیل کے ناخن کی سی ہوتی ہے اور رنگ تانبے کا سا اور اس جڑ کا رنگ گلابی ہوتا ہے اور گدھے کے سم کا سا ڈول ہوتا ہے اور بر سون زمین مین رہتی ہے بہرصورت رنگ اور مزے مین دونون قسمین یکسان ہین۔ نگھنٹ سنگرہ مین صرف اسی قدر لکھا ہے کہ راسنا دریا کے کنارے پتھریلی زمین مین پیدا ہوتی ہے جڑ ہے خوشبو دار جس کے مزے مین ذرا کڑواہٹ اور کسیلا پن ہے زبان پر چابنے سے چرپراہٹ معلوم ہوتی ہے رنگ سُرخ ہے تالیف شریف اور دستور الاطبا مین راسنا کی تین قسمین جدا جدا بیان کی ہین (۱) بچار (۲) جڑ (۳) گھاس یہ تیسری قسم استعمال مین نہین ہے ورنہ وید بالاتفاق اس کو جڑ ہی لکھتے ہین اور بعض نے چھوٹے اور بڑے ہونے کے اعتبار سے تقسیم بھی کی ہے اور ان بھوت چلتسا ساگر مین لکھا ہے کہ راسنا ہندوستان کے ملک دکھن اور بنگال اور کوکن وغیرہ وغیرہ مین ہوتی ہے دو قسم درختون کی جڑون کو راسنا کے کام مین لاتے ہین بعض کہتے ہین کہ چاودر راسن ایک چیز ہے مگر یہ کہنا کہ چوب چینی اور راسنا ایک چیز ہے صحیح نہین۔

طبیعت بھاؤ پرکاش وغیرہ مین گرم لکھی ہے۔

خواص و فوائد راسنا کڑوی ہضم ہونے مین بھاری اور ہاضم ہے بلغم اور باد اور صفرا کو مفید ہے سرخی دفع کرتی ہے خفقان کو مٹاتی ہے۔ کھانے کے بعد جو درد ہو جاتا ہے اسکے استعمال سے یہ مرض جاتا رہتا ہے درد شکم امراض فساد بول اور تشنگی خون اور امراض جلد اور ذیابیطس کے مرض کو زائل کرتی ہے ناسور کو اور پھوڑے پھنسی کو دفع کرتی ہے شکم کی سختی اور دماغ کے بلنے کو درد سر اور آنکھون کی بیماری کو نافع ہے بھوک کھولتی ہے ورم اعضا اور استسقا کو زائل کرتی ہے سنگ گردہ اور سنگ مثانہ برص اور استحاضہ کو مفید ہے قوت باہ زیادہ کرتی ہے بادی امراض کو دور کرتی ہے

سوزاک کو مفید ہی۔ کھانسی اور دمے اور دستوں کو بند کرتی ہی خارشت اور کرم شکم کو دور کرتی ہی بوڑھے کو جوان جیسا بنا دیتی ہی۔ اگر کانچ نکل آئے تو راسنا کو کچلکر اور پانی یا دودھ مین ملاکر مقعد پر رکھ کر پٹی باندھ دین اگر درد کی شدت ہو تو بھنگ کے پتے بھی ملالین اور بچو نکے خصیے بڑھ جاتے ہین تو اس دوا سے اصلی حالت پر آجاتے ہین ان بہوت چکتسا ساگر مین لکھا ہو کہ راسنا آنو۔ تپ جذام زہر دمہ کھانسی ورم ہچکی بلغم پیٹ کا درد ریاحی رعشہ اور سب قسم کی بادی کو مٹاتی ہو اور اس تپ کو جس کا نام دشم جو رہی زائل کرتی ہو آتشک کے تمام عوارض کو دور کرنے کے لیے اسکو کام مین لاتے ہین اس کے پتون کو پیس کے لیپ کرنے سے بخار کی گرمی کم ہوتی ہو اس کے پتونکا رس کان مین ڈالنے سے انکی کھجلی اور بہنا موقوف ہوتا ہو اس کو عشبے کی جگہ بھی کام مین لاتے ہین دھنونتری مین لکھا ہے کہ چھوٹی قسم کی راسنا ایک جڑ ہو کہ خوشبو دار اور تیز اور لذاع ہوتی ہو بلغم کو مٹاتی ہو تلخ و گرم ہو بدن مین ریح بند ہو جائے تو اُسے تحلیل کر دیتی ہو گلے کے درد کو زائل کرتی ہو باد زہر کو دفع کرتی ہو۔

راگڑ دولا (ہ)

لغت راے مہملہ وسکون الف و فتح کاف فارسی وسکون راے ثقیل وضم دال مہملہ وسکون واو و فتح لام والف ساکن

صفات و شناخت ایک درخت ہو بیلدار پتے اسکے کالی زیری کے پتون کی طرح اور اُن سے قدرے بڑے ہوتے ہین پھول باریک اور زرد اور پھل تین عدد ایک جگہ ملے ہوے لگے ہوئے ہین۔ بیج مولی کے بیج کی طرح مگر اُس سے بڑا۔ پتون اور پھل پر روان ہوتا ہو جو بدن کو لگتا ہو تو فوراً خراش اور ورم پیدا کر دیتا ہو اس کے چابنے سے زبان پر کھجلی پڑ جاتی ہو دو قسم ہو خرد و کلان بڑی قسم ذرا مزہ دار ہو اور خرد قسم مین مزہ کے ساتھ تلخی بھی ہو۔

طبیعت سرد۔

خواص و فوائد بڑی قسم پیاس اور سوزش بدن اور تیز تپ اور دمے کو مفید ہو جو تپ کہ اضطراب اور قلق کے بعد ہو جاتی ہے اسکو مفید ہو چھوٹی قسم تپ کو نافع ہو تپ سی اور سوزش بدن کو دفع کرتی ہو خفقان کو بہت نفع پہونچاتی ہو۔

رال (ہ)

لعل مغربی (ت) شجر و قیقھر (ع) رزن (ش) رزینا (ل)

صفات و شناخت صاحب جامع کہتا ہو کہ ایک گروہ کا گمان یہ ہو کہ وہ سندروس ہو اور ایک گروہ کا یقین یہ ہو کہ وہ لاکھ ہو اور یہ دو نون قول غلط ہین کیونکہ رال ایک بدبو دار گوند ہو لاکھ اور سندروس ایسے نہین اگرچہ لفظ کرنے مین یہ تینون شریک ہین تحقیق یہ ہو کہ وہ ایک اور درخت کا گوند ہو جس کو سنسکرت مین اشوکرن اور گجراتی مین ارج کرن اور رال نونبا تو جھا او ر ہندی مین سکھو یا اور پنجابی مین نال اور سکھویا اور مرہٹی مین ہید کہتے ہین اور سال کے نام سے زیادہ مشہور ہو جیسا کہ کھنٹ سنگرہ او ر ان بھوت چکتسا ساگر مین مذکور ہو۔ محیط مین بھی لکھا ہو کہ بعض کہتے ہین کہ سال کے پُرانے درخت کی چھال کے نیچے سے نکلتا ہو اور مین نے بھی اُس مین سے نکلتے دیکھا ہو نسخہ سعیدی مین ہے کہ عربی مین اسے قار کہتے ہین اور اکثر نے تقیہ جانا ہو اور یہی درست ہو۔ اور کتب ڈاکٹری مین لکھا ہو رال وہ شے ہے جو سرخی تائن سے روغن تربین تائن کشیدہ ہونے کے بعد پیچھے رہجاتی ہو نیم شفاف زرد رنگ کی کڑکنے اور سوف مارنے والی ٹکیل شے ہو توڑنے سے سطح چمکدار معلوم ہوتی ہو بو اور ذائقہ تربین تائن (تارپین) جیسا مگر نہایت خفیف

تو آسانی پگھل جاتی ہے اور نہ رنگ کے شعلے سے جلتی ہے اور بڑا دھواں دیتی ہے وید کہتے ہیں کہ تلخ اور کسیلی اور چرب وگران ہے اور چابنے سے زبان کو سکوڑنے والی ہے۔

طبیعت تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے وید سرد بتاتے ہیں بعض ویدوں کے نزدیک گرمی وسردی میں معتدل اور خشک ہے اور بعض وید گرم جانتے ہیں۔

خواص وفوائد بدن کو لاغر کرتی ہے اگر تین دن سے پانچ دن تک روزہ دو ماشہ اور ۵ رتی اور بعض کے قول کے مطابق ۳ ماشہ سکنجبین یا خالص پانی کے ساتھ کھایا کریں تو تلی کا ورم تحلیل ہو جائے اور بدن کا موٹا پا جاتا رہے۔ جلا کرتی ہے زخم کو بھرلاتی ہے مواد سے پاک کرتی ہے آنکھ میں لگانے سے بصارت میں قوت آتی ہے دانتوں پر ملنے سے درد کو تسکین ہوتی ہے اس کا لسبخا رشت اور دراد کو مٹاتا ہے مواد میں نفخ پیدا کرتی ہے مرگی اور خشک کھانسی اور دمے کو نافع ہے۔ استسقا کو مفید ہے پرانے پھوڑوں اور زخموں کو اس کا مرہم نافع ہے آگ سے جلنے اور ناصور کو مفید ہے رال کو پیس کر تل کے تیل میں دو تین جوش دیکر سات بار ٹھنڈے پانی سے دھوکر اور ہاتھ سے ملکر جلے ہوئے عضو پر لگائیں اگرچہ تمام چمڑا گر گیا ہو گا مگر فوراً تسکین ہو جائے۔ اس کا لسبخا کھجلی کے اور زخم کے نشان کو مٹاتا ہے اس کا روغن تر کھجلی اور داد اور زخموں اور چیچک کے زخموں کو نافع ہے فساد خون کو دور کرتی ہے جب کسی تیز ہتیار سے زخم لگ جائے مثلاً تلوار چھری وغیرہ تو اس کے کنارے ملانے کے لئے رال کی بتی جس کو شکن کا بھایا بھی کہتے ہیں لگانے سے فوراً زخم مل جاتا ہے اور پھوڑے پھنسیوں پر بھی لگاتے ہیں۔

وید کہتے ہیں کہ سوا ماشہ رال کی پھنکی آدھ سیر گرم دودھ کے ساتھ لینے سے طاقت بڑھتی ہے پانچ تولہ رال کو گائے کے گھی میں دس منٹ تک اوٹا کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیویں جب تھوڑی دیر کے بعد گاڑھی ہو کر تیرنے لگ جائے تب ایک جگہ جمع کر کے کچھ دیر تک پانی میں ہلاتے رہنے سے مکھن کی طرح ہو جانے پر اس کا پانی بالکل نکال کے دھر رکھ کے اس میں سے بڑے جائے پھل کی برابر صبح کو اور شام کو دینے سے بدہضمی مٹتی ہے ویسے ہی صبح وشام کھائے اوپر کچا دودھ پینے سے سوزاک مٹتا ہے اس میں ایک رتی سے چار رتی تک ضرورت کے موافق رانگ کا کشتہ ملا کے دینے سے طاقت بڑھتی ہے بیمار کے پاس رال کی دھونی دینے سے بڑا فائدہ ہوتا ہے رال قابض ہے پھوڑے اور زخموں کو صاف کرنے والی ہے مصری کے ساتھ رال کی پھنکی دینے سے آنوکے دست مٹتے ہیں رال اور ببول کا گوند برابر لیکر چھ ماشہ کی پھنکی دینے سے بھی آنو کے دست مٹتے ہیں رال کا منجن بنا کے ملنے سے دانت مضبوط ہو جاتے ہیں رال کے سفوف میں برابر مصری ملا کر دس ماشہ کی پھنکی ہمیشہ ۱۰ دن تک لینے سے سوزاک مٹتا ہے اور سوزاک کے لیے یہ ترکیب بڑی عمدہ ہے۔ کندر۔ شکر اصعت۔ رال اور مصری ہر ایک دو تولہ کوٹ چھانکر چودہ پڑیاں باندھ لیں اور ایک پڑیہ روزانہ دودھ کی لسی کے ساتھ کھا دیں اور ڈیڑھ ماشہ رال کی پھنکی مصری کے ساتھ دینے سے دستوں میں خون آنا بند ہوتا ہے رال کو تیل میں پگھلا کرکے جہاں آگ وغیرہ کے جلنے سے چمڑا سفید رہ جائے وہاں لگائیں رال کے سفوف کو سرسوں کے تیل میں ملا کے دھونی دینے سے بواسیر کا خون بند ہو جاتا ہے صفرا اور خون کی خرابی تپ زخم۔ بچھولے۔ جذام۔ پاؤں میں بوائی پڑ جانے کے مرض۔ پھیلنے والے پھوڑوں۔ کھجلی۔ دستوں۔ آگ سے جلے ہوئے زخم سوزاک اور پسینے کی بدبو کو مٹاتی ہے **مضر** پھیپھڑے اور دمے کو **مصلح** شہد اور خشخاش **مقدار خوراک** سات رتی۔

رام تیری (ھ)

بفتح رائے مہملہ وسکون الف ومیم موقوف وفتح بائے فارسی وسکون تائے فوقانی وکسر رائے مہملہ ویائے معروف

صفات وشناخت ایک ہندوستانی دوا ہے جاوتری کی طرح ہوتی ہے جس کے درخت سے جنگلی جائفل پیدا ہوتا ہے اُسی سے یہ بھی پیدا ہوتی ہے جنگلی جائفل کے چھلکے کو رام تیری کہتے ہیں اس میں بہ نسبت جوتری کے خوشبو کم ہوتی ہے۔ جوتری کے بدلے میں دھوکے سے رام تیری دیدیتے ہیں۔

طبیعت گرم وخشک۔

خواص وفوائد اس کا لیپ چھائیں پر کرنے سے بالکل کھال اُتر کر دوسری کھال آجاتی ہے یہ بات میری امتحان کی ہوئی ہے مگر خرابی یہ ہے کہ کچھ دنوں چہرہ صاف رہ کر پھر چھائیں پیدا ہو جاتی ہے ایک تولہ رام تیری کو باریک پیسکر اس میں ایک تولہ پارہ ملاکر دوپہر تک کھرل کریں تاکہ یکذات ہو جائے اور اس میں سے ہر صبح ایک دو چاول پان میں کہ جس میں مصالح نہور کھکر کھائیں جاڑوں میں چالیس روز تک کھائیں بھوک بہت پیدا ہو جاتی ہے اور جو کہ پارہ دوا میں خام ہے نقصان بھی نہیں کرے گا۔ اعصاب کی قوت بڑھاتی ہے اس کو پانی میں گھسکر پلانے سے قے بند ہوتی ہے۔

رام پھل (ھ)

بفتح رائے مہملہ وسکون الف ومیم موقوف وفتح بائے فارسی مخلوط بہا وسکون لام۔

صفات وشناخت ایک درخت کا پھل ہے درخت اس کا آم کے درخت کی برابر ہوتا ہے تنہ اس کا بہت موٹا ہوتا ہے اور بڑی بڑی شاخیں ہوتی ہیں۔ یہ پھل شریفے کی طرح ہوتا ہے فرق اس قدر ہے کہ اس کا اوپر کا پوست صاف اور سُرخ ہوتا ہے اور سخت ہوتا ہے اور گودا سفید وشیریں ہوتا ہے مگر کسی قدر بہک آتی ہے اس کا بیج شریفے کے بیج سے بڑا اور کسی قدر سُرخ رنگ ہوتا ہے پھل برسات کے موسم کے آخر میں پکتا ہے اس کے درخت بنگال دکھن اور راجپوتانہ وغیرہ کے ملکوں میں ہوتے ہیں۔ ماڑواڑی۔ گجراتی۔ مرہٹی اور پنجابی میں بھی نام ہے بنگالے کے آدمی نونا اور جوپل کہتے ہیں اور نونی بلام واو مفتوح ویائے معروف اور رانونا بکسر الف ودا و مجہول بھی اس کے نام ہیں اس کے کچے سوکھے پھل سے کالا رنگ نکالا جاتا ہے اور تازہ پتوں سے ایک قسم کا نیل نکلتا ہے۔

طبیعت سرد وتر۔

خواص وفوائد قابض ہے نفاخ و دیر ہضم ہے طبیعت پر بوجھ پیدا کرتا ہے اخلاط کو متعفن کرتا ہے تپ پیدا کرتا ہے منی بڑھاتا ہے صفرا زیادہ کرتا ہے وید کہتے ہیں کہ یہ پھل بلغم وباد کو دفع کرتا ہے اس کے کھانے سے کسی قدر قوت آتی ہے اور پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہیں اور آنتوں کے دست رک جاتے ہیں درخت کے دوسرے اجزا کسیلے میٹھے اور رکھے ہیں بلغم اور بادی کو بڑھاتے ہیں بھوک کی خواہش۔ گرمی۔ پیاس۔ صفرا۔ بدن کی تکلیف اور دکھ اور بھوک کو مٹاتے ہیں درخت کی چھال بہت قابض ہے اور مقوی دواؤں میں ملائی جاتی ہے۔

رام چنا (ھ)

بفتح رائے مہملہ وسکون الف ومیم موقوف وفتح جیم فارسی وفتح نون وسکون الف اور ماڑواڑی زبان میں جیم فارسی کے کسرے سے ہے

صفات وشناخت ایک قسم کی بیل ہوتی ہے جو اکثر ہندوستان کے گرم حصوں میں تھوہر یعنی سینڈھ کے درخت پر

پھیلتی ہے اس کے تین تین پتے لگتے ہیں دو کٹے ہوئے کنگورے دار کنارے کے ہوتے ہیں اسکی جڑیں قریباً نو انچ لمبا کند یعنی گانٹھ نکلتی ہے اس گانٹھ کے نیچے ریشہ نکل کے زمین کے اندر ہی اندر ایک دو ہاتھ لمبا پھیل کر اُس کے نیچے لمبی سی گانٹھ لگتی ہے اس طرح سے الگ الگ آٹھ دس گانٹھیں لگ جاتی ہیں اس کے گچھے ہرے سفید چھوٹے پھول کے گچھے لگتے ہیں اور گوندنی جتنے بڑے ہرے ہرے پھلوں کے گچھے لگتے ہیں وہ پکنے کے بعد بینجی رنگ کے ہو جاتے ہیں اسکے پھل میں دو چار بیج نکلتے ہیں یہ بیل موسم برسات میں پھوٹتی ہے پھر بڑی ہوتی ہے ان پھلوں کو ہی رام چنے کہتے ہیں بہت کھٹے ہوتے ہیں۔
خواص و فوائد اسکے کند کو پیسکر لگانے سے بچھو کا زہر اُترتا ہے اس کے کند کا ضماد کرنے سے پھوڑے جلدی پکتے ہیں اسکے پتوں کو کالی مرچ کے ساتھ پیس کے لگانے سے پھنسیاں زائل ہوتی ہیں جو سے جو بیلوں کی گردن پر گھاؤ پڑ جاتے ہیں اُن پر اس کے پتوں کا ضماد کیا جاتا ہے یہ روئیدگی ہاضمہ بڑھاتی ہے تلی کا ورم دفع کرتی ہے بادکو مٹاتی ہے کھانے سے نفرت پیدا ہو جائے تو اُس کا تدارک کرتی ہے تو لج کو دور کرتی ہے باسے گولا کو مٹاتی ہے بلغم اور کھانسی کو موقوف کرتی ہے اس کے پھلوں کو پکاکے روٹی سے کھانے سے دست بند ہوتے ہیں۔

رام ہلکا (ھ)

بفتح رائے مہملہ و سکون الف و میم موقوف و ضم میم دوم و سکون لام و فتح کاف تازی و سکون الف

صفات و شناخت ایک درخت ہے جس میں ساق نہیں ہوتی کانٹے ہوتے ہیں پتے اور پھول بیگن کے سے لگتے ہیں پھل خوشوں میں ہوتے ہیں اور چنے کے دانوں کی برابر گرچنے سے کسی قدر بڑے۔
خواص و فوائد بدن کی سوزش اور پیاس اور قے کے لیئے نافع ہے حاملہ کھائے تو بچے کی پرورش ماں کے پیٹ میں ہو۔

رام سر (ھ)

بفتح رائے مہملہ و سکون الف و میم موقوف و فتح سین مہملہ و سکون رائے مہملہ۔

صفات و فوائد سرکنڈے کی قسم سے ہے اس کی شکل اور پتے اور خوشبو گھنگی سی ہوتی ہے اور سخت بہت ہوتا ہے تالابوں میں پیدا ہوتا ہے جب باغ میں اسکو بوتے ہیں تو ترہیب سکے پھر دن کو دو ہفتے سے امن رہتی ہے اس میں بال نکل باہر کے آتی ہے اس بال کو تیل میں ڈبو کر جلا دیں تو مشعل کے روشن ہوتی ہے اسکے تنے کا ٹکڑا چار پانچ انگل کا لیکر اکثر بوتے کے گلے میں ڈبے کے مارنے کے لیئے لٹکاتے ہیں۔

رامک (سکو تانی)

بفتح رائے مہملہ و سکون الف و فتح میم و سکون کاف تازی۔

صفات و شناخت مصنوعی ٹکیاں ہیں رنگ ان کا سیاہ ہوتا ہے جالینوس ان کا موجد اول ہے پہلے زمانے میں کچے چھوارے کے عصارے سے بنایا کرتے تھے پچھلے لوگ چھوارے کے دوشاب اور مازو سے تیار کرتے ہیں بہتر ہے کہ ایک حصہ مازو و آدھا حصہ انار کا چھلکا لیکر پیسکر تین روز پانی میں بھیگا رکھ کر جوش دیں تاکہ گاڑھا ہو جائے پھر زاج سیاہ اور ببول کے گوند کا سفوف پاؤ پاؤ حصہ شہد یا چھوارے کا دوشاب ڈیڑھ حصہ ملاکر پکا دیں اور گاڑھا کرکے ٹکیاں بنالیں اگر انار کے چھلکوں کی جگہ بہت پکے چھوارے ملا دیں تو نہایت عمدہ ہو جائے اگر تھوڑی مشک بھی ملالیں تو رامک مسک کہتے ہیں
طبیعت دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے بعض گرم بھی بتاتے ہیں۔
خواص و فوائد بہت قابض ہے خشکی پیدا کرتی ہے معدہ اور آنتوں اور جگر کو قوت دیتی ہے حرارت کو گھٹاتی ہے صفراوی



اور خونی دستوں کو اور سیلان خون کو بند کرتی ہے اسکی بنگلی بھوڑون کو خشک کرتی ہے اس کو شہد ی کے ساتھ بالون پر لگانے سے سیاہ ہوتے ہین اس کے ضماد سے بدن کی ڈھیلی کھال تن جاتی ہے اگر گرم ورم پر اس کا لیپ کیا جائے تو تحلیل ہو جاے کا نچ نکلنے کا عارضہ اسکے لیپ سے دفع ہوتا ہے اس کے لیپ سے پسینے کا آنا رک جاتا ہے اور بدبو بدن کی دفع ہوتی ہے سفون اس کا مسوڑون کو مضبوط کرتا ہے شیخ نے جو اس کو لطیف لکھا ہے تو شارح گازرونی نے اسپر یہ گرفت کی ہے کہ جزا اس مین مازو اور انار کا چھلکا ہے اور زاج بہت قلیل ہے پھر لطیف ہونے کے کیا معنی **مضر** مثانہ **مصلح** شہد **بدل** سک۔ **مقدار خوراک** ۹ ماشہ تک۔

رانگ (۴۸)

بفتح رائے مہلہ وسکون الف ونون غنہ وکاف فارسی موقوف اس کو فارسی مین ارزیز عربی مین رصاص الابیض کہتے ہین گجراتی اور مارواڑی مین کتھیر دزن خمیر بھی کہتے ہین اہل پنجاب اور بنگالہ رانگا بولتے ہین رنگ واو کے فتحہ سے بروزن جنگ بھی مارواڑی اور سنسکرت کا نام ہے۔ مرہٹی مین کتھیل بروزن تحمیل بولتے ہین اس کے کشتے کو بنگ اور بنگ بسار کہتے ہین۔

صفات وشناخت رانگ سیسے کی نسبت کسی قدر سفید ہوتا ہے سب دھاتون سے زیادہ سبک ہے پانی سے سات گنا وزنی ہے نرم بھی بہت ہے سیسے کی طرح ذرا سی طاقت سے مڑ سکتا ہے اس مین لوہے کی سی لچک نہین ہوتی کہ موڑنے کے بعد خود بخود سیدھا بھی ہو جاے کم آنچ مین پگھل جاتا ہے زیادہ تپانے سے رفتہ رفتہ تیل سا بنجاتا ہے پیٹنے سے اسکے ورق تو بنجاتے ہین لیکن تار کھینچو تو نہین کھچ سکتا رانگ مین یہ بڑا وصف ہے کہ اسکو زنگ کبھی نہین لگتا۔ اس کے برتن تو نہین بنتے مگر تانبے اور پیتل کے برتنون پر اسکی قلعی خوب ہوتی ہے اور اصل مین رانگ ہی کا نام قلعی ہے قلعی ایک کان کا نام ہے اس مین عمدہ رانگ ہوتا ہے اس لیے عمدہ رانگ کو قلعی کہتے ہین جب مطلق رصاص بولتے ہین تو رانگ ہی مراد ہوتا ہے چیدلیش اس کی بہت سے پارے اور تھوڑی سی خراب گندک سے ہے بہتر وہ ہے جو صاف ہو اس کے صاف کرنے سے سردی وتری بڑھ جاتی ہے کچا رانگ کھانا سمیت کے احتمال کی وجہ سے ممنوع ہے۔

دیدون نے اسکی دو قسمین کی ہین ایک مفرح کاف تازی مخلوط بہا دکسر نون وجیم تازی ساکن یعنی **معدنی** دوسرا مشرک بکسر میم وسکون شین نقطہ دار وفتح رائے مہلہ وسکون کاف تازی یعنی **مصنوعی** ان مین سے مفرح عمدہ ہے اسی لئے اس کو کھرک بضم کاف تازی مخلوط بہا وفتح رائے مہلہ وکاف تازی بھی کہتے ہین جس کے معنی عمدہ رانگ کے ہین سفید نرم چکنا جلدی گلنے والا بھاری اور بے آواز ہے یعنی اسکے موڑنے یا کوٹنے سے آواز نہین ہوتی مشرک کا کچھ نیلا رنگ ہوتا ہے یہ تیز لیس چکا کرنے والا اور کچھ صفرا بڑھانے والا ہوتا ہے کیڑون کو اور بادی کو مٹاتا ہے۔

طبیعت شیخ کے نزدیک سرد وتر ہے بعض کہتے ہین کہ سرد تیسرے درجے مین اور خشک ہے مگر ساتھ ہی اس کے جو ہر تری بھی رکھتا ہے جو سردی کی کثرت سے جم گیا ہے۔

خواص وفوائد اس کو آنکھ مین لگانے سے سرخی اور سیلان اور پلکون کی غلظت جاتی رہتی ہے اگر ہری کاسنی یا دھینئے کے پتون کے رس مین پیسکر سر پر لیپ کرین تو نزلہ موقوف ہو جاے روغن گل مین گھس کر سرطان متقرح اور ورم مقعد اور بواسیر اور خارشت اور پستان وقضیب کے زخم اور سرخ بادہ اور دادا ورام گرم پر لیپ کرین تو نفع



ہو شراب کے ساتھ عصبی درد اور اورام مرکبہ کو مفید ہے اُسکے برتن میں پانی پینا یا اسکی انگوٹھی کا پہننا بالخاصہ موجب لاغری ہے جس شخص کے کان میں پارہ گر گیا ہو اس کی سلائی کان میں ڈالنا پارے کو نکالتا ہے۔ جس درخت میں پھل ہوں اُس پر رانگ باندھ دینے سے پھل گرنے سے محفوظ رہتے ہیں رانگ کو اگر تیل میں پگھلا کر کے رکھدیں تاکہ کچھ میل پیدا ہو جائے اور اس میل کو لوہے پر لگائیں تو زنگ نہ لگے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ رانگ کا کھرل اور رانگ کا ڈنڈا بنوا کر حی العالم اور سبز انگور اور مکو کے ہرے پتوں کا رس اس میں ڈالکر رگڑیں جب گاڑھا ہو جائے تو ایسے زخم پر لگائیں جو ناسور بن گیا ہو خشک ہو جائے گا رانگ کا ٹکڑا اگر گوشت کی ہانڈی میں ڈالکر پکائیں کتنا ہی پکایا جائے نہ گلے گا دیوسکے نزدیک رانگ بھوک بڑھاتا ہے نظر کو قوت دیتا ہے پیٹ میں کیڑوں کو دفع کرتا ہے زہری بدن کو مٹاتا ہے صفرا بڑھاتا ہے۔

رانگ کا کشتہ

اسکے کئی طریقے اوپر لکھ آیا ہوں مگر یہاں دو جدید طریق لکھتا ہوں (۱) صاف کئے ہوئے رانگ کو مٹی کے کٹھالی میں ڈالکر چولہے پر چڑھا کر گلا دیں بعد اسکے اس سے چوتھا حصہ جرجیر کے بیج کا سفوف لیکے اس میں تھوڑا تھوڑا ڈالتے جائیں اور نیم کے گھوٹنے سے گھوٹتے جائیں اور کٹھالی کے نیچے تیز آنچ دی رکھیں جب گھوٹتے گھوٹتے سب خاک ہو جائے تب چولہے میں سے کٹھالی نکال کے چولہے میں آگ رہنے دیویں اور کٹھالی کو اوپر ہی پڑا رکھیں جب وہ بالکل سرد ہو جائے تب اسکو کٹھالی میں سے نکالکر گرم پانی سے دھو ڈالیں تاکہ جرجیر اور نیم کی راکھ اس میں سے نکل جائے اور صرف رانگ کی خاک اس میں رہ جائے اس میں مناسب یہ ہے کہ جس مرض کو دفع کرنا منظور ہو اس مرض کی دوا کے سفوف کو ڈال ڈال کر خاک بنادیں یا پانچ چھ مرضوں کو مٹانے والی دواؤں سے خاک بنادیں تو وہ خاک خاص ان امراض کو ضرور زائل کریگی پھر رانگ کی اس خاک کو خاص خاص امراض کی دواؤں کے رس یا جوشاندے میں کھرل کر کے ٹکیہ بناکر سکھا کر دو مٹی کے کورے چراغوں یا دیوں میں کپر مٹی سے بند کر کے گج پٹ کی آنچ دیویں جب بالکل ٹھنڈا ہو جائے تب نکالکر اسی قاعدے سے صرف ایک دوا کے یا جتنی دواؤں سے جلایا ہو ان سب کے رس یا جوشاندہ میں کھرل کر کے مذکورہ بالا طریق سے ۱۵ آنچ دیکر کھرل کر کے رکھ چھوڑیں اس کشتے سے بچے سے لیکر جوان تک بھی کسی کو نقصان کوئی نہ پہونچے گا (۲) رانگ کے پتلے پتلے پتر کرلے انکے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کترکے مٹی کے توے پر کوئی خاص مناسب دوا بچھا کر اُس پر ان ٹکڑوں کو کچھ کچھ چھوڑ کے بچھا کر اوپر اسی دوا کی ایک انگل کی تہ دیدینا چاہیئے اسی طرح جتنی ضرورت ہو پانچ چھ تہ لگا کر گز بھر گہرے یوں گڑھے میں جنگلی اپلے بھر کر اوپر اس توے کو رکھکر اُسکے اوپر پھر اپلے بچھا کر آگ لگا دیویں جب بالکل سرد ہو جائے تو راکھ کو ہٹا کر اُس توے کو نکالکر اس میں جو رانگ کے ٹکڑے جل کر پھلوں کی طرح ہو جاتے ہیں ان کو اُس دوا کی راکھ میں سے صاف کر کے اسی طریق سے گج پٹ کی ۲۵--۲۶ آنچ دیویں یہ نہایت عمدہ کشتہ ہو گا اس کو بنانے کے بعد کم سے کم ایک سال تک رکھنا چاہیئے۔

خواص و فوائد وید کہتے ہیں یہ کھانسی تولنج بعض جریان سر کے چکر بلغم سل یرقان ریاحی منفعل نبی جھین رسول، استحاضہ سے تپ کیڑوں ضعف باطنہ وغیرہ کے امراض کو انکے خاص خاص بدرقوں کے ساتھ فائدہ بخشتا ہے چنانچہ کافور کے ساتھ منھ کی بدبو مٹاتا ہے جائے نل کے ساتھ بدن کو فربہ کرتا ہے تلسی کے ساتھ بن ہرکو زائل کرتا ہے گھی کے ساتھ یرقان کو دفع کرتا ہے سہاگے کے ساتھ قولنج کو دفع کرتا ہے ہلدی کے ساتھ صفرا سانس لینے میں بلغم تھوکنے میں بھر جانے کو نافع ہے اور رکت پت کو بھی فائدہ پہونچاتا ہے مصری کے ساتھ صفرا کو پیپل کے ساتھ ضعف باطنہ کو پیپاسے کے رس



کے ساتھ دمے کی بدبو کو کاغذی لیموں کے رس کے ساتھ بدن کی گرمی و جلن کو بیاری کے ساتھ ابھرن کو مکھن کے ساتھ ہڈی کی کمزوری کو دودھ کے ساتھ منی کی کمی کو بیٹرے کے ساتھ سرعت انزال کو لسن کے ساتھ بادی کے درد کو سمندر پھل یا گندی کے ساتھ کوڑھ کو لونگ کی ٹوپیوں کے ساتھ تے کو گوکے رس اور شہد کے ساتھ ہر قسم کے ذیابیطس کو مٹاتا ہے برہمی کے ساتھ عقل کو بڑھاتا ہے مشک کے ساتھ منی کو زیادہ کرتا ہے شہد کے ساتھ طاقت بڑھاتا ہے۔

پکشتہ اکثر یونانی نسخوں کی ترکیب میں بھی داخل ہے یونانیوں کے نزدیک اعصاب کی سستی اور امراض باردہ کو نہایت مفید ہے بلغمی کھانسی اور دمے کے مرض اور حمیات باردہ میں بنگلہ پان کے ساتھ خواہ ادرک کے پانی کے ساتھ خواہ شہد کے ساتھ اور سوزاک میں زیرہ سفید یا کباب چینی کے ساتھ اور سرعت انزال میں تالمکھانا یا موچرس کے ساتھ کھلاتے ہیں **مقدار خوراک** ام رتی تک۔

(رانگ کا میل)

(خبث الرصاص (ع) چرک قلعی (ف))

نہایت سرد و خشک ہے قابض و جاذب ہے اس کو دھو کر کام میں لانے سے زخم بھر جاتے ہیں آنکھ میں لگانے سے اسکے پھوڑے کو نفع ہوتا ہے قوت بینائی بڑھ جاتی ہے مواد کو آنکھ کی طرف آنے سے روکتا ہے **مضر** تلی پیدا کرتا ہے **مصلح** **گل بدل** رانگ کا سفیدہ یا مردار سنگ۔

رائی (ع)

بفتح رائے مہملہ و سکون الف و کسر ہمزہ و یائے تحتانی معروف مسٹرڈ (س) بنے لیس (ل) اسپندان گرد اسپندان خوش (ف) خردل (ع)

صفات و شناخت چھوٹے سے پیڑ کے چھوٹے چھوٹے گول بیج ہیں اور یہ دو طرح کے ہوتے ہیں سفید اور سیاہ سرخی مائل یونانیوں نے سیاہ قسم کو سرخ رائی کے ساتھ اور ویدوں نے سیاہ رائی کے ساتھ تعبیر کیا ہے سفید قسم کے بیج گول ہوتے ہیں قریب بارھویں حصے ایک انچ کے قطر میں رنگت میں ہلکے سفید زردی آمیز اور اندر سے زرد روغنی لعاب دار اور ذالقہ چرپرا عربی میں اسی قسم کو حرف ابیض اور فارسی میں اسپندان اور صاحب منہاج و کامل کے قولوں کے مطابق اسفندان سفید اور ہندی سفید کہتے ہیں سیاہ بیج بھی گول مگر سفید کی نسبت سے وزن میں نصف بھی نہیں قطر ان کا ایک انچ کے پچیسویں حصے کے قریب ہوتا ہے رنگت میں سیاہ سرخی مائل سخت اور اندر سے زرد بلا بو اور سفوف کرنے سے بھی کچھ بو نہیں آتی مگر جب پانی کے ہمراہ پیسیں تو ایسی تیز بو نکلتی ہے جس سے آنکھوں اور نتھنوں میں بڑا خراش ہوتا ہے ذالقہ تیز چرپرا دونوں قسم کے بیجوں کے سفوف کو ملا لیتے ہیں اس کے سفوف کا جوشاندہ ٹھنڈا ہونے کے بعد ٹنکچر آیوڈین سے نیلا نہ ہونا چاہیئے لیکن ولایتی رائی اس ملک کی رائی سے زیادہ تیز ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں بستانی اور جنگلی یا مزروع اور غیر مزروع اس کی ساق یعنی ڈنڈی پتلی ہوتی ہے پتے مولی کے پتوں کی طرح اور اُنسے چھوٹے اور کم درے ہوتے ہیں بو تیز ہوتی ہے اور ڈنڈی مربع ہوتی ہے پھول زرد ہوتا ہے جنگلی قسم کا پتا بہت چھوٹا اور کمزور ہوتا ہے جب مطلق رائی بولتے ہیں تو بیج مراد ہوتے ہیں بستانی قسم کے بیج ہیں جن کا دانہ بڑا ہو رنگت سفید زردی مائل ہو تیزی اور چکنائی زیادہ ہو۔

طبیعت تیسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہے شیخ نے جو کہا ہے کہ اسکی گرمی چوتھے درجے تک ہے تو مراد یہ ہے کہ تیسرے درجے سے نکل کر چوتھے درجے تک پہونچتی ہے صاحب کامل لکھتا ہے کہ زرد قسم چوتھے درجے میں گرم و خشک ہے جنگلی قسم بہت تیز ہے اور گرم و خشک ہے



خواص و فوائد فرنگستان میں غذا کے ہمراہ بطور مصالح کے اسکا استعمال بہت ہے اس صورت میں ہاضم طعام ہو اور تاثیر تحریک کی ہوتی ہے ڈاکٹر کہتے ہیں کہ ایک یا دو ڈرام یا دس اونس گرم پانی میں گھولکر پلانے سے عمدہ سریع التاثیر مقوی دوا ہے جس کے اثر کے بعد نہ جی متلاتا ہے نہ ضعف عائد ہوتا ہے باہر کے استعمال سے اجتماع خون کو ایک مقام سے دوسری جانب کھینچتی ہے اور اس باب میں نہایت عمدہ دوا ہے مثلاً جب امراض سر میں اجتماع خون یا رطوبت کا خوف ہو تو اسکا ضماد پنڈلیوں پر کرتے ہیں۔ اکثر امراض ایسے ہیں جن میں اسکا سفوف بطریق ضماد لگاتے ہیں لگانے سے وہ جگہ سرخ پڑ جاتی ہے دانے نکل آتے ہیں یا زیادہ دیر رکھیں تو آبلہ پڑ جاتا ہے سینے کے امراض مثلاً کھانسی ذات الجنب درد شکم قولنج درد گردہ عصبی درد اور تشنجی امراض میں اسکو لگاتے ہیں اثر تیز کرنے کے لیے قدرے سفوف سرخ مرچ کا ملا دیں ایسے ہی کھل کا سفوف تیزی کم کرنے کے لیے اور ہمیشہ ٹھنڈے پانی میں اسکی لئی سی بنا کر دو نہایت باریک کپڑوں کے بیچ میں پھیلا کر لگائیں دس منٹ سے بیس منٹ تک لگا رکھتے ہیں بعض اوقات جلد کے امراض میں گرم پانی میں ملا کر بچوں کو غسل دیتے ہیں اُس صورت میں جب جلد کی جانب سے یکایک غائب ہو جائیں بعض چیچک میں بھی اس سے پاشویہ کرتے ہیں یا کم نمک پانی میں بٹھاتے ہیں ضماد اور لیپ اس کا آبلہ آور ہے کسی روغن کے ہمراہ ملا کر امراض صدر مثل سرفہ۔ ذات الجنب درد شکم عرق النسا پرانی چوٹ موچ اور دوسرے عصبی دردوں میں مالش کرتے ہیں ترکاری کے ساتھ تھوڑا تھوڑا استعمال کرنے سے کھانا درستی سے ہضم ہوتا ہے زیادہ مقدار میں قے ہوتی ہے اس لیے جب کسی شخص کو افیون دھتورہ اور تمباکو وغیرہ سے زہر ہوا ہو تو آدھے اونس سے ایک اونس تک تھوڑے گرم پانی کے ہمراہ ملا کے دیتے ہیں اس کا لیپ بخار اور ہیضہ وغیرہ میں پیٹ اور گردن اور پاؤں کے تلوے پر لگاتے ہیں بعد پندرہ یا سولہ منٹ کے اٹھا لیتے ہیں پیچھے اُس مقام کی جلن ٹھنڈی کرنے کے لیے سرد پانی میں کپڑا بھگو کر پونچھ دیتے ہیں۔

یونانی اطبا کہتے ہیں کہ اس کو نہار کھانے سے باہ میں قوت پیدا ہوتی ہے نشاط پیدا کرتی ہے معدے سے کیڑے مار کر نکالدیتی ہے جلا پیدا کرتی ہے خون کو صاف کرتی ہے سردی سے نزلہ پیدا ہو تو اس کے لئے نافع ہے معدے اور پاخانے کو قوی کرتی ہے ریاح کو صادر اور تحلیل کرتی ہے پیشاب لاتی ہے ورم کو تحلیل کرتی ہے اس کا ضماد تاپ تلی اور نقرس اور سفید داغ اور بالخورے کو مفید ہے گندھک کے ساتھ درد کو مفید ہے کھانسی اور امراض بلغمی کو نافع ہے موم کے ساتھ ملا کر چہرے پر ملنے سے چہرے کا رنگ نکھرتا ہے پانی اور شہد کے ساتھ آنکھ میں لگائیں تو جالا کٹ جاتا ہے پلک کی کجی اور موٹا پن مٹ جاتا ہے اس کو پیسکر شہد میں ملا کر غرارہ کرنا اس ورم کے لیے جو زبان کے نیچے ہوتا ہے اور ثقل زبان اور سخت گلے زبان اور درد دندان کے لیے بھی مفید ہے لقوہ صرع اور فالج اور رعشہ اور سکتہ کو نافع ہے اس کے سفوف کو تیل میں ملا کر ذکر پر لیپ کرنے سے باہ کو حرکت پیدا ہوتی ہے شہد کے ساتھ کھانسی اور درد جگر کو نافع ہے اس کو چابیں تو منہ سے بلغم دفع ہوتا ہے بخار کہنہ اور اختناق الرحم کو مفید ہے پانی میں پیسکر کان میں ڈالنا کان کے درد کو نافع ہے سرکے میں پیسکر خنازیر پر لیپ کریں تو اسکو تحلیل کر دے روغن کے ساتھ شراب میں ملا کر کھانے سے پیٹ کے کل کیڑے مر جاتے ہیں جنگلی قسم میں جلا اور تحلیل زیادہ ہے خلط ردی پیدا کرتی ہے اس کے خواص میں سے یہ بات ہے کہ اگر اس کو انگوروں کے رس میں ڈالیں تو جوش نہ آئے اُسی طرح اپنی قوت پر باقی رہے گیلان کے آدمی اس سے اچھا سرکہ تیار کرتے ہیں اسکے لیپ سے چہرے کی چھائیاں جاتی رہتی ہیں اگر آنکھ کے تلے خون جم جائے تو اس کے لیپ سے تحلیل ہو جاتا ہے اس سے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے سرکے میں



ملاکر دو دیر لگانے سے جاتا رہتا ہو۔ ماشہ سفید رائی کے کھانے سے رکا ہوا خون حیض جاری ہو جاتا ہو رازی کہتا ہے کہ رائی کے دانے سانپ کے سوراخ میں ڈالدینے سے مرجاتا ہو ان کی دھونی سے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں صاحب کامل کہتا ہو کہ اگر رائی کو پیسکر پانی میں ملاکر اور شہد اضافہ کرکے غرارے کریں تو دماغ سے بلغم جذب ہو کر مرگی کو نفع ہو بچے سرد مزاج اور غبی آدمی رائی کو شراب کے ساتھ کھاوے تو حواس کا تزکیہ ہو جائے ذہن تیز ہو جائے بلادت جاتی رہے سردی سے درد سر ہو تو پیسکر شہد میں ملاکر پیشانی پر ضماد کرنے سے گرمی آجاتی ہو درد جاتا رہتا ہے انجیر کے ساتھ پیسکر سر کے پچھلے حصے پر لگایا کرنے سے بھولنے کا عارضہ مٹتا ہو انجیر کے ساتھ پیسکر روئی آلودہ کرکے کان میں رکھنے سے ثقل سمع اور دوی وطنین کو نفع پہونچتا ہو دانت میں شدت سے درد ہو تو اس کو پیسکر لگانے یا پانی میں ملاکر کلیاں کرنے سے تسکین ہوتی ہو اس کی کلیوں سے زبان کی لکنت کو بھی بڑا نفع ہوتا ہو۔ رائی کو دوسرے حبوب میں ملا دینے سے جلد گل جاتے ہیں رائی کے پتے پکا کر یا ابالکر دہی میں ملاکر روٹی سے کھاتے ہیں انکے کھانے سے معدے میں گرمی آتی ہو کھانا ہضم ہوتا ہو تلی کا ورم تحلیل ہوتا ہو مگر ان کو بغیر روٹی کے کھاویں اور روٹی سے بھی زیادہ کھاویں اور ہمیشہ کھاویں کیونکہ دینی گرمی اور تیزی کی وجہ سے بعض اعضا کو نقصان پہونچا دیتے ہیں تازہ پتوں کو پکا کرکے کرنے سے قبل کھالیا جاوے تو فضول کو خارج ہونے کے لیے آمادہ کرتیں ان کے کھانے سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے البتہ سرکہ کے ساتھ دست بند کرتے ہیں۔

دید کہتے ہیں کہ رائی نہایت تیز گرم کچھ خشک چرپری کڑوی اور گرمی بڑھانے والی ہو گھٹیا کی سوجن پر اس کا لیپ بہت مفید ہو پھوڑوں کا درد مٹانے کے لئے اس کا لیپ کرنا چاہیئے رائی میں نمک ملاکے لیپ کرنے سے زیادہ نفع ہوتا ہے رائی کی پھنکی لینے سے ہاضمے کی قوت بڑھتی ہے اس کے سفوف میں کھانڈ ملا کر پھنکی لینے سے منھ سے رال کا گرنا بند ہوتا ہو اس کو پیسکر منجن کرنے سے دانت صاف اور مضبوط رہتے ہیں اس کو پیسکر سونگھنے سے مرگی کا دورہ رک جاتا ہو۔ رائی اور کڑتی پیسکر حلق میں پھونکنے سے چپٹی ہوئی جونک چھوٹ جاتی ہو رائی اور سیندھا نمک کو ڈالکر کلیاں کرنے سے بھی حلق کی جونک چھوٹ جاتی ہو ورم صفراوی پر اس کا لیپ نہایت نافع ہو مگر جب لال ہوجانے کے بعد چھڑا ڈالنا چاہئے زبان پر بہت سے چھالے ہو کر ان میں درد ہوتا ہو گھٹیا کو بھی نافع ہو اس کے سفوف کو پانی میں گھول کر پینے سے شدت سے قے ہوتی ہو اگر تھوڑا سا کھایا جائے تو بہت ہاضم ہے اسکے ثابت دانے نگلنے سے تلین کا کام کرتی ہو قبض کی وجہ سے ضعف ہاضمہ و اشتہا مٹانے کے لیے رائی کو پیسکر پھنکاتے ہیں کپاس کے پتوں اور رائی کو پیسکر بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لیپ کرنے سے زہر اتر جاتا ہو رائی اور ہینگ کو پیسکر پھنکانے سے مرا ہوا بچہ نکل جاتا ہو رائی اور سہنجنے کی چھال کو گائے کی چھاچھ کے ساتھ پیسکر کے لیپ کرنے سے بادی کا درد مٹتا ہو رائی اور نوشادر کو پیسکر کے گھر میں پھیلانے سے سانپ بھاگ جاتا ہو مولف کہتا ہو کہ رازی نے جو لکھا ہو کہ رائی کو سانپ کے سوراخ میں ڈالدینے سے مر جاتا ہو اسکی تصدیق دیدوں کے قول سے بھی ہو گئی۔ سانپ کا زہر اتارنے کے لئے بہت سی رائی کھلانا چاہیئے۔ رائی اور بکری کی مینگنی کو پیسکر بال اکھیڑ کر اس جگہ پر لگانے سے بال دوبارہ اُگتے ہیں پیٹ میں جمے ہوئے خون وغیرہ کا فساد مٹانے کے لیے ۱ ماشہ رائی کو پانی کے ساتھ پیسکر پلانا چاہیئے۔ رائی اور کبوتر کی بیٹ کو پیس کے لیپ کرنے سے آدھا سیسی مٹتی ہو رائی کو سرکے کے ساتھ پیس کے لیپ کرنے سے داد مٹتا ہو اس کا لیپ کرنے سے بدتحلیل ہو جاتی ہو آدمی



بجی اور آدھی بھنگی ہوئی رائی کو پیس کر دودھ تیل میں ملا کر لگانے سے سر کا گنج دفع ہوتا ہے مضر بینائی اور دماغ کو نقصان پہونچاتی ہے درد سر پیدا کرتی ہے پیشاب میں جلن اور غم پیدا کرتی ہے اور سفید رائی خون کو خشک کرتی ہے صفرا پیدا کرتی ہے اور جلد میں زخم ڈالتی ہے گرم مزاج والوں کے سر اور معدہ اور دماغ کو مضر ہے تشنگی پیدا کرتی ہے **مصلح** سرکہ اور کانجی اور سونگ اور گھی اور روغن بادام اور کاسنی اور کافور اور صندل اور گلاب اور شہد **بدل** اسبند اور دوسے تخم بلغم اور جرجیر کے بیج **مقدار** ۲ ماشہ اور بقول ۹ ماشہ تک۔

رائی کا تیل

آئل آف مسٹرڈ (ا) اولیم سنےپس (ل)

سو تولہ رائی میں سے ۳۳ تولہ تیل نکلتا ہے۔ رائی کا غیر سیماب طبع تیل سولی کے تیل سے بھی زیادہ گرم ہے نہایت ملطف اور محلل ہے اعصاب کا سدہ دور کرتا ہے نسیان اور فالج کو نافع ہے سردی کے دردوں کو مٹاتا ہے کان میں ٹپکانے سے درد کو جو سردی سے ہو مفید ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے مادہ غلیظ اور بادی کو دفع کرتا ہے کبھی ایسا کرتے ہیں کہ سیاہ رائی سے غیر سیماب طبع تیل دبا کر نکال لینے کے بعد کھل کو پانی کے ہمراہ ملا کر کشید کرنے سے ایک سیماب طبع روغن حاصل کرتے ہیں۔ جو بے رنگ یا ہلکا زرد ہوتا ہے وزن متشابہ ۱۰۱۵ ہے اور شراب خالص میں بخوبی حل ہو جاتا ہے۔ نہایت تند بو ہے اور ذائقہ بعد خراش دار اور جلن پیدا کرنے والا جلد پر لگانے سے فوراً آبلہ اٹھ آتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ رائی کے تیل میں بادی کی دفع کرنے والی دواؤں کو اوٹا کر اس کا لیپ کرنے سے تشنج دفع ہوتا ہے ارنڈی کے پتوں کو اس کے تیل سے چپڑ کر آگ پر تپا کر باندھنے سے بدن میں جما ہوا خون بکھر جاتا ہے اس کا تیل کان میں ڈالنے سے بہرا پن اور لگانے سے پھوڑے پھنسی دفع ہوتے ہیں اس کے صاف تیل کی مالش سے بدن کی سستی جاتی رہتی ہے گلے کی گلٹی سوجن پر اس تیل کی مالش نافع ہے بدن کے بھیتر کہیں خون وغیرہ جم جائے تو اس تیل کو لگا کر سینک دیا جائے اس کا لیپ کرنے سے پھوڑے کی پرانی سوجن اتر جاتی ہے نہانے سے پہلے بدن پر اس کی مالش کرنے سے زیادہ پسینے کا آنا بند ہو جاتا ہے اور سورج کی کرنوں کی تیزی اور لو کا اثر نہیں ہوتا بچے کے بدن پر اس کی مالش کر کے اس کو کچھ دیر دھوپ میں بٹھا رکھنے سے اس کی کھال میں تیز گرمی کے سہنے کی طاقت ہو جاتی ہے کھانا کھانے کے بعد اس کی کچھ بوندیں پینے سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے اس تیل میں کافور ملا کے ملنے سے گٹھیا کو بہت نفع ہوتا ہے پیروں میں اور ناک کے اوپر اس تیل کی مالش کرنے سے سر کی سردی اور زکام ایک رات میں دفع ہوتا ہے بچوں کے سینے پر اس کی مالش کرنے سے کھانسی کے نقصانات دفع ہوتے ہیں زکام کی وجہ سے تیز بخار میں پیروں پر اس کی مالش کرنا فوراً آرام دکھلاتا ہے ناک پر مالش کرنے سے ناک کا بہنا فوراً بند ہوتا ہے **مقدار خوراک** غیر سیماب کی مقدار خوراک ۱ ماشہ تک۔

راتینہ (۴)

بفتح رائے مہملہ وسکون الف وکسر ہمزہ و فتح تائے فوقانی وسکون ہا۔

صفات و منافع ایک قسم کا کھانا ہے جو ایسے تیار کرتے ہیں کہ کدو کو ابالکر دہی یا مٹھے میں ملا کر نمک مرچ ڈال کر زیرہ کا دھنگار دیتے ہیں کبھی دوسرے بقول سے بھی بناتے ہیں بعض اس میں رائی بھی داخل کرتے ہیں کہتے ہیں کہ اگر صرف نمک بقدر ذائقہ ملا کر خشکے سے کھاویں تو جگر کی حرارت کو فائدہ کرے اُن دستوں کو جو جگر کی وجہ سے ہوں بند کر دے

سرد مزاج والوں کے لیے رائتہ میں رائی اور مرچ اور پودینہ کی حاجت ہے گرم مزاج والوں کے لیے ان تمام چیزوں کی حاجت نہیں صرف نمک ڈال لینا کافی ہے اور ذرا سی مرچ بھی ڈالیں رائتہ معدہ کو سرد کو بہت نقصان ہو جاتا ہے۔

راج ہنس (ہ)

بفتح رائے مہملہ و سکون الف و جیم تازی موقوف و فتح ہا و نون ساکن و سین مہملہ موقوف۔

صفات و شناخت راج ہنس پرندہ ہے سفید اور سیاہ دونوں قسم کا ہوتا ہے۔ اس جانور کی جھکی ہوئی گردن بڑی شاندار معلوم ہوتی ہے اور بہت بڑی ہوتی ہے سیاہ راج ہنس اصل میں نیوزیلینڈ اور تسمانیا یعنی اسٹریلیا کا رہنے والا جانور ہے یہ بڑا ڈرپوک جانور ہوتا ہے اور بڑی ہوشیاری سے پیچھا کرنے والوں سے خود کو بچاتا ہے تاہم بندوق سے جب اس کا شکار کرتے ہیں تو وہیں پڑا رہجاتا ہے تاریخ فرشتہ کے مقالہ دہم میں سلطان زین العابدین والی کشمیر کے حال میں لکھا ہے کہ اس کو راجہ تبت مرد رنے دو جانور کیاب راج ہنس نام جو نہایت خوبصورت تھے بھیجے تھے ان کی خاصیت یہ تھی کہ دودھ کو پانی میں ملا کر ان کے سامنے رکھتے تو دودھ اور پانی کے اجزا چونچ سے جدا کر کے کھاتے تھے یہاں تک کہ خالص پانی رہجاتا تھا۔

طبیعت گوشت گرم و تر ہے۔

فوائد اس کا گوشت قوت گویائی بڑھاتا ہے۔ منی زیادہ کرتا ہے نعوظ پیدا کرتا ہے مقوی ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے استسقا اور اورام اور درد مفاصل کو مفید ہے۔

رب السوس (ع)

ملٹھی کا ست (ہ) عصارہ مہک (ف) ایکسٹراکٹ آف لیکرس (ل)

صفات ملٹھی کو بعد متفرق کرنے کے کوٹ کر پانی میں جوش کرتے ہیں کہ قوت اس کی بالکل پانی میں آجائے بعد اس کے کو صاف کر کے جوش کرتے ہیں کہ گاڑھا ہو جائے پھر خشک کر لیتے ہیں۔ گیلانی وغیرہ کہتے ہیں کہ ملٹھی کا عصارہ یعنی جو اس کو جوش کر کے خشک کیا جاتا ہے رنگ سیاہ ہوتا ہے۔

طبیعت دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے بعض گرمی و تری میں معتدل بتاتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ اصل السوس سے زیادہ گرم ہے جالینوس کی رائے یہ ہے کہ وہ اعتدال سے قریب ہے اور حرارت بھی کسی قدر اس میں ہوتی ہے اور رطوبت بھی اس میں اعتدال کے ساتھ ہے۔

خواص و فوائد قابض ہے دوے کے مرض کو نافع ہے حلق میں خشونت اور سینے میں خشکی اور پھیپھڑے میں خشونت ہو تو اس کے لیے مفید ہے معدے کی سوزش اور پیاس کو اور تر و خشک کھانسی کو اور خون تھوکنے کو اور سیلان خون کو مفید ہوتا ہے اور دوائیوں اور خراش کرنے والی دوائیوں کی اصلاح کرتا ہے سب افعال میں اصل السوس یعنی ملٹھی سے بہتر ہے مثانے کے قروح کو دور کرتا ہے اگر اس کو منہ میں رکھ کر ذرا ذرا سا پانی چوسیں تو سخت سے سخت پیاس بجھ جائے وید کہتے ہیں کہ خشک کھانسی میں بلغم پیدا کرنے کے لیے ملٹھی کے ست کو شہد کے ساتھ چٹانا چاہیے بدل اس کے دوچند اصل السوس یعنی ملٹھی۔

رب انگور

مے بختہ (ف) عقید العنب و پنج و فتح نون بفتح میم و سکون یائے تحتانی و ضم بائے موحدہ جیسا کہ گیلانی نے لکھا ہے یا فانیذ جیسا عام



مولفین نے لکھا ہے وسکون خائے نقطہ دار و فتح تائے فوقانی وسکون میم تازی (رب)

صفات اس کو اس طرح تیار کرتے ہین کہ انگورون کا رس نچوڑ کر جوش دیتے ہین یہانتک کہ گاڑھا ہو جائے مگر دو تہائی سے زیادہ نہ جلے اور مرے ہین کہ کی سی ترشی آجائے گیلان و دیلم مین دوشاب ترش کہتے ہین کبھی اسمین لونگ بھونی الائچی کے بیج اور جائفل ملاتے ہین ابن جزلہ منہاج مین لکھتا ہے کہ اس طرح تیار کرتے ہین کہ انگورون کا رس اتنا اوٹاتے ہین کہ دو تہائی جلکر گاڑھا ہو جائے پھر نصف وزن کھانڈ یا شہد ملا کر قوام کرکے آگ پر سے اُتار لیتے ہین ابن بجون نے لکھا ہے کہ انگورون کا رس جلانے کے بعد آدھا رہجائے تو وہ جمہوری کہلاتا ہے اور جو تہائی رہجائے تو وہ مثلث نام پاتا ہے اور جو تہائی رہجائے تو وہ ربّ ہے ایک قول کے مطابق رب انگور کا نام طلا بکسر اول بھی ہے اگرچہ طلا کا اطلاق عموماً ہر شراب پر بھی ہوتا ہے کہتے ہین کہ دبس بکسر دال مہملہ وسکون بائے موحدہ وسین مہملہ موقوف بھی یہی ہے اور صاحب شمس الدرر نے لکھا ہے کہ بعض کے نزدیک یہی مثلث ہے اور شیخ کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ تین حصہ انگورون کا رس اور ایک حصہ آب سادہ کو ملا کر جوش دینے سے ایک تہائی جل جانے کے بعد مثلث بنتا ہے۔ کھانسی کے واسطے رب انگوری تیار کرتے ہین کہ پکے ہوئے انگورون کا دانہ دانہ اون خوشے سے جدا کرلیتے ہین اور پھر نچوڑتے ہین خوشون مین نچوڑنے سے کسیلا حصہ بھی رس کے ساتھ آجاتا ہے پھر اس رس کو مٹی کی ہانڈی مین رات بھر رکھا رہنے دیتے ہین صبح کو صاف کرکے مٹی کے برتن مین دہیمی آنچ سے اتنا جوش دیتے ہین کہ دو تہائی جلکر ایک تہائی باقی رہجاتا ہے اس سے نشہ نہین آتا۔

طبیعت گرم دوسرے درجے مین اور تر پہلے درجے مین۔

خواص وفوائد بوڑھون کو اور سرد مزاج والون کو نافع ہے کُل دواؤن مین ملا کر اور مرہم پر لگانے سے قوت تحلیل اُن کی بڑھ جاتی ہے حلق اور کوے دُکھتے ہون تو اُس کو پانی مین گھول کر غرارے کرین کھانا کھا چکنے کے بعد پانی مین ملا کر اسکو پینے سے جلد ہضم ہو جاتا ہے اس سے پاخانہ کھل کر آتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے سینے اور پھیپھڑے کے مناسب ہے ہر قسم کی ہچکی کو نافع ہے اور دیگر وہ دشانہ کو دفع کرتا ہے اس کو دوا تو زہ مین شامل کرتے ہین کیونکہ اس سے تھوک نکلنے مین آسانی پیدا ہوتی ہے سینے کی خشونت دفع کرتا ہے قطرہ قطرہ پیشاب آنے اور بار بار پیشاب آنے کا عارضہ مٹاتا ہے اگر اس مین ترشی ہوگی تو سینے اور پھیپھڑے اور کھانسی کے لیے مناسب نہوگا **مضر** اس کو کھانے سے پیدا ہوتی ہے زیادہ کھانے سے خون جل جاتا ہے گرم مزاج مین گاڑھا صفرا بن جاتا ہے **مصلح** ترش اور صفرا بننے کی اصلاح سرد ترش میوون سے ہوتی ہے اور خون جلنے کے لیے روغن زیتون شیرین مصلح ہے **بدل** انگور کا دوشاب۔

ربیثا (ع)

بفتح رائے مہملہ وکسر بائے موحدہ وسکون یائے تحتانی و فتح ثائے مثلثہ وسکون الف (ماہی وشنہ ات)

صفات ایک قسم کی چھوٹی سی مچھلی ہے کہتے ہین کہ عراق مین جس سالن کو صحنا یا صحناۃ کہتے ہین وہ اسی مچھلی سے بنتا ہے تمیمی کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ مچھلی کا نام نہین ہے جس سے صحنا نامی سالن پکتا ہے بلکہ خود ایک قسم کا سالن ہے جس طرح صحنا ایک قسم کا سالن ہے اور یہ دونون ایک قسم کی چھوٹی سی مچھلیون سے پکائے جاتے ہین اہل عراق مین اس کا دستور ہے اس قول سے ثابت ہو گیا کہ یہ صحنا سے ایک علحدہ چیز ہے البتہ افعال و خواص اُس کے سے رکھتی ہے۔



طبیعت گرم و تر ہے اور رویان سے زیادہ گرم ہے۔
خواص و فوائد ابن ماسویہ کہتا ہے کہ معدے کے لئے نافع ہے اگر صعتر پودینہ کلونجی سداب اور اجود وغیرہ کے ساتھ کھایا جائے تو معدے کی رطوبت سکھا دے معدے میں بدبو اور بلغم جمع ہونے سے منہ میں بدبو آتی ہو تو اس کے کھانے سے جاتی رہتی ہے نہایت مقوی باہ ہے شہوت خوب پیدا کرتی ہے اور بہ نسبت ممنا کے یہ معدے سے جلد نیچے اتر جاتی ہے اور اس سے زیادہ تشنگی پیدا نہیں ہوتی **مضر** گرم مزاج کے مناسب نہیں اور معدے میں گرمی پیدا کرتی ہے **مصلح** گرم مزاج کے لیے کاہو اور گرم معدہ کے لیے سرکہ اور کاسنی۔

رتالو (۴۳)

بفتح رائے مہملہ و فتح تائے فوقانی و سکون الف و ضم لام و واؤ معروف اور نون کے اضافے کے ساتھ **رتنالو** بھی کہتے ہیں۔
صفات و شناخت ایک قسم کی ترکاری ہے گول اور لمبی جڑ ہوتی ہے کسی کا رنگ سفید ہوتا ہے کسی کا سُرخ اس کے پتے اروی کے پتوں سے بڑے ہوتے ہیں اور اس کی ایک گانٹھ گول ذرا طولانی اور بڑی نکلتی ہے کہ رنے لیموں کی برابر قد ہوتا ہے اسے **کاندو** کہتے ہیں اور یہی **پنڈالو** ہے اور جو کاندے سے بھی زیادہ لانبی ہوتی ہے اور پوست سرخ یا سفید ہوتا ہے اس کو رتالو کہتے ہیں دونوں قسمیں گوشت میں مزہ دار ہوتی ہیں اروی میں اتنی لذت و ملاست اور خشکی نہیں ہوتی ایک قسم کا رتالو رام جو تانے میں ملتا ہے شکر قندی کی طرح لمبا اور اسی طرح گول ہوتا ہے رنگ اوپر سے خاکی ہوتا ہے جب خاکی کھردرے اجزا چھیل ڈالتے ہیں تو سُرخ پوست ظاہر ہوتا ہے مگر بعض بالکل سرخ ہوتا ہے بعض اندر سے سفید نکلتا ہے اگرچہ چستہ ہوتا ہے مگر اس رتالو کی طرح جو ممالک متحدہ میں ملتا ہے لذیذ نہیں ہوتا اور نہ اس کو گوشت میں ڈال سکتے ہیں کیونکہ ذرا سی آنچ کھا کر بکھر جاتا ہے اس کے ورق کاٹ کر پکاتے ہیں اور وہ بغیر ترشی کے فوراً گھل جاتے ہیں نہ زیادہ پانی اٹھا سکتا ہے نہ زیادہ آنچ کھا سکتا ہے اور بادی بھی بہت ہوتا ہے اس کی بیل ہوتی ہے کھیتوں میں لکڑیاں گاڑ دیتے ہیں اُن پر چڑھ جاتی ہے پتے چھوٹے ہوتے ہیں۔
طبیعت سرد و تر اروی کو قیاس کر کے اس کو بھی گرم کہہ سکتے ہیں مگر کھار اس میں کم ہوتا ہے کھجلی اس سے بھی ہاتھوں میں پیدا ہو جاتی ہے
خواص و فوائد صفرا اور حرارت کو دفع کرتا ہے منی اور قوت باہ زیادہ کرتا ہے بدن کو تیار کرتا ہے باوجود قوت قابضہ کے پاخانہ کھل کر لاتا ہے۔ ریاح غلیظ پیدا کرتا ہے **مضر** دیر ہضم ہے **مصلح** گوشت اور گرم مصالح اور گھی۔

رتم (۴۴)

بفتح رائے مہملہ و فتح تائے فوقانی و سکون میم تائے فوقانی کی جگہ تائے مثلثہ سے بھی آیا ہے
صفات و شناخت ایک درخت گی ہے دو قسم کی ہوتی ہے (۱) سیاہ اس کی شاخیں بڑی بڑی ہوتی ہیں پتے اس میں نہیں ہوتے اور رسی کی طرح سخت ہوتی ہیں دوسرے پیڑ پر لپیٹ کر لٹکتی رہتی ہیں رنگ تمام شاخوں کا سیاہ ہوتا ہے پھول زرد آتا ہے پھلی لوبیے کی پھلی کی طرح لگتی ہے ان کے اندر دانے مسور کے دانوں کی طرح پیدا ہوتے ہیں (۲) شاخیں سفید ہوتی ہیں باقی اجزا سیاہ قسم کی طرح ہوتے ہیں پھول کی رنگت نیری کے پھول کی طرح ہوتی ہے اور اس سے چھوٹا ہوتا ہے۔
طبیعت تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔
خواص و فوائد نہایت تیز ہے بڑی قوت کے ساتھ مواد کو جذب و تحلیل کرتی ہے کچھ قوت قابضہ بھی رکھتی ہے اس کے لیپ سے



جلد بدن کے سیاہ داغ مٹ جاتے ہین اگر اسکے سات بیج روزانہ تین دن تک نگلا کرین تو دست آکر تنقیہ ہوکر چھوٹے پھنسیون کا نکلنا بند ہو جاتے کیڑے بھی پیٹ سے نکل جاتے ہین اس کے پھولون یا پھلیون کو سات ماشہ کی مقدار مین لیکر ماء العسل کے ساتھ کھایا جائے تو خرق سیاہ کی طرح شدت سے قے آئے اس کے کھانے سے حمل ساقط ہوجاتا ہو اسکی شاخین پانی مین بھگو کر ملکر چھانکر اُس مین سے بارہ تیرہ جو بھر کی مقدار مین نہار پیتے رہنے سے عرق النسا کو بڑا فائدہ پہونچتا ہو یہی نفع اس پانی مین نمک ملاکر حقنہ کرنے سے ہوتا ہو پیشاب بھی کثرت سے لاتی ہو اسکے پتون کو پینے اور لگانے سے سانپ کا زہر اُتر جاتا ہو مضر معدہ مصلح سکنجبین مقدار خوراک ۴ ماشہ تک۔

رتن جوت (۴)

بفتح را ے مہملہ وفتح تاے فوقانی وسکون نون وضم جیم تازی وواو مجہول وتاے فوقانی موتوت مارواڑی اور پنجابی اور سنسکرت مین بھی یہ نام بولا جاتا ہے۔

صفات وشناخت اس کا اطلاق دو چیز پر ہوتا ہو (۱) ایک جڑ ہو جس کا پیڑ چھوٹا ہوتا ہو اور اُس کو ادویہ چشم مین استعمال کرتے ہین (۲) ایک بوٹی ہو کہ پہاڑ سے لاتے ہین۔ صاحب خلاصۃ المفردات نے لکھا ہو کہ اس کا ساگ اہل چلہ پکاکر کھاتے ہین اور بیل مثل تیجی ہو جس مین لعاب ہوتا ہو اور بعض محققین نے کہا ہے کہ اس کا پیڑ ایک بالشت سے کم وزیادہ بلند ہوتا ہو پتے پودینے کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُن سے لمبے اور نوک اور ڈنڈی کی جانب سے پتلے ہوتے ہین بیچ مین سے کسی قدر چوڑے پھول اس کا چھوٹا اور نیلا اور پیلا ہوتا ہو دو پتون کے درمیان مین پھل ہوتا ہو سیاہ مرچ کی برابر آدو بھوت چکنسا ساگر مین لکھا ہو کہ رتن جوت کے پیڑ ہمالیہ مین کشمیر سے کماون تک ہوتے ہین اس مین پھول بھی آتے ہین اس کی جڑون سے لال رنگ نکالا جاتا ہو بعض کہتے ہین کہ رتن جوت ابوخلسا کا نام ہو اور بالفعل اُسکے عوض یہی مستعمل ہے اور ما لوے مین بھر ینڈہ کو جس کا دوسرا نام منلاوی انڈ ہو رتن جوت بولتے ہین۔

طبیعت رتن جوت دوسرے درجے مین سرد وخشک ہو حالانکہ ابوخلسا دوسرے درجے مین گرم وخشک ہو۔

خواص وفوائد کہتے ہین کہ اس جڑ کو جو رتن جوت کہلاتی ہو جلا کر تل کے تیل مین ملاکر سر پر ملنے سے گنج جاتا رہتا ہو کتنا ہی بڑا نا مرض ہو دو ہفتے مین زائل ہوجاتا ہے اور مرگی کے دورے کے وقت ناک مین ٹپکانے سے فائدہ ہوجاتا ہو دوسری قسم کی رتن جوت کا لعاب بچپن کے لئے مفید ہو سدے کو آنت سے نکالکر بچپن کو نفع دیتا ہو سنگ مثانہ کو خارج کرتا ہو آنکھ کی روشنی بڑھاتا ہو اسکی جڑ کو کوٹ کر اُس کا پانی لیکر اُس مین گندھک آنولہ سار چار پہر تک رگڑ کر گولیان بنالین اور آتشی شیشی مین ڈالکر روغن کھینچین وہ روغن سُرخ ہو کر نکلے گا اور تانبے کو سنہری کردے گا آدو بھوت چکنسا ساگر مین لکھا ہو کہ جلد بدن کی کئی قسم کی پھنسیون پر اس کی جڑ کا لیپ کرتے ہین اس کے پتون کے رس مین شہد ملاکے پلانے سے خون صاف ہو جاتا ہو اس کے پھول مفرح ہین ان پھولون کو اونٹا کے پلانے سے دل کے امراض دفع ہوتے ہین ان پھولون کو تیل مین اونٹا کے اُس تیل کی مالش کرنے سے گٹھیا دفع ہوتی ہو رتن جوت کے پتے پیس کے رس ناک مین ٹپکانے سے مرگی والے کی بے ہوشی دفع ہوتی ہو۔

رٹانی روٹ (ش)

کرامیری ریڈکس (ل)

صفات وشناخت ایک درخت کی جڑ ہے جس کو خشک کرکے پیرو کے ملک سے لاتے ہین ٹکڑے ہوتے ہین شاخدار یا بلاشاخ طول اور موٹائی مین مختلف۔ چھال بہت پتلی جس کی موٹائی ایک انچ کے بیسوین حصے سے دسوین حصے تک ہوتی ہے آسانی سے علٰحدہ ہوسکتی ہے اور سطح کھردری اور چھلکا دار رنگت باہر سے گہری بھوری سرخی مائل اور اندر سے خوشرنگ سُرخ بھورا پن لیے ہوے اور اندر کی لکڑی سخت ہے اور بھورا پن لیے ہوے یا زرد سرخی مائل قسم دوم بیوے نیلا سے لائی جاتی ہے جو اول قسم کی جڑ کی نسبت سے کم گرہ دار اور کم بے قاعدہ صورت کی ہوتی ہے اور نہ اتنی لمبی اور دبیز اور رنگت گہری اودی اور چھال صاف اور زیادہ موٹی جس کو علٰحدہ نہین کرسکتے اور جس پر آڑے بل مین دڑاڑین ہوتی ہین دونون قسم کی جڑون کی چھال بڑی کسی ہوتی ہے جس کے چبانے سے تھوک سُرخ ہوجاتا ہے اور اندر کی لکڑی مین نہ کچھ ذائقہ ہے نہ بو۔

خواص و فوائد نہایت عمدہ قابض دوا ہے سیلان خون کے مرض مین جب سوزش کی علامات نہون تو اس سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ آنتون سے خون آنے مین اور استحاضے مین فائدہ کرتی ہے پرانے اسہال مین بہت مفید ہے خصوصًا جبکہ دستون مین آنو اور بلغم آتا ہو اور کوئی علامت سوزش کی نہو مقعد کے شق ہوجانے مین دو حصہ اس کے رب کو ۸ حصہ پانی مین ملا کر لگانے سے نفع ہوتا ہے سوڑے پھول گئے ہون اور اُن سے خون نکلتا ہو تو اس کا سفوف عمدہ منجن ہے ٹنکچر بھی لگانا مفید ہے **مقدار خوراک** اس کے رب کی خوراک پانچ گرین سے بیس تک اور جوشاندے کی ایک فلوئڈ اونس سے دو تک اور ٹنکچر کی آدھے فلوئڈ ڈرام سے دو تک۔

رجوسٹڈ آئرن (ش)

(فیرم ری ڈیکٹم (ل)

صفات وشناخت یہ خالص لوہا ہے مگر اس مین اوکسائیڈ آف آئرن ملا رہتا ہے جس کی مقدار ہمیشہ یکسان نہین ہوتی باریک سیاہ رنگ کا نیلاہٹ لیے ہوے سفوف ہے۔ مقناطیس اس کو خوب کھینچتا ہے اور جب کھرل مین رگڑین تو اُس مین سیاہ لکیرین پڑ جاتی ہین نمک کا تیزاب ڈالنے سے حل ہوجاتا ہے۔

خواص و فوائد یہ بڑا عمدہ مقوی ہے خصوصًا اُنکے لیے جو ضعیف ہین اور جن کا رنگ زرد ہوگیا ہے یا جہان کہین لوہے کا مرکب دینا منظور ہو تو اسکو دینا بہتر ہے ذائقہ بھی اسکا ٹھیک ہے اور لوہے کے مرکبون کے خراب نہین ہے **مقدار خوراک** گرین سے پانچ گرین تک

رخامسہ

ایک قسم کا کھانا ہے کبھی دودھ سے بناتے ہین اور اُس مین مرغی کا بھنا ہوا گوشت اور مغز بادام یا مغز اخروٹ کا تیل ملاتے ہین کبھی چاولون سے اول عمدہ اور قوی ہے اور یہ بہتر ہے کہ اس مین تھوڑا سا زیرہ بھی شریک کرین تاکہ لطافت آجائے اگر یہ اچھی طرح ہضم ہو جائے تو خون عمدہ بنتا ہے اور منی پیدا ہوتی ہے بدن فربہ ہوتا ہے۔

رخبین (سریانی)

بفتح رائے مہملہ وسکون خائے نقطہ دار وکسر بائے موحدہ وسکون یائے تحتانی ونون اور خائے نقطہ دار کے فتحہ سے بھی آیا ہے

صفات وشناخت اس کی حقیقت مین بڑا اختلاف ہے (۱) ابن سمجون نے کہا ہے کہ ایک قسم کا دہی ہے جس سے کھانے کو ترش کیا جاتا ہے شام اور خراسان مین مصل کے نام سے شہرت پذیر ہے (۲) ابن جزلہ کہتا ہے کہ یہ ایک قسم کا مصل ہے



اور وہ پنیر کا جوش دیا ہوا پانی ہے (۴) بعض کہتے ہیں کہ جب چھاچھ کو آگ پر اتنا پکائیں کہ گاڑھی اور خشک ہو جائے تو وہ مصل کہلاتی ہے اور اگر دھوپ میں رکھیں جس سے گاڑھی اور سیاہ پڑ جائے تو وہ رخبین ہے (۴) بعض کہتے ہیں کہ وہ ٹپکایا ہوا دہی ہے (۵) شیخ بو علی کہتا ہے کہ پنیر کے پانی سے بناتے ہیں آگ پر اسکو اتنا جوش دیتے ہیں کہ گاڑھا ہو جاتا ہے پھر ٹپکاتے ہیں تاکہ پانی چکنائی سے جدا ہو جائے (۶) بعض کہتے ہیں کہ وہ چھاچھ کا پانی ہے کہ جوش دینے سے جبنیت اُس کی جدا ہو کر پانی الگ ہو جاتا ہے پھر اُس پانی کو اتنا پکاتے ہیں کہ گاڑھا پڑ جاتا ہے اور بہت گندا ہو جاتا ہے اگر اس میں جبنیت اور تھوڑی سی چکنائی بھی رہجائے تو بوز کہلاتا ہے۔ بہر صورت رخبین اور مصل ایک چیز ہیں (اس لفظ میں میم اور صاد مہملہ مفتوح اور لام ساکن ہے) بعض کہتے ہیں کہ دونوں غیر غیر ہیں مگر شیخ کے نزدیک دونوں ایک ہیں بعض کہتے ہیں کہ خراسان میں جو مصل تیار کیا جاتا ہے وہ رخبین کہلاتا ہے۔ کبھی اس میں نمک۔ کلونجی۔ صعتر تھوڑا سا سرکہ اور بجورے لیموں کے چھلکے کے باریک ٹکڑے ڈالکر چند روز دھوپ رہتے ہیں جب اُٹھ جاتا ہے تو روٹی سے کھاتے ہیں اور بغیر اس کے بھی مکھن ملاکر روٹی وغیرہ سے کھاتے ہیں کتابوں میں یہ بھی لکھا ہے کہ ترکی میں مصل یا رخبین کو قراقروت اور قراقروط کہتے ہیں اور کہیں یہ لکھا ہے کہ قراقروت پنیر ہے اور اہل اصفہان کے محاورے میں مصل قرا کے نام سے مشہور ہے اور ترکی میں مصل کو قروط بھی کہتے ہیں اور اہل فارس قراقروط بولتے ہیں اور اہل عرب کے ہاں اقط کے نام سے پکارا جاتا ہے۔

طبیعت سرد پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں بعض گرم و خشک پہلے درجے میں جانتے ہیں اور ابن جزلہ کے نزدیک دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔ رخبین میں لکھا ہے مصل کو کہتے ہیں کہ دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے ابن ماسویہ کے نزدیک تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے معلوم ہوتا ہے کہ گرمی گرم چیزونکی آمیزش سے آجاتی ہے۔

خواص و فوائد رخبین کو بعض کثیر الغذا اور بعض ردی الغذا اور ردی الکیموس کہتے ہیں باہ کو قوت دیتا ہے سُدے پیدا کرتا ہے ہضم دیر میں ہوتا ہے اور ثقیل بھی ہے جو گرم جانتے ہیں اُن کے نزدیک سرد معدے کے لیے مناسب ہے گرم کو مضر ہے اور جو سرد جانتے ہیں اُنکے نزدیک حال بالعکس ہے سوداوی مزاج کے بھی مناسب نہیں گوشت کے ساتھ پکا لینے سے غذائیت خوب دیتا ہے مناسب دواؤں کے ساتھ اس کا لیپ کرنے سے جھائیں دور ہوتی ہے کوہ کے ہرے پتوں کے پانی میں ملاکر غرارے کرنے سے حلق کا ورم اور خناق بکھر جاتا ہے کان کے پیچھے ورم ہو جائے تو دھنیے کے پتوں کے پانی میں ملاکر لگانے سے نفع ہوتا ہے نمک ملاکر شافہ لت کرکے مقعد میں رکھنے سے اجابت کھلکر ہوتی ہے مصل صفرا اور خون کی حدت کو بجھاتا ہے پیاس کو روکتا ہے معدے اور جگر کی حرارت دفع کرتا ہے صفراوی دست اور بخار روکتا ہے گرمی سے منہ آجائے یا گرمی سے مسوڑوں اور حلق میں ورم پیدا ہو جائے تو اُس کو پانی میں گھولکر کلیاں کریں گرمی سے بدن میں دانے نکل آئیں تو اُن پر اُس کا لیپ کریں **مضر** زیادہ کھانے سے نفخ اور قولنج پیدا ہوتا ہے **مصلح** گرم اور ہاضم دوائیں اور گوشت کے ساتھ پکانا۔

رُذراچہ

بضم رائے مہملہ و سکون دال مہملہ و فتح رائے مہملہ و سکون الف و سکون جیم فارسی مخلوط بہا یہ محاورہ اہل پنجاب کا ہے ورنہ مارواڑی ہندی گجراتی اور مرہٹی میں رُدرکش کاف اور شین معجمہ موقوف سے اور بنگالی میں بھی اسی طرح کہتے ہیں اور سنسکرت میں رودراکشہ بولتے ہیں بعض کتابوں میں رد راج اور ردراجھ دال مہملہ مشدد سے اور آخر میں صرف جیم تازی موقوف اور جیم تازی مخلوط بہا موقوف سے لکھا ہے۔



صفات وشناخت ایک جنگلی درخت کا بیج ہے یہ درخت نیپال آسام اور کوکن گھاٹ پر بہت ہوتے ہیں یہ درخت سیدھا اور بڑا املی اور آنولے کے درخت کی طرح ہوتا ہے اور دو قسم کا ہوتا ہے ایک بڑا دوسرا چھوٹا اسکی ٹہنیوں پر اکثر چھ سات بیج لمبے پتے باری باری سے لگتے ہیں انکی کوریں کچھ کٹی ہوئی ہوتی ہیں چھوٹے پتوں پر بہت ہلکے رُوئیں رہتے ہوتے ہیں پتے بڑے ہونے پر دونوں طرف سے چکنے ہو جاتے ہیں اس میں جاڑوں میں پھول لگتے ہیں اور بسنت کے موسم میں پھل پکتے ہیں جو آڑو کی طرح ہوتے ہیں مزہ ترش رکھتے ہیں ہر پھل میں پانچ خانے ہوتے ہیں اور اُن ہر ایک میں ایک ایک بیج رہتا ہے جسے رودراچھ یا رودر اچھ کہتے ہیں مزہ اس کا تیز و تلخ ہے۔ اس میں خطوط اور لکیریں اور دانے ہوتے ہیں جہاں یہ خطوط جمع ہوتے ہیں وہاں منھ کا سا نشان ہوتا ہے جس کو مکھ (ایم کے تھے اور کانٹ تازی کے سکون سے) کہتے ہیں ایک بیج میں ایک منھ سے لیکر نو منھ تک ہوتے ہیں۔ ایک مکھ بہت کم ہوتا ہے۔ ہندو اسے نہایت بختاور جانتے ہیں۔ دولت و عزت بڑھنے کا باعث سمجھتے ہیں۔ ہندو اس کی مالا بناتے ہیں۔

طبیعت گرم ہے بعض اس کو دوسرے درجے تک گرم و خشک بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد معدے کے کیڑے مارتا ہے ذائقہ اور بو سنبھالتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے بلغم اور کھانسی کو مفید ہے بادی ہٹاتا ہے پرسوت اور درد سر کو دفع کرتا ہے بچوں کے لیے خاصکر چیچک میں مفید ہے جب چیچک کا موسم ہو تو ودراج کا دانہ گھس کر بچے کو کئی دن تک پلائے۔ انہیں چیچک نہ نکلے گی اور اگر نکلے گی تو بہت کم رطوبات غلیظ کو رقیق کرتا ہے زچہ عورت کو بھی مفید ہے وید اس کو مونگے اور موتی کے ساتھ ضعف دل اور خشکی زبان کے واسطے عورت کے دودھ کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں۔

رُدَوَنتی (سنسکرت)

بضم رائے مہملہ وسکون دال مہملہ و فتح واؤ وسکون نون وکسر تائے فوقانی و یائے معروف مارواڑی میں **رُدَرَونتی** بضم رائے مہملہ وسکون دال مہملہ و فتح رائے مہملہ و فتح واو و سکون نون وکسر تائے فوقانی و یائے معروف کہتے ہیں ہندی میں ولانا نون مفتوح سے بولتے ہیں گجراتی میں پلپئیو بفتح بائے فارسی وکسر لام و واؤ مجہول کہتے ہیں مرہٹی اور بنگالی میں **رُدَنتی** ضم رائے مہملہ و فتح دال مہملہ وسکون نون وکسر تائے فوقانی و یائے معروف کے ساتھ بولتے ہیں اس کو **رودونتی** بھی کہتے ہیں جس میں رائے مہملہ مضموم اور واؤ ساکن اور دال دوم مفتوح اور نون ساکن اور تائے فوقانی مکسور اور یائے معروف ہے۔

صفات وشناخت یہ روئیدگی ہندوستان کے اکثر گرم حصوں میں سمندر کے کنارے کے پاس پاس ملتان سندھ گجرات۔ کارومنڈل کے کنارے اور سیلون میں ہوتی ہے برسات ختم ہونے کے بعد کھیتوں میں اگتی ہے زمین سخت اور نمناک اور شورہ زار پر اور ندی نالوں کے قریب اس کے پیڑ اکثر جتے ہیں عوام اس کو لون کا بوئی کہتے ہیں اسلیے کہ شور جگہ اکثر یہ درخت پیدا ہوتا ہے اس سے بارہ بند سر جاتا ہے اس کا چھوٹا کھڑا ایپڑ چنے کے پیڑ کی طرح ہوتا ہے جس میں چنے کے پتوں کی طرح کھٹے پتے لگتے ہیں ان پتوں میں کچھ کھاری پن بھی ہوتا ہے قد میں چنوں کے پتوں سے ذرا چھوٹے ہوتے ہیں۔ ان کی پشت آسمان کی جانب اور منھ زمین کی طرف ہوتا ہے جاڑے کے موسم میں ان پتوں میں سے پانی کی بوندیں ٹپکنے لگتی ہیں اس وجہ سے پیڑ کے نیچے زمین ہمیشہ نمناک اور سیاہ معلوم ہوتی ہے جیسے چراغ کے تیل سے چکنا کر دیتے ہیں ہمیشہ اس درخت کے آس پاس چیونٹیاں رہتی ہیں جب یہ پیڑ بڑھ جاتا ہے تب اس پر سفید رنگ پیدا ہو جاتے ہیں اس کی دو قسمیں ہیں ایک قسم کا پیڑ



گز بھر دراز ہوتا ہے ساق یعنی ڈنڈی اسکی زمین سے چار پانچ انگل خالی دیکر شاخیں نکلتی ہیں اور پھر زمین کی طرف جھک جاتی ہیں اور انگل دو انگل زمین سے اوپر رہتی ہیں دوسری قسم کا پیڑ ایک بالشت سے لیکر ڈیڑھ بالشت تک بلند ہوتا ہے اور وہی ہیئت ہوتی ہے جو بڑے پیڑ کی ہے مگر چھوٹی قسم ہے بعض نے شاخوں کے رنگ کے اعتبار سے چار قسمیں کی ہیں زرد سرخ سیاہ اور سفید۔ یہ پیڑ نر مادہ ہوتا ہے مادگی کا نشان یہ ہے کہ پتوں سے ہمیشہ رطوبت ٹپکتی ہے اہیں ملک مالوہ میں ضلع بڑنگر کے پرگنہ کھرسود اور گنگاپور علاقہ بجے پور اور علاقہ کڑا صوبہ الہ آباد کے قریہ بندرا پور اور دہلی سے تین کوس کے فاصلے پر وزیرآباد میں بہت دیکھی گئی ہے۔

طبیعت گرم وخشک ہے بعض کے نزدیک گرم وتر ہے اس میں رطوبت فضلیہ بھی ہے۔

خواص و فوائد قوت دیتی ہے باہ کو بڑھاتی ہے مرض سل کو مفید ہے معدے کے کیڑے دفع کرتی ہے خون صفراوی اور بلغم اور دمے اور جریان کو نافع ہے ہاتھ پاؤں کے دکھنے کو نفع پہونچاتی ہے نر کے پتے سکھا کر اور پیسکر ۳ ماشہ لیکر ۱۲ ماشہ شہد اور ۴ تولہ گائے کے گھی میں ملاکر ہر روز صبح کو چاٹیں تو بدن فربہ ہو جائے اور رونق ہو جائے اگر اسکے پتے کیلے کے پانی میں یا عرق سنڈی میں اکیس مرتبہ بھگو کر خشک کرلیں پھر ہموزن مصری ملاکر گائے کے گھی میں بھون لیں اور تھوڑا تھوڑا خشک اور کافور اور لونگ اور دانہ الائچی خرد پیسکر اس میں ملالیں اور اس طرح معجون تیار کرکے روز ساڑھے سات ماشہ دودھ کے ساتھ کھائیں تو باہ میں نہایت قوت آجائے اگر ۱ ماشہ اس کا سفوف اسی قدر مصری کے ساتھ ہر روز چالیس دن تک بانجھ عورت کو پھنکائیں تو حاملہ ہو جائے اگر اسکے پتے سکھا کر پیسکر ہر روز سات ماشہ دو ہفتے تک کھائیں تو بالوں کی سیاہی کی محافظت ہو جس کے سانپ نے کاٹ لیا ہو اسکی ناک میں اس کے پتوں کا رس ٹپکانا چاہیئے سات ماشہ اسکا سفوف اسی قدر کھانڈ کے ساتھ روزانہ کھاتے رہنے سے بھوک بڑھ جاتی ہے منی کا پتلا ہوکر نکلنا بند ہوتا ہے پیٹ کا درد جاتا رہتا ہے کیمیاگر کہتے ہیں کہ اگر مادہ قسم کے پتوں کا رس چاندی پر ملیں اور آگ میں رکھدیں تو سونے کا سا رنگ ہو جائے اور اگر رانگ کو پگھلا کر اس میں ڈالدیں تو چاندی کی طرح جم جائے کہتے ہیں کہ ایک تولہ رانگ کو پگھلا کر رودنتی کے چار ترو تازہ پودے ملکر اس پر ڈالدیں تو چاندی ہو جائے گا ہندوؤں کا یہ اعتقاد ہے کہ اتوار کے دن جب چاند برج سرطان میں ہو جسے کھ نچھتر بفتح ہم وسکون کاف تازی تلفظ کرتے ہیں تو رودنتی کا پودا جڑ سے اس طرح اکھیڑیں کہ کسی کا سایہ اس پیڑ پر نہ پڑے اور اس کو پانچ راتوں کھلے میدان میں آسمان کے تلے رکھدیں پھر سایہ میں خشک کرکے اور پیسکر اس میں ہموزن کھانڈ ملالیں اور ۶ ماشہ یہ سفوف روز کھایا کریں تو بہت قوت حاصل ہو بدن موٹا ہو جائے باہ نہایت قوی ہو جائے باہ میں قوت حاصل ہو رودنتی کے پتے ایک حصہ ترپھلا یعنی ہڑ بہیڑہ اور آملہ آدھا حصہ ترکٹا یعنی سیاہ مرچ پیپل اور سونٹھ پاؤ حصہ سبکو پیسکر سب کی برابر کھانڈ ملاکر ہر روز ایک کف دست کھاکر اوپر سے آدھ سیر کے قریب دودھ پی لیا کریں ترشی و بادی سے پرہیز رکھیں تو تمام اعضا سے مرض نکل جائے اور قوت آجائے اس کے جوشاندے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے رید اس کو بکسا چھپرا اور کرڑوا کہتے ہیں۔

رُدَّہْ (ردھ)

بکسر رائے مہملہ و فتح دال مشدد و سکون ہا محیط میں اسی طرح لکھا ہے گھنٹ پرکاش اور گھنٹ سنگرہ سے معلوم ہوتا ہے کہ اصل لفظ سنسکرت میں ردھر ہے رائے مہملہ کے نیچے اور دال مہملہ کی تشدید اور ہائے ہندی سے کہ دال کے تلفظ میں مخلوط ہے اور

دال مہملہ کے کسرے سے اور ہندی میں رُدَنتی یائے مجہول سے بولتے ہیں اس کا ایک نام رودھرو رودھر بھی ہے بضم رائے مہملہ و دال مہملہ مخلوطہ بہا مشدد و مکسورہ و فتح واؤ و فتح رائے مہملہ و دال مہملہ مخلوطہ بہا مشدد و مکسورہ اور حضرت مؤلف محیط نے تالیف شریف کے اتباع سے ایک لفظ رُدّ بکسر رائے مہملہ و فتح دال مہملہ مشدد و بھی لکھا ہے اور اس کو ردہ سے علٰحدہ بیان کیا ہے اور اس دوسرے لفظ میں فرمایا ہے کہ اسکو اشلوک کی زبان میں رُدرآسی رائے مہملہ مفتوح سین مہملہ مکسور اور یائے تحتانی ساکن کے ساتھ کہتے ہیں یہ بھی غلطی ہے۔ گھنٹ پرکاش میں ہے کہ رداشتی بشین معجمہ مکسور اور یائے معروف سے اور رداش بغیر یائے معروف کے صرف شین مکسور سے بھی سنسکرت میں ردی اور روردی کے نام ہیں۔

صفات و منافع ایک ہندوستانی دوا ہے جس کی حقیقت کی تفصیل کتب میں نظر سے نہیں گذری مزہ تلخ و تیز و شیرینی مائل ہے اور مزاج میں سرد و خشک ہے محیط میں ردہ کو تر اور رد کو خشک بتایا ہے حالانکہ جب دونوں ایک ہیں تو فرق کیوں۔ گراں ہے ہضم کی حالت میں تیز و شیریں ہو جاتی ہے اعضا کو قوت دیتی ہے باد اور صفرا اور بلغم کا فساد دفع کرتی ہے منی زیادہ کرتی ہے حافظہ کو قوی کرتی ہے منہ میں خوشبو پیدا کرتی ہے۔

رڈ آوکسائڈ آف مرکیوری (رش)

(ہیڈرارجرائی اوکسائڈم روبرم (ل)

اسکو ہیڈرارجری نائی ٹریکو اوکسائڈم یا اوکسائڈ یا ہی اوکسائڈیا پر اوکسائڈ آف مرکیوری بھی کہتے ہیں رڈ پریسی پی ٹیٹ بھی اسی کا نام ہے اور نائٹرک اوکسائڈ آف مرکیوری بھی بولتے ہیں۔

صفات و شناخت ایک مرکب ہے کہ پارہ اور شورے کے تیزاب سے تیار کرتے ہیں نارنجی رنگ کا سرخ سفوف ہے نمک کے تیزاب میں فی الفور حل ہو جاتا ہے۔

خواص و فوائد خوشبو دار محرک اور جلانے والا ہے صرف باہر لگانے کے کام آتا ہے پرانے اور غیر تندرست زخموں اور آتشک کے کھاؤ پر ابھرے اور اٹھے ہوئے انگور کے بٹھانے کے لیے چھڑکتے ہیں یا اس کا مرہم لگاتے ہیں آنکھ کے پلکوں کی پرانی سوزش میں اسکے مرہم کو ہلکا کرکے لگانا بہت مفید ہے خشک پھٹکری کے ہمراہ ملا کر جلانے کے لیے لگایا جاتا ہے۔

رڈ آیوڈائڈ آف مرکیوری (انگ)

(ہیڈرارجرای آیوڈائڈم روبرم (ل)

صفات و شناخت رسکپور اور آیوڈائیڈ آف پٹاسیم سے تیار کرتے ہیں اسکو بن آئوڈائڈ اور پر آیوڈائڈ آف مرکیوری بھی کہتے ہیں قلمدار سفوف ہے شنجرف کے رنگ کا پانی میں قریب قریب بالکل حل نہیں ہوتا شراب میں کم لیکن ایتھر میں نہیں بخلاف آیوڈائڈ کے کہ وہ ایتھر میں گل ہو جاتا ہے اور آیوڈائڈ آف پٹاسیم کے آبی سولیوشن میں بخوبی حل ہو جاتا ہے۔

خواص و فوائد سخت قاتل زہر ہے مقدار مناسب میں مبدل ہے آتشک کے نتائج مثلاً امراض جلد میں پرانی گٹھیا اور ہڈیوں کے امراض میں جو آتشک کی وجہ سے ہوں مفید دوا ہے۔ گلینڈز کے بڑھ جانے میں جب ان میں سوزش کی علامتیں نہ ہوں استعمال کرتے ہیں مرگی میں بھی بعض اوقات اس سے فائدہ ہوتا ہے۔ گھینگے کی تحلیل کے لیے اس کا مرہم لگانے سے جلد فائدہ ہوتا ہے کہ رڈ آیوڈائڈ آف مرکیوری ۱۶ گرین باریک سفوف کر چربی یا موم یا مکھن میں ملا کر گھینگے پر خوب مالش کرکے مریض کو اس طور پر لٹانا چاہیے کہ چند گھنٹے تک گھینگا دھوپ میں رہے آتشک کے باعث سے ٹانگوں اور دوسرے مقام



کی اور مجھوں میں گرہ پڑ جانے سے اُبھر اُٹھ کرتے ہیں **قدر خوراک** ایک گرین کے تیسویں حصے سے آٹھویں حصے تک

رس بھری (هر)

بفتح رائے مہملہ وسکون سین مہملہ وفتح بائے موحدہ مخلوط بہاو کسر رائے مہملہ ویائے معروف

صفات ایک بوٹی کا پھل ہے کہ اسکے پتے اور شاخیں اور بوٹی مکوہ کے بوٹی کی طرح ہوتے ہیں مگر اس سے کچھ بڑے پھل زرد رنگ کھٹ مٹھا اور لذیذ ہوتا ہے یہ پھل ایک غلاف اور جھلی نما تھیلی میں ہوتا ہے جو اوپر سے کھردری ہوتی ہے اور مکوہ کی طرح کنارے نکلے ہوئے ہوتے ہیں اس تھیلی کو پھاڑ کر پھل نکال کر کھاتے ہیں استابری۔ اور مکو۔ اور رس بھری۔ اور تیتیل اکثر اکھنڈ کے ملکوں میں اچھے ہوتے ہیں۔

طبیعت سرد وخشک بعض گرم وتر پہلے درجے میں بعض گرم وخشک دوسرے درجے میں کہتے ہیں۔

خواص و فوائد صفرا اور سودا کے غلیان کو نافع ہے اس کے زیادہ کھانے سے دست آتے ہیں بلغم خام اور غلیظ کو راہ دست نکالتا ہے اور بلغم کو صاف کرتا ہے طبیعت کو فرحت دیتا ہے۔ پاخانہ کھل کر لاتا ہے۔ اس کے اوپر سے پانی پینا اسکے خواص وفوائد کو قوت دیتا ہے برخلاف اور فواکہات کے۔ اس کے پتوں کے پانی کو کل کے تیل میں جلا کر کانوں میں ٹپکانے سے دوری اور طنین کا مرض جاتا رہتا ہے مجرب ہے

رسکپور (ه)

بفتح رائے مہملہ وسکون سین مہملہ وفتح کاف تازی وضم بائے فارسی وواؤ معروف ورائے مہملہ موقوف ہندی اور جسمانی پرکلورائیڈ آف مرکیوری (ش) انگریزی سفید (ت)

صفات وشناخت بھاری سفید قلمدار ڈلیاں ہوتی ہیں۔ بے بو ذائقہ تیز اور کسیلا آنچ دینے سے اُڑ جاتا ہے شراب اور گرم پانی میں حل ہوتا ہے سرد پانی میں کم حل ہوتا ہے لیکن سرد پانی میں نوسادر حل کر کے تب رسکپور تلخ ڈالنے سے خوب حل ہوتا ہے اور ایتھر میں سب سے زیادہ حل ہوتا ہے **بنانے کی ترکیب اول** ڈاکٹر کہتے ہیں کہ پارہ دو حصہ گندھک کا تیزاب تین حصہ نمک ڈیڑھ حصہ لیکر پہلے پارہ اور گندھک کے تیزاب کو ملا کر ایک کانچ کے برتن میں رکھ کر آنچ دیں تب جو چیز سفید رنگ کی اس کو ٹھنڈا ہونے کے بعد ایک پتھر کے کھرل میں نمک کے ساتھ ملا کر بعدہ آنچ دیکر تصعید کر لیویں **ترکیب دوم** قرابادین کبیر میں لکھا ہے کہ پارہ اور گل ارمنی اور پھٹکری (یا بیلا تھوتھا) اور لاہوری نمک چاروں تین تین تولہ لیکر سب کو پانی میں پیس کر یکساں بنا کر سکھا لیں اور بعد سوکھنے کے مٹی کے لعابدار پیالے میں جس کی تہ میں نمک لگا یا ہو رکھیں اور اسیطرح دوسرا پیالہ جس پر اسکی اور دھوئے کا نیرہ لگایا گیا ہو اوپر رکھ کر دونوں کو گل حکمت کر کے اس کے آس پاس اُپلے جن کر تین شبانہ روز جلاتے رہیں بعد اس کے جب آگ بجھ کر ٹھنڈی ہو جائے اس برتن کو نکال کر کھولیں جو تہ میں اور اطراف میں لگا ہو وہی رسکپور ہے اور قوت باہ کے واسطے نو رات دن آگ میں جلائیں **ترکیب سوم** اسکو نواب حکیم الملک علی نقی خان نے ایجاد کیا ہے پارہ ۶ تولہ ۳ ماشہ سفید پھٹکری ۲۵ تولہ دونوں کو جمع کر کے کھرل میں خوب رگڑیں جب ایک ذات ہو جائیں تو شیشی میں بھر کر گھیر وا اور روئی اور نمک اور راکھ اور چاولوں کے دھانوں کی بھوسی باہم پانی میں گوندھ کر اس سے شیشی کی کپرمٹی کر کے سکھا کر چولہے یا بھٹی کی آگ میں رکھیں اور تین پہر تک آنچ میں رہنے دیں بعد اس کے آگ سے نکال کر رکھ دیں سرد ہونے کے بعد اجزا آتشی شیشی سے نکال لیں اور پتھر کی کھرل میں کاغذی لیموں کے رس کے ساتھ اتنا پیسیں کہ جم جائے پھر شیشی میں بھر کے اور



شیشی کا مُنہ بند کرکے اُسی طور سے گل حکمت کرکے سکھا لیں اور مٹی کی ایک بڑی ہانڈی لیں نصف ہانڈی میں ریت بھر دیں اُس ریت پر شیشی رکھکر اوپر سے اور ریت ڈالدیں تاکہ وہ شیشی چھپ جائے بعد اس کے ہانڈی کے تلے تیز آنچ کریں یہانتک کہ ریت لال ہوجائے پھر شیشی نکالکر سرد کرکے اُس میں سے اجزا نکال لیں یہی رسکپور ہے۔

اس کی شناخت یہ ہے (۱) رسکپور کے پانی میں انڈے کی سفیدی ڈالنے سے سفید رنگ کا مرکب تہ نشین ہوتا ہے یعنی انڈے کی سفیدی جم جاتی ہے (۲) رسکپور کے پانی میں چونے کا پانی ڈالنے سے پہلے زرد پیچھے سُرخ رنگ کا مرکب تہ نشین ہوتا ہے (۳) رسکپور کے پانی میں نمک کا تیزاب ملاکر تانبے پر لگانے سے سفید داغ پارے کا تانبے پر ہوتا ہے (۴) رسکپور کا پانی تانبے پر ڈالکر جست چلانے سے تانبے پر پارہ جمتا ہے (۵) اس کے پانی میں سونے کا ورق ڈبا کر اُس پر لوہا چلانے سے سونے پر پارہ جمتا ہے (۶) رسکپور کو خشک سوڈے کے ساتھ ملاکر ایک برتن میں رکھ کر آنچ دینے سے پارہ جُدا ہوکر اوپر اُس شیشی کے اندر چھوٹا چھوٹا ردا بنتا ہے اس کا کھانا ممنوع ہے مگر بقدر ایک دو رتی کے جائز ہے۔ کھانے سے مریض آتشک کا مُنہ آتا ہے یعنی مسوڑے سوج جاتے ہیں اور دانتوں کی جڑ سست دمتحرک ہوجاتی ہے رال جاری ہوتی ہے اور دو تین روز کے بعد جھیلی کے پتوں سے یا دوسری چیز سے کلی کرنے سے صحت ہوتی ہے۔

طبیعت گرم وخشک تیسرے بلکہ چوتھے درجے میں۔

خواص و فوائد ڈاکٹر کہتے ہیں کہ بڑی مقدار میں سخت زہر ہے اسکی گذرگاہ میں سوزش وخراش ہوکر تے ہوتی ہے اس میں خون آتا ہے شدت کا درد معدے میں ہوتا ہے تمام شکم پھوڑے کی مانند درد کرتا ہے اور ذرا چھوا تک نہیں جاتا سخت اسہال اور دستوں میں خون آتا ہے پیشاب نہایت کم اور جلن سے ہوتا ہے غایت درجے ضعف ہوجاتا ہے آخر کار آدمی ہلاک ہوجاتا ہے یا اگر دو ایک روز زندہ رہا مُنہ سوج جاتا ہے اُس کے اندر زخم پڑجاتے ہیں سخت تشنج ہوجاتی ہے اور لعاب دار جھلی کے ٹکڑے کٹ کر نکلتے ہیں مقدار مناسب میں بہت عمدہ مبدل ہے ہمیشہ غذا کے بعد اس کو دینا لازم ہے اگر ایسی صورت میں بھی اس سے علامتیں خراش کی پیدا ہوں تو قدرے افیون کے ہمراہ ملا کر دیں۔ آتشک کے نتائج مثلاً جلد اور استخوان اور حجاب استخوان کے امراض اور درد مفاصل میں جو آتشک کی وجہ سے لاحق ہوں مفید دوا ہے۔ ایسے جلد کے امراض اور پرانی گنٹھیا میں بھی جو آتشک کی وجہ سے نہ ہو فائدہ بخش دوا ہے۔ جوڑوں کی بیماری میں بھی اس کے کھلانے سے نفع ہوتا ہے پیچش میں خواہ شدید ہو یا کہنہ اس دوا سے بہت فائدہ ہوتا ہے خصوصاً جب دستوں میں آنؤ اور خون بہت ہو ایک گرین کو سوڈرام پانی میں حل کرکے ایک ڈرام کی خوراک میں گھنٹہ گھنٹہ یا دو دو گھنٹہ بعد حسب ضرورت دیں بچوں کے اسہال میں بھی جب آنؤ بہت آتی ہو اور خون آمیز ہو تو ایک گرین رسکپور کو دس اونس پانی میں حل کرکے اس میں سے آدھے سے یا ایک فلوئڈ ڈرام کی خوراک میں دیں اکثر امراض میں اس کے بیرونی استعمال سے بھی فائدہ ہوتا ہے قوبا دیں کیر وغیرہ میں ہے کہ جھیک اور شدت کی کھجلی کو اسکی مالش مفید ہے شہد کے ساتھ سرعت انزال کو نافع ہے اس کا لیپ تیل کے ہمراہ امراض جلدی کو نفع کرتا ہے زخم مثانہ وگردہ کو دور کرتا ہے زخم تضیب دنا سور چنی اور ضعف باہ کے واسطے مفید ہے تھوڑے استعمال کرنے سے مُنہ آتا ہے اور بدن پر تھوڑے لگانے سے کاسنک کی تاثیر ہوتی ہے مادہ آتشک کو مٹاتا ہے۔ رسکپور ۶ ماشہ سیاہ مرچ ۱۲ عدد ان دونوں کو بکری کے آدھ پاؤ دودھ میں پھول کے کٹورے میں ہاون کے دستے سے کہ لوہے کا ہو اتنا رگڑیں کہ دودھ خشک ہوکر گولیاں بندھنے کے قابل ہوجائے پھر نخود سے کچھ بڑی بڑی

گولیاں باندھکر مریض آتشک کو ایک گولی صبح اور ایک شام پیڑے میں رکھکر گیارہ دن تک کھلائیں غذا میں گیہوں کی روٹی اُرد کی دُھلی ہوئی دال کے ساتھ رکھیں اور دال میں گھی زیادہ ڈالیں منھ آجائے تو گیارھویں دن سے بکری کی سری پکاکر اسکا دھواں منھ میں پہونچائیں اور شوربا پلادیں ۔ کئی وقت ایسا کریں یہ نسخہ ایک درویش سے مجھکو پہونچا تھا منھ سے رال بہت بہتی ہے ۔ دھونی لینے کے بعد سے بند ہوجاتی ہے ۔ کئی بار امتحان میں آچکا ہے ۔ دوسری ترکیب ۔ رسکپور ۲ ماشہ ۔ چنیا گوند ۲ ماشہ دونوں دوائیں تازے پانی میں پیسکر گولیاں باندھکر خشک کرکے ایک گولی صبح اور ایک شام کو ملائی میں لپیٹ کر مریض آتشک کو کھلائیں اور غذا میں گیہوں کی روٹی اور ارد کی دُھلی ہوئی دال رکھیں ۔ ان دونوں قسم کی گولیوں کے استعمال سے مرض آتشک بالکل دفع ہوجاتا ہے ۔ **مضر** ۔ دل میں ضعف اور منھ میں بدبو پیدا کرتا ہے اور اس سے منھ آجاتا ہے دانت ہلنے لگتے ہیں ۔ **مصلح** کیلہ خام ۔ حجرالیہود ۔ مکھن ۔ گائے کا دودھ یا انڈے کی سفیدی ۔ **بدل** دال چکنہ اور کانشک جسکو چاندی کے تیزاب کے ساتھ بھی تعبیر کرتے ہیں **مقدار خوراک** ۔ ایک رتی سے ۲ رتی تک ۔

رسوت (۵۵)

بفتح رائے مہملہ وضم و فتح سین مہملہ و واو ساکن و تائے فوقانی موقوف ۔ گجراتی میں **رسوتی** بفتح واو و یائے تحتانی معروف کہتے ہیں اور مرہٹی میں **رسانجن** بفتح رائے مہملہ ۔ ونون موقوف و فتح جیم تازی اور بنگالی میں **رسانجن** پہلے نون غنہ سے بولتے ہیں اور پنجابی میں **رس** بفتح رائے مہملہ بھی نام ہے

باربری (رش) اکسٹرا کٹم بربریس ال

صفات وشناخت ۔ دو قسم کی ہے ایک مکی دوسری ہندی ۔ اول کو حضض مکی اور دوم کو حضض ہندی کے نام سے بھی یاد کرتے ہیں دونوں کے خواص قریب قریب ہیں شیخ بوعلی سینا کہتا ہے کہ حضض ہندی میں قوت تحلیل زیادہ ہے اور قبض کم ہے اور حضض ہندی بالوں کی تقویت کے لیے مکی سے عمدہ ہے اور مکے کی رسوت نہیں ملنے پر رسوت ہندی کو کام میں لاسکتے ہیں ۔

حضض مکی ۔ ایک خاردار درخت کے پتوں اور پھلوں کا عصارہ ہے اس درخت کی بلندی ۲ گز کے قریب ہوتی ہے اوپر کی چھال کا رنگ کاہی ہوتا ہے پتوں کی وضع شمشاد کے پتوں کی سی ہوتی ہے ۔ پھل گول سیاہ مرچ کی طرح اور رنگ بھی سیاہ ہوتا ہے وضع بھی ویسی ہی ہوتی ہے یہ پھل اوپر سے چکنا ہوتا ہے ۔ مزہ کڑوا ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ حضض مکی کے درخت کے پتے گول ہوتے ہیں سر دُم کی طرف سے اندر کو گھسے ہوئے ہوتے ہیں یہ درخت عرفات کے میدان میں پیدا ہوتا ہے ۔ مخزن الادویہ میں لکھا ہے کہ صحیح یہ ہے کہ حضض مکی کا پیڑ کوکے پیڑ کی طرح ہوتا ہے تمام پیڑ کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے حوض میں ڈال کر بھگو دیتے ہیں اور ہاتھوں سے خوب ملتے ہیں پھر صاف کرکے چھوڑ دیتے ہیں جب گاد تلے بیٹھ جاتی ہے تو اوپر سے صاف نتھرا ہوا پانی لے کر اسکو اتنا پکاتے ہیں کہ گاڑھے کے قریب ہوجاتا ہے پھر اسکو مشکوں میں بھرکر منھ بند کرکے اطراف و جوانب میں بیچنے کو لے جاتے ہیں اسکو مصر میں خولان بفتح خائے نقطہ دار کہتے ہیں ۔

تلے کی گاد کو صافی سے چھان کر تنکے اور موٹے موٹے اجزا پھینکدیتے ہین چھنے ہوئے کو تھوڑا سا پکاتے ہین جب جمنے کے قریب نوبت پہونچ جاتی ہے تو گولیان بنالیتے ہین یہ حضض کی کہلاتی ہے یہ نہ سمجھنا چاہیے کہ فلان حضض نہین دو بھی حضض ہے فرق دونون مین نفاست و لطافت کے اعتبار سے ہے - یہ اصلی حضض کی کی دونون قسمین ہین بعض ان مین کچھ ملا بھی دیتے ہین جعلی اور مصنوعی بھی ہوتی ہے اس طرح تیار کرتے ہین آس کے پتے اور الوا ہر ایک ۱۲ تولہ - مرکی ۸ تولہ ۸ ماشہ - زعفران ۶ تولہ - دوشاب ۲۰۰ تولہ - ان سب کو ملاکر تیار کر لیتے ہین اصلی اور نقلی مین صورت کا فرق یہ ہے کہ اصلی کا رنگ باہر سے سیاہی مائل اور اندر سے سرخی مائل ہوتا ہے جب پانی مین گھولتے ہین تو خون کے رنگ کے سے جھاگ نکلتے ہین مزے مین تلخی ہوتی ہے چاہنے سے زبان کو سکوڑتی ہے آگ مین ڈالتے ہین تو بھڑک جاتی ہے اور نقلی مین یہ باتین نہین ہوتین اور نہ آگ مین بھڑکتی ہے -

حضض ہندی - صاحب طب فرشتہ نے لکھا ہے کہ بلیلہ تازہ کا شیرہ ہے اور محشی تحفہ کہتا ہے کہ دار ہلد کا عصارہ ہے اور بو علی سینا نے نیل زہرج کا عصارہ جانا ہے جس کے معنی زہرہ کو نیل ہین نیل زہرج معرب ہے پیل زہرہ کا نیل زہرج ایک روئیدگی ہے جس کے پھل کالی مرچ کی برابر ہوتے ہین اسکی قوت رسوت کی قوت کے قریب قریب ہے اور کسی قدر رسوت سے ضعیف ہے اور خلط غلیظ بلغم کا مسہل ہے ان بھوت جلتا سا گرمین لکھا ہے کہ دار ہلد سے اس طرح رسوت کو بناتے ہین کہ اسکی جڑ کو کوٹ کر پانی مین آٹھ پہر تک بھگو کر منھ بند کیے ہوئے برتن مین دھیمی آنچ سے اوٹاتے ہین جب اُسکا جوشاندہ گاڑھا ہوجاتا ہے تب ملکر چھان لیتے ہین پھر اُس چھنے ہوئے جوشاندے کو بالو کے جنتر پر چڑھا کے دھیمی آنچ سے بہت گاڑھا کرکے اُتار لیتے ہین اسکو رسوت کہتے ہین نسخہ سعیدی مین بیان کیا ہے کہ نواب محمد سعید خان والی رامپور ایک بار سیر و شکار کے لیے کوہ نادون اور نگرکوٹ کی طرف گئے تھے انھون نے اپنی آنکھون سے رسوت کے پیڑ دیکھے تھے اور رسوت بھی اُن درختون سے تیار کرائی تھی رسوت اس درخت کی لکڑی اور جڑ کا عصارہ ہے یہ درخت خاردار ہے نارنگی کے درخت کی برابر بڑا ہوتا ہے اسکی جڑ اور لکڑی زرد رنگ ہے اس کا پتا لمبا اور آس کے پتے کی طرح ہوتا ہے اور پھول اکم ہوتا ہے پھل اسکا لکوا اور فالسے کے پھل کی طرح ہوتا ہے مگر اُسنے زیادہ لمبا زرشک کے پھل کی طرح وضع ہوتی ہے رنگ سیاہ مزہ ترش مائل بہ تلخی پہاڑی آدمی اسے کھاتے ہین نگرکوٹ وغیرہ کی طرف یہ درخت بہت ہوتے ہین اس درخت کی لکڑی اور جڑ کو ٹکڑے ٹکڑے کرکے پانی مین جوش دیتے ہین جب اجزا کی تمام قوت پانی مین نکل آتی ہے تو صاف کرکے اُس جوشاندے کو دوبارہ پکاتے ہین گاڑھا ہوجاتا ہے تو بڑے بڑے پتون پر پھیلا دیتے ہین تاکہ جم جائے نگرکوٹ اور نادون کی طرف کے پہاڑی آدمی اس درخت کو کُشمُل (کاف عربی کے پیش اور شین معجمہ کے پیش اور میم کے سکون اور فتح بائے موحدہ اور آخر مین لام سے) کہتے ہین -

تازہ اور خالص رسوت کا رنگ زرد ہوتا ہے ذائقہ بہت تلخ اور بو خاص طرح کی ہوتی ہے رسوت پانی اور شراب مین حل ہو جاتی ہے -

طبیعت - شیخ کے نزدیک رسوت کی گرمی و سردی مین معتدل اور دوسرے درجے مین خشک ہے - رسوت ہندی کا مزاج بھی اسی کے قریب ہے بعض اسکو سرد و خشک بتاتے ہین وہ تیز اور گرم مانتے ہین بعض وید



اسکا مزاج سرد لکھتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ کی رسوت تھوڑی سی قابض ہے اسی لیے آنکھ کے دُکھنے کو نافع ہے کیونکہ جس چیز مین قبض زیادہ ہوتا ہے وہ دُکھتی ہوئی آنکھ کو نقصان پہونچاتی ہے مواد کو دوسری طرف پھیر دیتی ہے اور جسقدر مواد کو پھیرنے مین مؤثر ہے اتنی تحلیل کرنے مین مؤثر نہین اسین جلا بھی ہے اور یہ اسکی تلخی کی وجہ سے ہے داحس اور کلف کو مٹاتی ہے اسین قوت لطیفہ ہے اس لیے جلد نفوذ کرتی ہے اگر پانی مین بھگو کر رکھدین اور صبح و شام اُس سے منھ دھویا کرین تو رنگ چہرے کا صاف ہو جائے خون اور صفرا کی حدت کو ساکن کرتی ہے گرم ورمون کو تحلیل کرتی ہے دستون کو بند کرتی ہے رطوبت اور پسینے کے سیلان کو روکتی ہے بواسیر کے خون کو بند کرتی ہے رسوت امراض چشم کو مفید ہے خصیون کو تحلیل کرتی ہے خون تھوکنے کو اور پیشاب کے راستے کے زخم کو شافی ہے پُرانی کھانسی اور یرقان سیاہ اور درد جگر کو مفید ہے ورم خصیہ اور ورم چشم کو سود مند ہے دیوانہ کتا کاٹ کھائے تو اُس مقام پر اسکا لیپ کرنا چاہیے اسکو پانی مین گھولکر اُس سے غرارے کرنے سے خناق کو نفع ہوتا ہے آنکھ مین لگانے سے آنکھ کی کھجلی اور سلاق اور دمعہ اور آشوب اور ضعف بصر کو نفع ہوتا ہے نزلہ رک جاتا ہے اسکو گھولکر کان مین ڈالنے سے کان کی پیپ اور رطوبت بند ہوتی ہے پیشاب کے راستے کے اعضا مین زخم ہو جائے تو اس سے فائدہ پہونچتا ہے باوجودیکہ گردے کو مضر ہے مگر اسکی گرمی کو تسکین دیتی ہے پُرانے دست اور آنتون کے زخم اس کے پینے سے جاتے ہین قرشی نے قانون کی شرح مین لکھا ہے کہ رسوت باوجودیکہ ہر قسم کے خون کو روکتی ہے مگر دم حیض بھی ہے اور سبب اسکا یہ ہے کہ اسین تفتیح کی قوت بھی ہے اور تفتیح کے ساتھ قابض بھی ہے پس طبیعت ہر ایک فعل کو اپنے موقع پر کام مین لے آتی ہے جب اسکو پیس کر عورت کے دودھ مین ملا کر اسکی شرمگاہ مین رکھین تو خون حیض اور سفید رطوبت کے آنے کو بند کردے قانون اور اُسکی شرح مین مذکور ہے کہ رسوت ہر قسم کے خون جاری اور تھوک مین خون کے آنے کو روک دیتی ہے اسکے استعمال کرتے رہنے سے بال بہت پیدا ہوتے ہین اور خو لان اور حضض کی دونون بالون کے لیے نافع ہین۔

ہندوستانی رسوت کو پانی مین گھول کر اسکو بالون پر ملنے سے بالون کی جڑین مضبوط ہوتی ہین گرتے نہین تھوک مین خون آنے کو بند کرتی ہے۔ پُرانی کھانسی کو نفع پہونچاتی ہے اگر باہر سے لیپ کیا جائے تو حلق کا ورم تحلیل ہو جائے اسکے خیساندے یا جوشاندے کے ساتھ غرغرہ کرنے سے خناق تحلیل ہو جاتا ہے درد جگر اور یرقان سیاہ کو بھی نفع دیتی ہے اس کے لیپ سے بھی دیوانے کتے کے زہر کو نفع پہونچتا ہے۔ سگ گزیدہ کو ۴۰ ماشہ روز کھلاتے بھی رہنا چاہیے۔ گرم ورمون پر اسکا لیپ بھی کیا جاتا ہے اور آنکھ کے امراض مین بھی کام مین آتی ہے خون اور صفرا کی حدت مٹاتی ہے۔ قے کو روکتی ہے۔ اہل ہند بچون کی ہچکی کی دواؤن مین اسے ملاتے ہین بواسیر کے لیے متعدد طریقون سے استعمال کرتے ہین مثلاً (۱) ۱ ماشہ رسوت کو ۲ تولہ لگروندے کے پتون کے رس مین رات کو بھیگا رکھ کر صبح کو ملکر چھان کر گنگنا کرکے پینے سے بواسیر کا خون اور دست بند ہوتے ہین ہیضہ کو بھی نفع پہونچتا ہے۔ (۲) رسوت اور نیم کے پھل جنھین نکولی کہتے ہین دونون ایک ایک جز نکچور چھال جز۔ تینون کو لگروندے کے پتون کے پانی مین پیس کر چھنگلیا کی برابر بتیان بنا کر ضرورت کے وقت

مقعد میں رکھیں تو بواسیر کا مواد اور دست بند ہوجائیں درد کو تسکین ہو۔ (۳) رسوت کو پانی میں گھول کر مثل ریٹھی کے ٹپکائیں یعنی موٹے کپڑے کی صافی کے چاروں کونے میخوں پر باندھیں اور پانی میں گھلی ہوئی رسوت کو اس میں ڈالیں کہ آہستہ آہستہ ٹپکے پس ٹپکے ہوئے پانی کو چینی کے برتن میں رکھ کر گرد و غبار سے بچا کر چند روز رہنے دیں کہ خشک ہوکر گولی بندھنے کے قابل ہوجائے اسوقت ہاتھ کو روغن بادام یلکی سے چکنا کرکے گولیاں بنائیں اور ہر روز ۴ ماشہ تک حسب حاجت کھائیں اور استعمال کے دنوں میں اگر کوئی امر مانع نہو تو غذا میں گھی بکثرت کھانا چاہیے خون بواسیر اور دست بالکل بند ہوجائیں گے۔ (۴) کابلی ہڑ کو گھی میں بھون کر ہموزن رسوت کے ساتھ پیس کر مونگ کے دانے کی برابر گولیاں بنا کر کھایا کریں اس سے بواسیر کو آرام ہوجائے گا۔

ڈاکٹروں کا بیان ہے کہ بخار کی باری روکنے کے لیے آدھی ڈرام کی خوراک میں رسوت پانی میں گھول کر ۳ مرتبہ زمانۂ راحت میں پلانے سے دو یا تین روز کے عرصے میں بخار جاتا رہتا ہے اسکے پینے سے معدے میں گرمی معلوم ہوتی ہے بھوک بڑھ جاتی ہے قبض جاتا رہتا ہے۔

ویدوں نے لکھا ہے کہ رسوت بلغم کے فساد کو نافع ہے۔ منھ کے امراض کو شافی ہے۔ آنکھ کے حق میں اکسیر ہے پھوڑے پھنسی کو بہت نافع ہے۔ خون صفراوی اور زہر اور قے اور سل کو نافع ہے دستوں کو بند کرتی ہے اور رگ کے ساتھ قوت بڑھاتی ہے۔ رسوت اور افیون کو کاغذی لیموں کے رس میں پیس کر آنکھ پر لیپ کرنے سے آنکھ کا درد دفع ہوتا ہے ناسور پر رسوت کا لیپ کرتے رہیں رسوت بچوں کے دستوں کے لیے بہت دیا کرتے ہیں۔ سورج کو دیکھنے سے جو آنکھ کی بینائی گھٹ جاتی ہے وہ اس کے لیپ سے درست ہوجاتی ہے۔ بچوں کو دست کرانے کے لیے اسکا استعمال بہت عمدہ ہے آنکھ دکھتی ہو اور اسمیں کیچڑ بہت آتے ہوں تو اسپر رسوت کا لیپ کرنا چاہیے دیر میں اچھے ہونے والے پھوڑے کے اوپر رسوت کا لیپ کرنا چاہیے رسوت اور افیون اور پھٹکری کا لیپ کرنے سے آنکھ کا درد دفع ہوتا ہے پونے دو ماشہ رسوت کو پانی میں گھول گھول کے دن میں تین چار بار پلانے سے بخار چھوٹتا ہے اس سے قوت ہاضمہ اور بھوک بڑھتی ہے اور پیٹ کے اوپر کے حصے میں ایک طرح کی دل خوش کن گرمی پیدا ہوجاتی ہے۔ اسکے کھانے سے پاخانہ نرم ہوجاتا ہے ایک حصہ رسوت ایک حصہ کھیل کی ہوئی پھٹکری اور آدھے سے ایک حصہ افیون ان سب کو کاغذی لیموں کے رس میں آگ پر گاڑھا کرکے بھوؤں اور پپوٹوں پر لیپ کرنے سے آنکھ کا درد مٹتا ہے ۵ رتی سے ۱۵ رتی تک رسوت کھلانے سے بواسیر کا خون رک جاتا ہے ڈھائی سے ساڑھے سات رتی تک رسوت کو مکھن کے ساتھ چٹانے سے بھی بواسیر کا خون بند ہوجاتا ہے نیم کے جوشاندے کا بھپارا آنکھ کو لگا کر پھر اسپر رسوت کا لیپ کرنے سے آشوب چشم کو نفع ہوتا ہے رسوت اور کافور کو پیس کر مکھن میں ملا کر گرمی کے پھوڑے پھنسیوں پر لیپ کرنے سے انکی سوزش دفع ہوتی ہے اور وہ آپ بھی مٹ جاتے ہیں اسکو جلا کر راکھ کرکے سنگھانے سے نکسیر کا لہو بند ہوجاتا ہے رسوت اور ہاتھی دانت کو جلا کر انکی راکھ بکری کے دودھ میں ملا کر لگانے سے بال اگ جاتے ہیں رسوت کو شہد اور عورت کے دودھ میں ملا کر کان میں ڈالنے سے پیپ کا بہنا بند ہوتا ہے اسکو پلانے اور لگانے سے



بیجون کی مقعد کا پکنا موقوف ہو جاتا ہے اسکو شہد مین ملاکر آنکھ مین لگانے سے درد سر اور آنکھ کے امراض دفع ہوتے ہین۔ رسوت اور ساٹھی کے چانول کی جڑ اور شہد کو چانولون کی دھوون مین ملاکے پینے سے استحاضہ دفع ہوتا ہے۔ **مضر**۔ تلی اور گردے کو نقصان پہونچاتی ہے۔ **مصلح**۔ تلی کے لیے انیسون اور گردے کے لیے سرخس و بید مجنکری کمیل کی ہوئی۔ رسوت کی مصلح بتاتے ہین۔ **بدل**۔ اقاقیا اور زعفران اور سیپاری اور صندل۔

مقدار خوراک۔ ۲۰ ماشہ تک۔

رعاد

بضم یا فتح رائے مہلہ و عین مہلہ مشدد و مفتوح و سکون الف و دال مہلہ موقوف

صفات وشناخت۔ ایک قسم کی مچھلی ہے کہ گز ڈیڑھ گز کی لمبی ہوتی ہے پشت چوڑی اور سیاہ ہوتی ہے اور شکم بہت سفید ہوتا ہے اسمین یہ خاصیت ہے کہ زندہ کو ہاتھ مین پکڑنے سے ہاتھ کانپنے لگتا ہے جب ہاتھ سے چھوڑ دیتے ہین تو یہ حالت جاتی رہتی ہے یورپ اور افریقہ اور امریکہ کے سمندرون کے بعض مقامون مین اور سوئیس کے سمندر مین ملتی ہے بہت نایاب جانور ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اسکو کسی روغن مین جوش دے کر صاف کرکے وہ روغن کمر اور جوڑون اور نقرس پر ملنے سے درد کو نفع ہوتا ہے عضو تناسل اور خصیون پر لگانے سے باہ مین قوت آتی ہے زندہ کو سر پر باندھنے سے درد سر جاتا رہتا ہے۔ کیونکہ خدر اور بے حسی پیدا کرتی ہے مردہ مین یہ خاصیت نہین جیسا کہ جالینوس نے اپنے مشاہدے اور تجربے سے بیان کیا ہے پس یہ کہنا کہ اسکی کھال کی ٹوپی اوڑھنے سے درد سر جاتا رہتا ہے قابل قبول نہوگا صاحب جامع کہتا ہے کہ مین نے دیکھا کہ بعض آدمیون نے اسکو کھایا اور مر گئے۔ دوسرون نے بھی اس بات کی تصدیق کی ہے۔

رعی الابل (ع)

بفتح رائے مہلہ و سکون عین مہلہ و ضم یائے تحتانی و کسر بائے موحدہ و سکون لام

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے جسکا پودا گاجر کے پودے کے برابر ہوتا ہے پتے انگلی کی برابر چوڑے اور بہت لمبے ہوتے ہین اور باہر کی طرف کو ٹیڑھے ہوتے ہین اور اُن مین تھوڑی سی سختی ہوتی ہے ساق مین سے بہت سی شاخین نکلتی ہین اور اُنپر سوئے کے سے چھتر ہوتے ہین پھول کا رنگ زرد اور تھوڑے سفید ہوتا ہے بیج سوئے کے بیجون کی طرح ہوتے ہین چھلکے وسط مین دو شگاف ہوتے ہین۔ جڑ تین انگلی کی برابر لمبی اور ایک انگلی کی برابر یا کچھ اس سے زیادہ موٹی ہوتی ہے رنگ اس جڑ کا سفید اور مزہ میٹھا ہوتا ہے اس لیے کچی جڑ کھاتے ہین اور ساق کو بھی کھاتے ہین اسکی شاخون مین قیملی کی طرح ایک چیز نکلتی ہوتی ہے۔ رعی الابل اسلیے کہتے ہین کہ جب اونٹ ہلکی اور چوپائے کو ابتدا مین اسے چرا دیا جائے تو پھر کسی زہردار جانور کا زہر اثر نہین کرتا جنگلون اور باغون مین اُگتی ہے۔



رغوۃ الملح آسیوس نہیں اور چیز ہے جس شورہ زمین میں کھاری پیدا ہوتی ہے اسکی سطح پہ جو نمکو سفید سفید جھاگ کی طرح اجزا نظر آتے ہیں وہ بھی رغوۃ الملح ہے اور جو اجزا جھاگ کی طرح نمک کے پانی پر جمع ہوتے ہیں انہیں رغوۃ ماء الملح بولتے ہیں - یہ دونوں نہایت محلل و ملطف ہیں اس امر میں نمک سے قوی ہیں تنقیہ اور اسہال وغیرہ نمک کی طرح صادر کرتے ہیں رغوۃ ماء الملح کی تیزی وحدت اور جلا نمک سے بڑھی ہوئی ہے اسکے خواص میں سے یہ ہے کہ بالوں کو گھونگروالے کردیتا ہے -

رقعہ (ع)

بفتح رائے مہلہ و سکون قاف و فتح عین مہلہ و ہائے ساکن

صفات و منافع - اگرچہ عربی میں اسکے ایک دوسرے معنی ہیں مگر جب مطلق رقعہ کا لفظ بولتے ہیں تو اطبا کے نزدیک ایک خاص جوہر مراد ہوتی ہے جو سخت ہے رنگ سرخ یا زرد ہے طبیعت اسکی سرد وخشک ہے اسکو ہم. ماشہ سے ۷ ماشہ تک پیس کر مرغی کے اُبلے ہوئے انڈے کی ایک یا دو زردی میں ملا کر چاٹتے ہے اور تین دن تک اسی طرح تناول کرنے سے چوٹ کے لگ جانے اور ہڈی کے ٹوٹ جانے اور موچ کے آجانے کو نفع ہوتا ہے اور یہ اس کام میں اتنی موثر ہے کہ چوٹ سے کیسے ہی ہڈی ریزہ ریزہ ہوگئی ہو جڑ جاتی ہے -

رقع یمانی (ع)

بفتح رائے مہلہ و سکون قاف و عین مہلہ موقوف و فتح یائے تحتانی و سکون الف و کسر نون و سکون یائے تحتانی

شتر پائے (ف)

صفات و شناخت - ایک درخت ہے کہ اخروٹ کے درخت کی برابر ہوتا ہے اور پتے چیڑ کے پتوں کی طرح اور پھل چھوٹے سے انار کی برابر اور صورت میں انجیر کی طرح اس پھل کے اندر دانے انجیر کے دانوں کی طرح ہوتے ہیں اور مزہ شیریں ہوتا ہے - اسے کھایا کرتے ہیں - انطاکی کہتا ہے کہ یہ پھل مصر میں انجیر افرنجی اور انجیر ہندی کہلاتا ہے اس کے درخت صنعاء یمن اور مقام ہجر میں ہوتے ہیں - مصر میں بھی ہوتے ہیں مگر زیادہ نہیں بڑھتے دو گز تک بڑھ کر رہ جاتے ہیں پتے اسکے بہت موٹے اور کھردرے اور چوڑے ہوتے ہیں وضع انجیر کے پتوں کی سی ہوتی ہے پھل اسکا شاخوں میں سے نکلتا ہے چھوٹے سے انار کی برابر ہوتا ہے اندر کے دانوں کا مزہ انجیر کا سا ہوتا ہے مگر مٹھاس اسمیں بہت کم ہوتی ہے اسکا دودھ بھی انجیر کے دودھ کی طرح ہوتا ہے اسکا پتہ زمین میں دابنے سے پھوٹ نکلتا ہے صاحب تحفہ کہتا ہے کہ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ انجیر بغدادی ہے لار اور مازندران اور گرم مقاموں میں موجود ہے - صیدنۂ ابوریحان کا مترجم اور اختیارات کا مؤلف کہتا ہے کہ یہ مین پھل سے مشابہت رکھتا ہے مگر اسکا سر چپٹا ہوا اور شکل تکونیا اور رنگ سرخی مائل ہوتا ہے یمن کا درخت ہے یہاں سے اور ملکوں میں لے جاتے ہیں - برہان میں کہا ہے کہ اسکو شتر پائے اس لیے کہتے ہیں کہ اسکے پتے اونٹ کے پاؤں سے مشابہت رکھتے ہیں -

طبیعت - گرم وخشک دوسرے درجے میں -



خواص وفوائد - خون جاری کو روکتا ہے اور تھوک میں خون آتا ہو تو اُسے بھی بند کرتا ہے بلغم کو کاٹتا ہے قصبۂ ریہ کی جلا کرتا ہے آواز کو صاف کرتا ہے اس کے دودھ کو لگانے سے داد اور جلد کے نشانات صاف ہو جاتے ہیں اور اسکے دودھ کے لیپ سے بواسیر کے مسے کٹ کر گر جاتے ہیں اگر ہڈی ٹوٹ جائے یا اکھڑ جائے تو اس کے تمام اجزا کے استعمال سے نفع ہوتا ہے اسکا جوشاندہ بلغم اور غلیظ اور لزج مادے کو معدے سے قے کی راہ نکالتا ہے گیلانی کہتا ہے کہ وہ قے لانے میں مین پھل کی طرح ہے اور ایک قے آور دوا ہے اور قوت کے ساتھ قے لاتا ہے اسکے استعمال کا ایک طریق یہ بھی ہے کہ پودینے اور سوئے اور تھوہے کے بیجوں کے جوشاندے میں پیکر پی لین شدت قے آئے گی۔ **مضر** - معدہ **مصلح** - کتیرا۔

مقدار خوراک - تخم اور جڑ ۱۰ ماشہ تک۔

رکھو بھاک اور رکھ بھکھ (ھ)

بکسر راے مہلہ وکسر کاف تازی مخلوط بہا وفتح باے موحدہ مخلوط بہا وسکون کاف تازی اور دوسرے لفظ میں کاف تازی مخلوط بہا ہے

صفات ومنافع - ایک ہندوستانی دوا ہے طبیعت اسکی سرد ہے اعضا کو قوت دیتی ہے منی پیدا کرتی ہے صفرا اور خون کا فساد دور کرتی ہے معدے کی جلن کو تسکین دیتی ہے بدن کی لاغری مٹاتی ہے تپ دق اور باد اور بلغم پیدا کرتی ہے۔

رکھ پتی (ھ)

بفتح راے مہلہ وسکون کاف تازی مخلوط بہا وفتح باے فارسی وکسر تاے فوقانی ویاے تحتانی ساکن

صفات وفوائد - ایک روئیدگی ہے زمین پر بچھی ہوتی ہے نرم مثل روئی کے ہوتی ہے پتے ننھے ننھے اور خاکی رنگ کے ہوتے ہیں کو دمنی تال میں پیدا ہوتی ہے ۲ ماشہ رکھ پتی کے پتے مع چار کالی مرچ کے ساتھ پیکر پینا سوزاک کے لیے نافع ہے آتشک کو بھی فائدہ دیتی ہے۔

رمث (ع)

بفتح راے مہلہ وفتح میم وثاے مثلثہ ساکن بعض نے کہا ہے کہ راے مہلہ کے کسرے اور میم کے سکون اور ثاے مثلثہ کے وقف سے ہے

صفات ومنافع - ایک روئیدگی ہے اسکا پیڑ اگرچہ قد آدم تک بڑا ہوتا ہے مگر اُسکے اجزا کی وضع چنے کے پیڑ کے اجزا کی سی ہوتی ہے اسکے پتے سوکھ کر اتنے زرد ہو جاتے ہیں کہ اُنسے کپڑا رنگ سکتے ہیں اس کے پتوں سے رنگے ہوئے کپڑے کو جو کوئی پہنتا ہے اُسکا رنگ زرد ہو جاتا ہے اسکی دھونی سے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں اور زکام کو آرام ہوتا ہے اسکی راکھ اشنان کی جگہ کام دے سکتی ہے اور اس سے جو سجی بنائی جاتی ہے وہ اشنان کی سجی سے عمدہ ہوتی ہے۔

رمیاک (ھ)

بفتح راے مہلہ وسکون میم وفتح یاے تحتانی وسکون الف وکاف تازی موقوف



صفات ومنافع۔ ایک پیڑ ہے جس کے پتے سُرخ ہوتے ہین درخت بہت سرسبز ہوتا ہے اس درخت کے ساق نہین ہوتی مزہ تیز ودیرشیرین ہوتا ہے طبیعت سرد ہے خارشت کو دفع کرتا ہے شہوت بڑھاتا ہے منی زیادہ کرتا ہے صفرا کو دفع کرتا ہے تپ کو اور پیاس کو مفید ہے جوشش دہن اور قے کو دور کرتا ہے۔

رنگنی (ھ)

بفتح رائے مہلہ وسکون نون وخفائے کاف فارسی وکسر نون دوم ویائے تحتانی معروف

صفات ومنافع۔ ایک دوا ہے تیز وگرم ہے بھوک پیدا کرتی ہے کھانسی اور دمے کو دور کرتی ہے بلغم اور تپ بلغمی کو نافع ہے لکھا ہے کہ سفید رنگنی بینائی کو قوت دیتی ہے بادکو مٹاتی ہے اور تمام فوائد اسی طرح ہین جو مذکور ہو چکے۔ کذا فی المحیط نگھنٹ پرکاش مین ہے کہ رنگنی رائے مہلہ کے کسرے اور نون مخفی اور فتح کاف فارسی اور نون دوم کے کسرے اور یائے معروف سے جنگلی مونگ اور کٹائی کا نام ہے اور مرہٹی زبان مین چھوٹی کٹائی کا نام ہے جسکو بھٹ کٹیا بھی بولتے ہین اسکے پھول نیلے بھی ہوتے ہین اور زرد بھی اور سفید بھی پس محیط مین جو کچھ لکھا ہے یہ بھٹ کٹیا کا حال ہے۔

رواسن (ھ)

بفتح رائے مہلہ وفتح واو وسکون الف وفتح سین مہلہ وسکون نون اسکو ہندی مین **جنیت** بفتح جیم تازی وکسر یائے تحتانی ونون غنہ وتائے فوقانی موقوف اور **چھنیچن** بکسر جیم تازی مخلوط بہا وسکون یائے تحتانی ونون غنہ وفتح جیم تازی دوم وسکون نون بھی کہتے ہین سکوالسین بھی کہتے ہین جسمین الف اور سین مہلہ کے بعد ایک یائے تحتانی زائد ہے

صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے جس کے پتے املی کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور پھلی لوبیے کی پھلی کی طرح ہوتی ہے پھول اوپر سے نیلا اندر سُرخ یا زرد یا سفید ہوتا ہے جیسا کہ محیط مین لکھا ہے تالیف شریف مین بیان کیا ہے کہ یہ پیڑ بیری کے پیڑ کی برابر ہوتا ہے کوئی اس سے بھی بڑھ جاتا ہے اور مدت تک قائم نہین رہتا دو تین سال مین ضائع ہوجاتا ہے اگر اسکا چھوٹا پیڑ ایک جگہ سے کھود کر دوسری جگہ بٹھایا جائے اُگ جاتا ہے پتے باریک سینکون پر آمنے سامنے صفون مین لگے ہوتے ہین املی کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُنسے ذرا لمبے ہوتے ہین درخت اسکا سیدھا ہوتا ہے اسکی پھلی گول اور لوبیے کی پھلی کی طرح ہوتی ہے مگر اس سے بڑی ہوتی ہے اور پھول اوپر سے نیلا اندر سے سُرخ یا نیلا یا زرد یا سفید ہوتا ہے۔ پتیان اسکی رات کو بند ہوجاتی ہین۔ صبح کو کھل جاتی ہین۔ بعض نے پھول کے رنگون کے اختلاف کی وجہ سے چار قسمین بتائی ہین اسکے پھولون کی بہار کیفیت سے خالی نہین ہوتی۔ یہ پھول گوشت مین پکاکر کھاتے ہین۔ مین نے یہ پھول دور سے دیکھے ہین پیلے پیلے عجیب بہار دکھاتے تھے۔ پھلیون مین نوکین ہوتی ہین اور بیج بھرے ہوتے ہین جو گول اور لمبے اور چکنے ہوتے ہین۔ سوکھے ہوئے بے حد سخت اور چیچوڑ ہوتے ہین موٹے مونگ کے دانے کی برابر رنگ نیلا یا دامی یا دھوین کا سا ہے۔ مزہ پھیکا ہوتا ہے چبانے میں ہیک آتی ہے۔ حکیم شریف خان کی رائے یہ ہے کہ راسن اور رواسن ایک چیز ہین۔ مگر میری تحقیق یہ ہے کہ جس راسن کا ذکر دیسقوریدوس نے کیا ہے اور جسکا حال بوعلی سینا نے اپنے



قانون میں لکھا ہے اور شراح نے جس پر طبع آزمائیاں کی ہیں وہ اور چیز ہے وہ یہ روا سن نہیں ہے جسکا طبیعت میں نے اوپر بیان کیا ہے۔

طبیعت۔ تالیف شریف میں ہے کہ بعض نے سرد و تر میں بیان کیا ہے بعض کہتے ہیں کہ تیسرے درجے کے پہلے مرتبے میں گرم و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ چھال اور پتے اور پھلی درجہ اول میں گرم و خشک ہیں اور پھول معتدل ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے پتوں کا رس مسہل بلغم ہے جس کے پیٹ میں کیڑے ہوں اُسے چاہیے کہ صبح کے وقت ناشتا کی حالت میں تھوڑی سی شیرینی کھائے پھر اس کے پتوں کا خالص رس ۳ تولہ کے قریب پی لے تو تمام کیڑے نکل جائیں اس کے تازہ پتوں کو آگ پر تپا کر ورم پر باندھنے سے تحلیل ہوجاتا ہے اگر پھوڑے پر باندھیں تو پک جائے اسکا رس ناک میں سونگھنے سے تپ مرکب چھوٹ جاتی ہے کسی عضو میں پانی اُتر آئے تو اس کے پتے تپا کر باندھنے سے تحلیل ہوجاتا ہے اس کے پتوں کو پیس کر ٹکیہ بنا کر ایک طرف سے توے پر پکا کر خصیوں پر باندھنے سے پانی اُتر آنے کے مرض کو دفع کرنے کے لیے مجرب ہے ان پتوں کو گرم کرکے اُبلنے سیکنا درد ریاحی کو مٹاتا ہے جوڑوں کے ورم کو تحلیل کرتا ہے اسکے پیڑ کی چھال جوگنے پانی میں بھگو کر عرق کھینچیں اور ہر روز ایک تولہ سے ۳ تولہ تک قوت و مرض کے مطابق ناشتا کی حالت میں پی لیا کریں اور ۲۱ دن تک بلکہ ۴۰ دن تک پیتے رہیں اور نمک اور کھٹائی اور بادی چیزوں سے پرہیز رکھیں تو مرض فیل پا جاتا رہے خصیوں اور ہر عضو کا پانی اُترا ہوا تحلیل ہوجائے۔ کہتے ہیں کہ اس کے عرق کو کانچ کے برتن میں نہ رکھنا چاہیے کیونکہ اُسے توڑ دیتا ہے اگر پیپ والے پھوڑوں پر اسکے پتوں کا ضماد کیا جائے تو تمام مواد کھنچ کر نکل جائے سانس کی تنگی اور استسقا کو بھی نافع ہے کھانا ہضم کرتا ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ اسکا مزہ تلخ ہے اور گران ہے ریاحی پیچش کو مٹاتا ہے مادۂ خام کو پکاتا ہے دودھ اور منی کو بڑھاتا ہے اسکا ساگ پکا کر کھانے سے تیز و تلخ ہوتا ہے ہضم کے وقت بھی گرم و تیز ہے باوجود بدن کو چکنا کرتی ہے اُسے دور کردیتا ہے خارش کو مٹاتا ہے خون کو صاف کرتا ہے صفرا کو دور کرتا ہے پھلی اسکی کسیلی اور ترش ہے لاغری کو دور کرتی ہے اسکا پھول گران ہے صفرا اور باد کو دور کرتا ہے قوت دیتا ہے قسم سرخ کا رس خناق کو مٹاتا ہے باد کو دور کرتا ہے۔ کہتے ہیں کہ روا سن کے پتوں کا شیرہ سنکھیا کو صاف کرتا ہے اسکے بیجوں کو پیس کر اس میں لت کرکے ناسور وغیرہ پر اور زخموں کے منہ میں رکھنے سے زائل ہوجاتے ہیں اس کے بیج ایک ماشہ کے قریب پیس کر روزانہ کھانے سے ریح دفع ہوتی ہے اعضا کا درد مٹتا ہے ایک شخص کے گال میں برسوں سے ناسور تھا ڈاکٹروں کی دوا سے صحت نہوئی آخر ایک بھیل کے کہنے سے اُسنے چند روز تک روا سن کے پتوں کو پیس کر باندھا بالکل جاتا رہا۔

روبیان (ع) بروزن رومیان

ماہی روبیان و ماہی میک (ف)

صفات و شناخت۔ ایک دریائی جانور ہے جس کے بدن کا غلاف صدفی ہوتا ہے اسی لیے



پکانے سے دیر مین گلتا ہے چھوٹا تو بیر ھی کی برابر ہوتا ہے اور بڑا ڈیڑھ ڈیڑھ سیر تک کا بلکہ اس سے بھی زیادہ رنگ اوپر سے سُرخ ہوتا ہے اور گوشت بھی سُرخ ہوتا ہے متاخرین نے شخ دریائی مین اسکا حلیہ یون تحریر کیا ہے کہ سر چوکور ہوتا ہے اور سر سے آدھے دھڑ تک صدفی چھلکا ہوتا ہے جدا نکے نہین ہوتا اور دونون طرف دس ہاتھ پاؤن لکڑی کی طرح ہوتے ہین اور سر مین دو باریک سینگ سے لگے ہوتے ہین آنکھین نیلی اور باہر کو نکلی ہوئی ہوتی ہین بڑی روبیان کا قد ردتی کی برابر ہوتا ہے ۔ بعض کہتے ہین کہ ماہی روبیان اور شخ دریائی ایک چیز ہے ۔ چنانچہ متقدمین نے یہ حلیہ شخ دریائی مین لکھا ہے حالانکہ وہ بڑی سی چڑیا کی طرح ہوتی ہے ۔ اور پر رکھتی ہے جن کی وجہ سے دریا مین سے تھوڑی دور تک اڑکر پھر واپس آجاتی ہے روبیان کو اردبیان بفتح الف وضم رائے مہملہ و واؤ معروف و فتح بائے موحدہ و فتح یائے تحتانی و سکون الف و نون بھی کہتے ہین نہ اربیان بروزن پہلوان ۔ اسمین اور جھینگے مین فرق بتاتے ہین بعض کے نزدیک مچھلی کی قسم سے ہے اس کے سفنے نہین ہوتے ۔ چھوٹی قسم کی ماہی روبیان کو نمک کے پانی سے جوش دے کر اور خشک کرکے دریا کے ساحلون سے شہرون مین لے جاتے ہین اسکو فارسی مین میگ بولتے ہین ۔

طبیعت ۔ تازہ دوسرے درجے مین گرم ہے اور پہلے درجے مین تر ہے بعض کے نزدیک گرمی و تری مین معتدل ہے اور نمک سود اس سے زیادہ گرم ہے اور اسمین خشکی ہے ۔

خواص و فوائد ۔ ماہی روبیان مقوی باہ ہے ۔ منی پیدا کرتی ہے ۔ کہتے ہین کہ عمدہ خون پیدا کرتی ہے مگر گیلانی کا قول یہ ہے کہ خراب خلط پیدا کرتی ہے بلکہ خلط غلیظ سوداوی پیدا کرتی ہے ۔ بصری نے یون تحقیق کی ہے کہ نمک سود کرنے سے پہلے مقوی باہ ہے اور بدن مین عمدہ خون پیدا کرتی ہے ۔ نمک سود ہو جانے کے بعد اور جبکہ پُرانی پڑجائے سودا اور خارشت پیدا کرتی ہے سوزاک کو نافع ہے گردے اور رحم مین گرمی پیدا کرتی ہے اس کے کھانے سے حمل رہتا ہے اولاد زیادہ ہوتی ہے ۔ سکنجبین کے ہمراہ کدو دانون کو نکالتی ہے کالی مرچ کے ہمراہ پیسکر آنکھ مین لگانے سے رتوند کو دفع کرتی ہے ۔ ورمون کو تحلیل کرتی ہے پیکان اور کانٹے کو بدن سے جذب کرتی ہے روغن زیتون کے ہمراہ جوش دیکر لیپ کرنے سے گٹھیا اور نقرس کو نافع ہے انڈے کی زردی کے ہمراہ کھائین تو باہ کو بہت طاقت دیتی ہے خشک کی ہوئی کو شہد کے ہمراہ پیسکر آنکھ مین لگانے سے دھند جاتی ہے ۔ رحم مین گرمی پیدا کرتی ہے ۔ **مضر** ۔ سودا اور خارشت پیدا کرتی ہے اور دوسرے امراض سوداوی پیدا کرتی ہے خون اور صفرا کو جوش مین لاتی ہے معدے کو نہایت خراب کرتی ہے ۔ دیر ہضم ہے ۔ **مصلح** ۔ گرم مزاج کے لیے سرکہ اور کانجی اور اشیائے ترش اور انار اور سرد مزاج کے لیے زیرہ اور دوسری گرم چیزین ہین ۔

روپا مکھی (۵)

بضم رائے مہملہ و سکون واؤ و بائے فارسی موقوف و ضم میم و کسر کاف مخلوط بہا و سکون یائے تحتانی ہندی مین اسکا دوسرا نام تارہ مکھی بھی ہے عربی مین مرقشیشائے فضی کہتے ہین ۔

صفات و شناخت ۔ ایک پتھر ہے جسمین چمک دمک نہین ہوتی چاندی کی کان مین پیدا ہوتا ہے ۔



ویسا ہی رنگ ہوتا ہے اور اُسکے جوہر مخلوط ہوتا ہے جسکو جوہر کوہ سے نکالے ہین اور جبتک کہ کو خوب نہین پیسے نفع اسکا ظاہر نہین ہوتا

طبیعت - دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد - بچے کی گردن مین اس کے لٹکانے سے اُسکا ڈرنا جاتا رہتا ہے۔ اسکا سرمہ خواہ جلایا ہوا یا بے جلایا ہوا اُس پیپ کی تحلیل کے لیے جو طبقات چشم کے اندر ہو مفید ہے اور بچاتا ہے ہرتال مین ملاکر لگانے سے بدگوشت کا ٹکر عمدہ گوشت جماتا ہے برص اور چھائین سے داغ اس کے لیپ سے جاتے رہتے ہین بسبب سمیت کے اسکا کھانا ممنوع ہے۔

روٹارل
(روڈرش)

صفات وشناخت - روٹا گرے وی اور لنو ایک چھوٹا سا پیڑ ہے جو ایک فٹ سے ۳ فیٹ تک لمبا ہوتا ہے کل پیڑ کو جب پھل آگئے ہون گرکے ہون توڑ ا کام مین لاتے ہین پتے اور پھل زیادہ مؤثر ہین۔ پتا اسکا تین حصون مین تقسیم ہوتا ہے تازہ پیڑ مین تیز اور ناگوار بو گرکسی قدر خوشبو بھی ہوتی ہے جو پیڑ کو سکھلانے سے بہت کم ہوجاتی ہے ذائقہ تلخ خراشدار اور ناگوار۔

خواص وفوائد - دافع تشنج اور مدر حیض ہے۔ رحم پر تاثیر خوشبودار محرک کی ہوتی ہے۔ فرنگستان مین اور اور حیض کے فائدے کے لیے ایک خانگی دوا ہے گو طبیب لوگ بالفعل اسکا استعمال نہین کرتے بعض اوقات حمل کے اسقاط کے لیے یہ کام مین لائی جاتی ہے۔ دفع تشنج کے لیے قولنج مین مفید ہے خصوصًا بچون کے قولنج اور عام تشنج مین دیتے ہین پیڑ ایک اونس لے کر ایک پائنٹ کھولتے ہوئے پانی مین ایک گھنٹہ تک بند برتن مین بھگو کر چھانکر ایک اونس سے دو تک پلائین یا روغن کو ایک منم سے چار منم تک دین۔

روٹی (دھ)
بضم راے مہملہ وواو مجہول وکسر تاے ثقیل ویاے معروف

خواص وفوائد - گیہون کی روٹی سب روٹیون سے بہتر ہے خصوصًا جو سفید اور تازہ اور دھوے ہوئے گیہون کی بنائی جاے اور شیرمال سب سے بہتر ہے۔ فیرآبی نہایت غلیظ بطی الہضم ہوتی ہے ہان گرگردے کو قوت دیتی ہے گیہون کی روٹی چبانے سے دانتون کی گندی جاتی رہتی ہے سوکھی روٹی دیر ہضم اور خشکی پیدا کرنے والی ہے۔ فطیری روٹی اور وہ روٹی جسکا آٹا خوب چھانا گیا ہو دیر ہضم اور نفاخ ہے سدہ پیدا کرتی ہے۔ شیرمال اکثر مزاجون کے موافق پڑتا ہے عمدہ خون پیدا کرتا ہے گردیر ہضم ہے گرم مزاج والون کو مضر ہے گیہون کے میدے کی روٹی سریع الانحدار اور کثیر الغذا ہے اگر جگر مین سدہ اور گردے مین پتھری پیدا کرتی ہے مصلح اسکا سونف اور شکر اور سکنجبین بزوری ہے جس روٹی مین بھوسی باقی ہو وہ ہر مزاج کے موافق ہے اور سریع الانحدار ہے اور سدہ نہین کرتی گر بعض مزاجون مین دست آور بھی ہے اور خون سوداوی اور بواسیر پیدا کرتی ہے بدن کو ضعیف کرتی ہے اسکا مصلح گھی اور دودھ ہے۔ گیہون کی سوکھی روٹی کے ٹکڑے پکاکر کھاتے ہین۔ بعض اسمین مونگ کی دال ڈالتے ہین بعض چنے کی بعض گڑ ڈالکر میٹھے ٹکڑے پکاتے ہین غربا کا کھانا ہے



کچھ گھی بھی ڈالتے ہیں معلوم ہوتا ہے کہ فتیت بفتح فا وکسر تاے فوقانی وسکون یاے تحتانی وتاے فوقانی موقوف یہی ہے کہتے ہیں کہ سوکھی روٹی کے ٹکڑے معدے کی رطوبات کو خشک کرتے ہیں ریاح اور سودا پیدا کرتے ہیں دیر ہضم ہیں قولنج اور پہلو اور کولھوں میں درد پیدا کرتے ہیں جنکے مزاج میں سردی یا تری یا خشکی کا غلبہ ہو یا مزاج سوداوی یا آنتیں کمزور ہوں انھیں ان سے بچنا چاہیے ان کی اصلاح زیرے اجوائن کھانڈ گھی وغیرہ سے کرنا چاہیے اور چاہیے کہ سائے میں خشک کریں اور بہت پرانی روٹی نہو کیونکہ پرانی ہوکر خراب ہوجاتی ہے عمدہ مصلح اسکی کھانڈ ہے۔ چانول کی روٹی سرد اور بہت خشک ہے۔ پیاس لگاتی ہے۔ سدہ پیدا کرتی ہے بدن کو قوت دیتی ہے۔ کثیر الغذا ہے صفراوی اور خونی دستون کو بند کرتی ہے۔ رخسارون کے رنگ کو نکھارتی ہے۔ جنون اور کنگنی کی روٹی دیر ہضم ہے سدہ پیدا کرتی ہے قلیل الغذا اور قابض ہے ترشی کے ساتھ نہایت مضر ہے چکنائی اور شیرینی ان کے مصلح ہیں جو کی روٹی سریع الانحدار ہے اور چانول کی روٹی کی بہ نسبت جلدی ہضم ہوتی ہے۔ سردی پیدا کرتی ہے۔ قلیل الغذا ہے گرم تپون اور دستون کو جنمین ضعف معدہ نہو نافع ہے مگر نفاخ ہے سرد مزاج والون میں سدہ اور قولنج پیدا کرتی ہے اسکا مصلح ماء العسل اور گوشت کا شوربا اور کھانڈ ہے۔ توے پر پکی ہوئی روٹی سریع الانحدار ہے۔ جس کو بواسیر کے سبب دست آتے ہوں اُسکے لیے موافق ہے۔ دکھنی برہمن ایک قسم کی روٹی پکاتے ہیں جسمین گڑ اور کچھ دال چنے کی بھرتے ہیں وہ بہت عمدہ اور خستہ ہوتی ہے اُسے سنسکرت میں اورت پوا کا الف ممدودہ اور واو مفتوح اور راے مہملہ ساکن اور تاے فوقانی موقوف اور باے فارسی مضموم اور واو معروف اور کسر لام اور کاف تازی مفتوح اور الف ساکن سے کہتے ہیں اور مرہٹی میں پورن روٹی۔ باے فارسی مضموم واو مجہول راے مہملہ مفتوح اور نون ساکن سے بولتے ہیں ایک روٹی ایسی پکاتے ہیں کہ گیہون کے آٹے میں تل کا تیل ملاتے ہیں یہ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے عمدہ خون پیدا کرتی ہے بدن کو فربہ کرتی ہے دُبلے گردے کو موٹا کرتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے لیکن دیر ہضم ہے ریاح غلیظ پیدا کرتی ہے اصلاح اسکی سکنجبین کرتی ہے اس سے یہ بہتر ہے کہ تیل کی جگہ گائے کا گھی ڈالیں۔ اسکو خشک نان اور خشک نانک اور خشک نانج کہتے ہیں اُردو میں روغنی روٹی نام ہے۔

رودوذارینا (اریذا الیونانی)

بضم راے مہملہ وسکون واو و فتح ذال معجمہ وسکون الف و فتحہ الف دوم وکسر راے مہملہ وسکون یاے تحتانی وفتح ذال معجمہ وسکون الف

صفات و فوائد ۔ ایک روئیدگی کی جڑ ہے یہ مقدونیہ کے ملک میں پیدا ہوتی ہے اور زمین پر بچھی رہتی ہے اس جڑ کی وضع قسط کی سی ہوتی ہے مگر وزن میں قسط سے ہلکی ہوتی ہے اور پانی میں پیسنے سے گلاب کے پھول کی سی خوشبو دیتی ہے دوسرے درجے کے آخر میں یا تیسرے درجے کے اول میں گرم ہے لطافت پیدا کرتی ہے تحلیل کرتی ہے زیادہ عرصے سے سر پر سردی کا درد ہو تو اسکو نار دین کے ساتھ جوش دیکر اُس پانی سے سر کو دھاریں اور پھوک کا سر پر ضماد کریں۔

(روزمیری رش)

(روز میری نش ال)

صفات ومنافع - روز میری نس انی سی بے لس ایک پیڑ ہے جس کے پھول کی چھڑیوں سے روغن کشید کرتے ہیں جو بڑا خوشبودار ہے۔ ہضم اور دافع ریاح اور تحریک کے فائدے کے لیے کسی روغن یا شراب میں ملا کر مالش کرتے ہیں اسکا روغن اور اسپرٹ بھی تیار کرتے ہیں۔

مقدار خوراک - اسکے روغن کی ایک منم سے ۴ تک -

(روسا ھ)

بفتح رائے مہملہ وسکون واو و فتح سین مہملہ وسکون الف اسکو روھسا بضم رائے مہملہ وسکون واو مجہول وکسرہا و فتح سین مہملہ والف بھی کہتے ہیں ایک خوشبودار گھانس ہے دو قسم کی ہوتی ہے ایک قسم کو مارواڑی زبان میں روھسو گھاس بضم رائے مہملہ و واو مجہول وضم سین مہملہ و واو مجہول بولتے ہیں ہندی میں گندھیج گھاس بفتح کاف فارسی وسکون نون خفی وکسر دال مہملہ مخلوط بہا و یائے مجہول وجیم تازی موقوف بھی کہتے ہیں گجراتی میں روشن اور رونس رائے مہملہ کے ضمے اور واو مجہول اور نون غنہ اور شین معجمہ یا سین مہملہ موقوف سے پکارتے ہیں مرہٹی میں روہش گوت بضم رائے مہملہ و واو مجہول وکسر ہا وشین معجمہ ساکن و فتح کاف فارسی و فتح واو وسکون تائے فوقانی نام ہے۔ رام کر پور کافت تازی مفتوح اور بائے فارسی مضموم اور واو معروف سے بنگالی میں بولا جاتا ہے

دوسری قسم کو ہندی میں سگندھ روہش بضم سین مہملہ و فتح کاف فارسی وسکون نون و دال مہملہ مخلوط بہا وضم رائے مہملہ و واو مجہول وکسر ہا وسکون غین نقطہ دار اور گجراتی میں سگندھ رونس بضم رائے مہملہ و واو مجہول و نون غنہ و سین مہملہ موقوف اور مرہٹی میں سگندھ روہس آخر میں سین مہملہ سے اور بنگال میں گندھ ترن اور پنجابی میں دونوں قسموں کو گاندھی گھانس نون غنہ سے کہتے ہیں۔

صفات وشناخت - ایک گھانس ہے جو قد آدم تک اونچی ہو جاتی ہے اور لوکدار ہوتی ہے۔ سرے پر اسکے گل وشگوفہ ہوتا ہے جس کے اندر بیج ہوتے ہیں باریک اور کثرت سے اور ان میں خوشبو آتی ہے عطر ساز اسکے عطر تیار کرتے ہیں۔ مزہ اسکا تیز ہوتا ہے چابنے سے زبان کو کاٹتے ہیں یہ ہندوستانی اوخر ہے اسکا عطر تلی کے آٹے سے نکالا جاتا ہے اور گلاب کے عطر میں ملایا جاتا ہے اسپر ایک کیڑا ہوتا ہے اور اسکا پھول اسکی غذا ہے قد لمبا رنگ سیاہ ہوتا ہے اس کیڑے کی پشت پر سرخ خط اور سفید باریک رائی کے دانوں کی برابر نقطے ہوتے ہیں یہ کیڑا بدگوشت کاٹنے اور پھوڑے پھنسی کے پھوڑنے اور منفذ کرنے کے لیے تیزاب سے زیادہ قوی ہے روہس کا گھاس ممالک خورد پنجاب دکھن اور ممالک متوسطہ میں بہت ہوتا ہے دونوں سے خوشبودار تیل نکلتا ہے۔

طبیعت - دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد - مفرح اور مفتح اور ملطف اور قابض اور مقوی دل اور مدر بول ہے پتھری توڑتا ہے۔

طحال کے ورم کو دور کرتا ہے اور دوسرے اورام کو بھی تحلیل کرتا ہے معدے مین تیزی پیدا کرتا ہے مصطگی کے ہمراہ متلی کو موقوف کرتا ہے اسکو فرج مین رکھنے سے گرمی وخشکی پیدا ہوتی ہے۔ شہوت کو بڑھاتا ہے تل کے تیل مین اسکو سات بلکہ تمک دہین پھر صاف کرلین تو یہ روغن درد رحم اور سر کے گنج اور خارشت اور سر کی بفا گردن اور بغلون کے درد اور رعشہ اور کزاز اور آدھا سیسی کو بہت ہی نفع پہونچاتا ہے بہرے پن کو دور کرتا ہے پہلی قسم کی نسبت وید کہتے ہین کہ کسیلا کڑوا پاک مین چرپرا چکنا گرم اور شیرین ہے۔ جریان کو دفع کرتا ہے آنکھ مین اسکا رس ڈالنے سے جالا اور پھولی کٹ جاتی ہے خارشت کو نافع ہے۔ صفرا بڑھاتا ہے۔ اسکے تیل کی مالش کرنے سے پرانی گٹھیا دفع ہوتی ہے سر مین اسکو لگانے سے گنج مٹتا ہے اعصاب کا درد مٹانے کے لیے اسکی مالش کرتے ہین اسکو جوش دیکر پلانے سے پیٹ کے کیڑے دفع ہوتے ہین اسکا عطر ٹھنڈا اور قابض ہوتا ہے اسکی مالش سے جلد بدن کے امراض جاتے رہتے ہین اسکا جوشاندہ پلانے سے بخار چھوٹ جاتا ہے بچائن اور چھیپا مین اسکی جڑین کھودی جاتی ہین ان مین کچھ مسالا ملاکر عرق نکال کے پلانے سے اجیرن مٹتا ہے اسکی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے زکام باقی نہین رہتا۔ بخار مین پسینہ لانے کے لیے روہسا اور رجائے کو برابرے گراوٹا کے پلانا چاہیے ہاتھ پیرون کی سوجن اُتارنے کے لیے اس کے تیل کو ملنا چاہیے اور وید دوسری قسم کی نسبت لکھتے ہین کہ کڑوا چرپرا جوش پیدا کرنے والا گرم مغیی طعام مقوی ہاضمہ بہت گرمی پیدا کرنے والا خشک اور ہلکا ہے تھوڑے سے بخار مین اسکے پتون کا جوشاندہ پلانے سے پسینہ ہوکر بخار اُتر جاتا ہے۔ ان پتون کا بھپارا بھی اس کام کے لیے دیتے ہین اسکو چائے کی طرح اوٹاکر پینے سے بدن کی سستی جاتی رہتی ہے اسکی جڑ اور نرم پتون کو کالی مرچون کے ساتھ پیس کے پلانے سے حیض کا خون ٹھیک وقت پر آنے لگتا ہے اور خون حیض کے جماؤ کے مٹانے کے لیے بھی اسکا استعمال کرنا چاہیے اس کے تیل کی کچھ بوندین سونف کے عرق مین ڈال کے پلانے سے نفخ کا درد مٹ جاتا ہے اس کے تیل کی مالش کرنے سے گٹھیا وغیرہ کا درد دفع ہوتا ہے اسکا تیل آنتون کی بادی اور سردی کو دور کرکے اُن کو طاقت بخشتا ہے اسکا جوشاندہ پلانے سے قے اور دست رُک جاتے ہین اس کے تیل کی کچھ بوندین راتھڑے کے جوشاندے کے ساتھ پلانے سے آنتون کی اینٹھن موقوف ہوتی ہے بچے کے پیٹ کا درد دفع کرنے کے لیے اسکا جوشاندہ پلاتے ہین۔ دادپر اس کے تیل کو لگاتے ہین اسکے پتون کا جوشاندہ پلانے سے زکام موقوف ہوتا ہے اس کے تیل کی کچھ بوندین سونف اور پودینے کے عرق کے ساتھ پینے سے ہیضہ دفع ہوتا ہے اسکو سرکے کی سکنجبین کے ساتھ پلانے سے بدہضمی سے پیدا ہوئی گرمی موقوف ہوجاتی ہے پسینہ کرانے کے لیے اسکے پتون کو دودھ مین اوٹا کے پلانا چاہیے اسکے ایک تولہ پتون کو ڈھائی پاؤ اوٹے ہوئے پانی مین چار پہر تک بھیگا رکھ کر اُسمین سے بخار والے کو ڈھائی سے پانچ تولہ تک پلانے سے پسینہ آتا ہے۔ موتی جھرے والے آدمی کو بھی یہی پلانا چاہیے۔

روشنائی اور سیاہی

صفات۔ مشہور ہے جس سے لکھتے ہین اطبا کے نزدیک روشنائی یا سیاہی سے وہ مراد ہے جس کو



صنوبر کی لکڑی یا نارنج کے دھوین اور ببول کے گوند اور سریس اور ہیراکسیس سے بناتے ہین مگر عام طور پر جو روشنائی مستعمل ہے وہ تیل کے دھوین اور ببول کے گوند اور پھٹکری اور مازو سے بنتی ہے بہر صورت وہ روشنائی مراد نہین ہے جو انگریزی ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ۔

خواص وفوائد ۔ قابض ومجفف ہے اور رادع ہے پیشانی پر اس کے لیپ سے نکسیر بند ہوجاتی ہے معمولی ہندی سیاہی ہتھیلیون اور تلوؤن پر لگانے سے حرارت تپ کی جذب کرتی ہے اور گرم ورم پر لیپ کرنے سے تحلیل کردیتی ہے اور وہ سیاہی جو اطبا کے نزدیک مقرر ہے اُن مقامون پر لگانے سے جہان نے بال اُڑ گئے ہون بال جماتی ہے اور قیروطی ملاکر لگانے سے زخمون کو بھرتی ہے آگ سے کوئی عضو جل جائے تو اسکو لگانے سے ٹھنڈک پڑجاتی ہے مگر دھونا نہ چاہیے خود بخود زائل ہوجانے دین اور یہ ایک طرح کا علاج ہے جسمین پھٹکری شامل ہو وہ متعفن زخمون کے مرہم مین ملانے سے انکی اصلاح کرتی ہے۔

روغن بان

صفات ۔ حب البان کی پھنگون کا تیل ہے۔ اسمین تلخی بہت ہوتی ہے اور ذرا سا زبان کو سکوڑتا بھی ہے۔

خواص وفوائد ۔ بدن کی کھال کی خشونت اور تر وخشک کھجلی کو دفع کرتا ہے اورام سخت اور مواد غلیظ کو تحلیل کرتا ہے سرکے کے ساتھ سر کے گنج پر لگانے سے نفع ہوتا ہے پٹھون مین گرمی پیدا کرتا ہے اور اُنکا تشنج دور کرتا ہے سردی کے درد کو نافع ہے فالج مین اسکو ملنا چاہیے ناک اور کان کے درد اور دوی وطنین مین بھی اسکا نفع ظاہر ہوتا ہے جگر اور تلی کا ورم تحلیل کرتا ہے بواسیر کو سودمند ہے م ۔ ماشہ روغن بان ماءالعسل کے ساتھ پیناتے اور دست کثرت سے لاتا ہے اسکو اگر معجون مین داخل کرین تو انکا مزہ خراب ہوسکے ۔ **مضر** ۔ معدہ ۔ **مصلح** ۔ انیسون ۔

روغن بلسان (ف)

(دہن البلسان (ع) کوپے بال) کوپے والش)

صفات وشناخت ۔ یہ تین قسم کا ہوتا ہے خالص اور بناوٹی اور مرکب بہتر وہ ہے جو سرزمین فلسطین سے لاتے ہین ۔ بعد اسکے مصری عمدہ ہے تازہ روغن بلسان پتلا ہوتا ہے جتنا پرانا پڑتا جاتا ہے گاڑھا ہوتا جاتا ہے قوت اسکی چار برس تک باقی رہتی ہے جیساکہ مخزن مین ہے اور محیط مین ہے کہ جب چالیس برس اسپر گذرجاتے ہین تو بالکل بے کار اور بے فائدہ ہوجاتا ہے یہ بلسان لکڑی اور پھل دونون بہتر ہے اس کے حاصل کرنے کا طریق یہ ہے کہ بلسان کے درخت کے تنے مین گہرا شگاف دیتے سے یہ وھوتا یعنی رال ملا ہوا روغن حاصل ہوتا ہے اور ایک ہزار سات سو ہی تولہ ۹ ماشہ سے زیادہ نہین لیتے اسے **صمغ البلسان** اور **لبن البلسان** بھی کہتے ہین اور حقیقت مین وہ روغن نہین بلکہ دودھ ہوتا ہے اور وہ سیال کم وبیش گاڑھا اکثر شفاف ہوتا ہے اور شعاع کی روشنی کے مقابلے مین کسی رنگت کی جھلک نہین



دکھائی دیتی رنگ ہلکا زرد یا طلائی بھورا ہن ہے خاص طرح کی خوشبو ذائقہ خراشدار اور کسی قدر تلخ وزن مناسبہ مابین ۰.۹۴۰ اور ۰.۹۹۳ جب تازہ ہوتا ہے تو اس سے لیموں کی سی خوشبو آتی ہے خالص شراب مقطر میں بالکل حل ہوجاتا ہے جب دودھ میں ڈالتے ہیں تو دودھ کو جما دیتا ہے اور جو پانی میں ڈالتے ہیں تو تہ نشین نہیں ہوتا ہے اور جو پانی میں ڈالتے ہیں تو پانی کو دودھ کے رنگ پر کر دیتا ہے۔ اور جو پشم یعنی اون کو اس سے بھگو کر دھوئیں تو اون میں اس روغن کا کچھ اثر اور نشان نہیں رہتا اور جو کپڑے یا لکڑی پر ملکر جلائیں تو روغن اوپر سے جل جائے انکو آگ کا اثر نہ پہونچے اور جو اسمیں یہ اوصاف نہیں تو اصلی نہ سمجھنا چاہیے بہتر تازہ ہے پرانا ضعیف ہو جاتا ہے۔ کہتے ہیں کہ خالص روغن بلسان سیال ہوتا ہے اور تھوڑا سا گاڑھا ہوتا ہے اور خفیف سا چپکتا بھی ہے اس سے قوی خوشبو آتی ہے اور تیز مزہ اور ترشی سے خالی نہیں ہوتا ہے۔ زبان پر لگانے سے اسے کاٹتا ہے رنگ اسکا صاف اور سرخ عقیق کی طرح ہوتا ہے اگر اسمیں یہ اوصاف نہیں تو اصلی نہیں سمجھنا چاہیے غیر اصلی کے بنانے کی یہ ترکیب ہے کہ لبشام کی لکڑی اور جوتری اور میعہ سائلہ اور مولی کے بیجوں کا تیل ان سب کو ہموزن لے کر ان سب سے دس گنے روغن زیتون میں جوش دیتے ہیں جب چہارم باقی رہ جاتا ہے تو صاف کر لیتے ہیں اسکا نفع اصلی کے بعد ہے کبھی ایسا کرتے ہیں کہ بلسان کے پتے اور لکڑی اور پھل لے کر پانی میں جوش دیتے ہیں پھر روغن زیتون میں اس جوش کیے ہوئے پانی کو اڑا لیتے ہیں اور یہ پہلی قسم کے مصنوعی سے دوسرے درجے پر ہے اور کبھی اصلی روغن بلسان میں حبۃ الخضرا اور مہندی اور مصطگی اور سوسن وغیرہ کے روغنوں کو ملا دیتے ہیں بعض ایسا کرتے ہیں کہ اسمیں موم اور شہد اور آس اور مہندی کے تیل اور راتینج ملا دیتے ہیں اور یہ بہت خراب ہے۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے کے اول میں گرم وخشک ہے اور یہ جو بعض خیال کرتے ہیں کہ اسکی گرمی بہت زیادہ ہے یہانتک کہ چوتھے درجے تک گرم ہے یہ خیال درست نہیں۔

خواص وفوائد ۔ دماغ اور پٹھوں اور معدہ ورحم کو قوت دیتا ہے بصارت کو قوی کرتا ہے امراض سرد دماغ و عصبی جیسے فالج اور لقوہ اور کزاز اور صرع اور صداع اور دوار اور رعشہ اور استرخا اور قروح سر اور جوڑوں اور دانتوں اور حلق کے درد اور عرق النسا اور نقرس اور ظلمت بصر اور آنکھ کے جالے اور پھولی اور نزول الماء اور ثقل سامعہ اور کری (کہ برودت اور رطوبت سے پیدا ہوئی ہو) اور دمے اور کھانسی اور سانس کی تنگی اور پھیپھڑے کے زخم اور ضعف معدہ وجگر وطحال وگردہ ومثانہ اور عسر البول اور سلس البول اور آلۂ تناسل کے ڈھیلے ہو جانے اور مقعد ورحم کے امراض اور صلابات کے نرم کرنے اور مواد سرد کے تحلیل کرنے اور تپ لرزہ دور کرنے اور حاملہ کے پیٹ سے بچہ اور مشیمہ نکالنے اور حیض جاری کرنے اور رطوبات خشک کرنے کے لیے اسکا پینا اور لیپ کرنا اور ملنا آنکھ میں لگانا اور ٹپکانا اور فرج ومقعد میں رکھنا اور دانتوں پر ملنا تنہا یا کسی دوا کے ساتھ نافع ہے۔ اس کے پینے سے مثانے کی پتھری دفع ہوتی ہے اسکا پینا عرق النسا کو نافع ہے چنبیلی کے تیل میں گھولکر بتی اسمیں آلودہ کرکے ناک میں رکھنے سے سکتہ اور جمود کو صحت ہوتی ہے اسکا ضماد بیخ سوسن کے ساتھ ہڈی اور کانٹے کو نکالتا ہے روغن بلسان سرد زہروں کا مقابلہ کرتا ہے اس لیے



بچھو وغیرہ کیڑوں کے زہر کے لیے استعمال کرتے ہیں اگر ۱ رتی سے ۶ رتی تک روغن بلسان لے کر اور ۲ تولہ روغن بادام تلخ یا شہد میں ملا کر چاٹ لیں تو خارج ہے جو سردی عارض ہوا اور نبض صغیر ہو جائے تو اسکو دفع کرتا ہے اور رعشے اور لقوے اور اختلاج کو مٹاتا ہے اسکو گنگنا کر کے کان میں ٹپکانے سے کان کے درد کو نفع ہوتا ہے ۲ رتی کے قریب لے کر کسی مناسب جوشاندے میں ملا کر پلانے سے اُس کھانسی کو دفع کرتا ہے جو سینے کے اعضا کی رجہ سے ہو سینے کے درد اور کھانسی کو زوفا کے جوشاندے کے ساتھ اسکا پینا نفع بخشتا ہے اور سینے پر ملنا بھی فائدہ دیتا ہے اگر عورت اسکو فرج میں رکھا کرے تو حمل رہنے کے لیے مستعد ہو جائے بانجھ پن جاتا رہے اور رحم کی سردی بھی دفع ہوتی ہے تریاق کبیر کا یہ بھی ایک جزء ہے۔ سانپ کے زہر کو مفید ہے زہروں کے لیے سوا دو ماشہ روغن بلسان دودھ میں ملا کر پینا چاہیے۔

ڈاکٹر کہتے ہیں کہ روغن بلسان غشائے بلغی پر تاثیر غریب اور قبض کی کرتا ہے خصوصًا اعضائے بول اور تناسل پر اور بالخصوص سوزاک کے لیے اسکا استعمال مفید ہے لیکن اُس صورت میں دینا اسکا مناسب ہے جب سوزش کی علامتیں دور ہو جائیں عورات کے سوزاک میں چنداں مفید نہیں ہے اس کے کھلانے سے جی متلاتا ہے بعض اوقات دست آتے ہیں اور تا ثیر ادرار کی بھی ہوتی ہے اسمیں جو تیل ہے وہی جزو موثرہ ہے

مضر۔ آنتوں کو نقصان دیتا ہے **مصلح**۔ صندل سرخ لعاب بہدانہ کے ساتھ۔ **بدل**۔ گرجن کا تیل یا کھوپرے کا تیل یا حب بلسان مع سائلہ کے ساتھ جسمیں میعہ روغن بلسان کی برابر ہو اور روغن رازقی یا روغن زنبق ہموزن روغن زیتون کہنہ کے ساتھ یا مولی کے بیجوں کا خالص تیل یا اسمیں حب بلسان۔ یا عود بلسان کو جوش دیا ہو یا گائے کا گھی جسمیں مرکی کو جوش دیا ہو یا روغن بلسان سے چوتھائی وزن روغن زیتون کہنہ کہ سات برس کا ہو اور بقوے ڈیوڑھا یا دو چند روغن زیتون کہنہ یا تازہ بعض کہتے ہیں کہ اگر صنوبر کے درخت کے گوند کو مناسب روغنوں میں گھول کر کام میں لائیں تو اسکے عمدہ بدل کا کام دے۔

مقدار خوراک۔ ۱/۲ ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

روغن تخم خیارین

صفات و فوائد۔ مشہور چیز ہے اور سرد و تر ہے۔ فرحت پہونچاتا ہے۔ بدن کو فربہ کرتا ہے گرمی کے ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ اکثر گرم بیماریوں کو مفید ہے اعضائے دماغی کو بہت موافق ہے مگر بلغم بڑھاتا ہے

بدل۔ روغن تخم کاہو۔

روغن گل (ف)

(دہن الورد (ع))

صفات و شناخت۔ سُرخی مائل اور بدمزہ ہوتا ہے اُسکے تیار کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ گلاب کے پھول تازہ ڈنڈیوں وغیرہ سے پاک صاف کیے ہوئے تل کے تیل یا زیتون کے تیل میں ڈالکر شیشے میں کر کے دھوپ میں رکھیں جسوقت پھولوں کی پتیاں سفید ہو جائیں انکو صاف کریں اور تیل کام میں لائیں اور دوسری ترکیب یہ ہے کہ تازہ پھول ڈالیں سات مرتبہ تازہ بتازہ پھول بدلیں اس طرح کہ روغن گل سخت



دھوپ مین ۲۰ دن مین اور سردی کے موسم مین ۴۰ دن مین تیار ہوتا ہے روغن گل خام یہی ہے اور روغن گل ایک سال کے بعد خراب ہوجاتا ہے یا گلاب کو ہموزن روغن زیتون یا تلون کے تیل کے ساتھ جوش دین عرق خشک ہوجائے تو آنچ پر سے اُتار لین یہ روغن گل مطبوخ کہلاتا ہے۔

طبیعت۔ مرکب القوٰے ہے بوعلی سینا مائل باعتدال جانتا ہے جالینوس نے کہا ہے کہ وہ گرم بدن کو سرد اور سرد کو گرم کرتا ہے اور اُس کے نزدیک صحیح یہ ہے کہ گرم بدن کو معتدل کرنے مین وہ زیادہ مفید ہے بخلاف سرد بدن کو گرم کرنے مین اور مشہور یہ ہے کہ سرد وگرم دونون کو نافع ہے اور مرکب القوٰی ہے۔

خواص وفوائد۔ رادع اور قابض ومحلل ومفتح ہے سرکے اور گلاب مین ملاکر اور تنہا بھی سر پر نطول کرنے سے دردسر اور تقویت دماغ کے لیے مفید ہے۔ بے خوابی کو دور کرتا ہے اور رام دماغی کو تحلیل کرتا ہے اسی طرح اسکا لیپ سر پر کرنا اور اسکا سونگھنا دردسر کو تسکین کرتا ہے بخارات دماغی کو ہٹا دیتا ہے اسکو ناک مین ٹپکانے سے دردسر کو تسکین ہوتی ہے اس کو پینے سے مادہ لزج دستون کی راہ نکل جاتا ہے اور صفراوی دست بند ہوجاتے ہین معدے کی سوزش اور آنتون کے زخم کو آرام ہوتا ہے جو نا زیادہ کھانے سے زبان اور منھ پھٹ جائے تو اسکو منھ مین پھرانے سے صحت ہوتی ہے۔ زخمون پر لگانے سے عمدہ گوشت جم آتا ہے ان مین خشکی پیدا ہوتی ہے اسکو چیچک کے زخمون پر لگانے سے بُرا مواد دفع ہوتا ہے زخمون کی حالت سنبھلتی ہے اگر آگ سے جل جائے یا چونے سے جلے تو انڈے کی سفیدی مین ملاکر اسکو لگائے جسنے ہڑتال یا چونا یا تیلنی مکھی کھالی ہو تو روغن گل پلانا چاہیے اس سے کپڑا ترکرکے سر پر رکھنے سے بے خوابی دفع ہوتی ہے اسکے لگانے سے پپوٹون کا موٹا پن جاتا رہتا ہے اور پلکین جلی پڑجاتی ہین اسکو کان مین ٹپکانے سے دانتون کے درد اور دردسر اور دماغ کی خشکی کو نفع ہوتا ہے اس سے کلیان کرنے سے بھی دانتون کا درد جاتا رہتا ہے۔ شیخ کہتا ہے کہ روغن گل دماغ کے التہاب کے لیے بیحد نافع ہے ابتدا مین دماغ کے ورم کو بہت نفع پہونچاتا ہے۔ کان مین گرمی سے درد اور ٹیس ہو تو اسکو ڈالین جس کے تپ کی حالت مین درد ہو تو اسکو بورے لیمو کے رس یا کھیرا ککڑی کے پانی کے ساتھ تلوون پر ملین وہ بخارات جو دردسر پیدا کرنے کا سبب ہوتے ہین تلے اُتر آتے ہین یہ معدے کے التہاب کو بھی بہت نافع ہے آنکھ کو فائدہ پہونچاتا ہے یہ ایک عجیب بات ہے کہ دست بھی لاتا ہے اور دست روکتا بھی ہے دست تو اپنے وقت مین لاتا ہے کہ مادہ کو پھیلنے کے لیے آمادہ پاتا ہے خواہ وہ بلغم ہو یا صفرا تو پونچکر نکال دیتا ہے اور دستون کو ایسی حالت مین روکتا ہے کہ وہ صفرا کی وجہ سے جاری ہون آنتون مین زخم یا پیچش ہو تو انڈے کی زردی کے ساتھ اس سے حقنہ کرنا چاہیے گہرے زخمون پر اس کے استعمال سے نفع ہوتا ہے۔ اس سے بڑھکر کوئی چیز گرم زخمون کے الم کو دور کرنے کے لیے نہین۔ یہ گویا انکے لیے فادزہر ہے۔ اگر املتاس وغیرہ کے کھانے سے پیٹ مین مروڑ رہے تو اسکو کھلانا چاہیے گرم مزاج والے کو اسکے سونگھنے سے چھینک آتی ہے کیونکہ اس مین گرمی وقبض دونون ہین گرمی تو فضول کو پگھلاکر جاری کرتی ہے اور تحلیل اس لیے نہین کر سکتی کہ تھوڑی سے

اور قبض فضول کے راستوں کو ناک کی طرف بند کر دیتا ہے اس لیے ریح پیدا ہو کر چھینک آجاتی ہے۔ وید کہتے ہیں کہ روغن تل کی مالش سے مقعد کا ورم اترتا ہے۔

روم پھل (ﷺ)

بضم راے مہملہ وسکون واو مجہول ومیم موقوف اسکوارت ابراو مجہول بھی کہتے ہیں اور گجراتی میں اوٹ پھل بولتے ہیں پنجابی میں جانو تاگا چھو کہتے ہیں اور مرہٹی میں اوٹ چینکٹ اڑ نام ہے سنسکرت میں بھویم بفتح باے موحدہ مخلوط بہا و فتح یاے تحتانی اور بھوم بفتح باے موحدہ مخلوط بہا و فتح واو اور رجا و نر بفتح نون نام ہیں۔

صفات وشناخت۔ اس کے درخت بنگال اور ممالک متحدہ اور دکھن اور برہما اور مشرق کی سرزمین میں سلہٹ سے سنگھاپور تک کماؤن اور گڑھوال سے مشرق کی جانب تک پہاڑ کی تلہٹی میں اور دکھن کنارا سے دکھن کی طرف بہت ہوتے ہیں مگر ہندوستان کے شمالی اور مغربی میدانوں میں کم ہوتے ہیں۔ یہ ایک معمولی اونچائی کا پیڑ ہوتا ہے اسکا تنہ چھوٹا اکھڑا اور موٹا ہوتا ہے اسکی شاخیں چوڑی پھیلتی ہیں اس کے تنے کی اور بڑی ڈالیوں کی چھال پوتھائی انچ موٹی کھردری اور چھلدار ہوتی ہے اسمیں بہت سی چھوٹی چھوٹی دراریں ہوتی ہیں اس کے پتے آٹھ دس انچ لمبے اور کنوان کنارے دار ہوتے ہیں جب وہ پرانے ہوجاتے ہیں تب کڑے پڑجاتے ہیں اس کے پتے بسنت کے موسم میں نہیں گرتے ہیں اس کے خوشبودار پھول لگتے ہیں اسکا پھل بڑا ہوتا ہے جسکا قطر چار انچ کا ہوتا ہے اُسکا چھلکا کڑا ہوتا ہے اسکے چیپ دار مغز میں بہت سے بیج جا بجا گڑے رہتے ہیں جیٹھ اساڑھ میں اس کے پھول لگتے ہیں پوس ماگھ میں پھل پکتے ہیں یہ پھل کھٹا اور چرپرا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم۔

خواص۔ یہ پھل جب پک جاتا ہے تو اسکے کھانے سے بھوک کھلتی ہے بخار کی گرمی مٹانے کے لیے اس رس میں مصری اور پانی ملا کے پلانا چاہیے اس کے پھل کے رس میں شہد ملاکے پلانے سے کھانسی دفع ہوتی ہے اسکی چھال اور پتے قابض ہیں دست بند کرنے کے لیے اس کے پتوں کا جوشاندہ پلانا چاہیے اسکا پھل ملین شکم ہے مگر بہت کھانے سے دست آنے لگتے ہیں یہ کچا اور اُبلا ہوا دونوں طرح سے کھانے کے کام میں آتا ہے۔

روہنی

بضم راے مہملہ و واو مجہول وکسر نون و یاے معروف یہ لغت ہندی مرہٹی پنجابی اور سنسکرت کا ہے بنگالی اور مارواڑی میں روہن بفتح ہا کہتے ہیں گجراتی میں روہنیے بضم راے مہملہ و واو مجہول و فتح ہا وسکون نون و یاے مفتوح بولتے ہیں

صفات وشناخت۔ تذکرۃ الہند کے مولف کا قیاس ہے کہ یہ خربق سفید ہے مگر یہ اسکی غلطی ہے اسلیے کہ خربق کے پودے کی ساق چار انگل کی ہوتی ہے اور روہنی کا درخت تیس اسی فٹ تک اونچا ہوتا ہے بلکہ اصل یہ ہے کہ روہنی سنسکرت میں کئی چیزوں کا نام ہے جیسے ہڑ مجیٹھ کٹکی جوا ہڑ کا سے پھل وغیرہ اور محیط میں لکھا ہے کہ بعض کے نزدیک روہنی گاے روہن کا نام ہے یہ بھی غلطی ہے اصل میں روہنی خود گاے کا نام ہے بہر صورت



روہنی کے پیڑ مغربی وشمالی اضلاع ہند اور ممالک متوسط اور دکھن کی طرف ٹریون کور اور سیلون تک اور راجپوتانہ وغیرہ ممالک ہند مین ہوتے ہین اسکا درخت ستر اسّی فٹ اونچا ہوتا ہے اسکے تنے کی گولائی سات آٹھ فٹ کی ہوتی ہے اور چھال دھندلے رنگ کی اور بہت کھُردری ہوتی ہے اسکے نو سے بارہ انچ لمبے پتون کے تین سے پانچ تک جوڑے لگتے ہین - چیت بیساکھ مین کچھ ہرے اور سفید رنگ کے پھول آتے ہین اور ایک دو انچ لمبی ڈوڈیں لگتی ہین جو چکنی ہوتی ہین اور پکنے پر کالی پڑجاتی ہین - اور اساڑھ ساون مین اسکے بیج پک کر گرجاتے ہین اسکے پرانے پتے گرنے کے پہلے ہی چیت بیساکھ مین نئے پتے آجاتے ہین یہ تخم نہین ہے جیسا کہ ان پوتر چلتا ساگر مین سمجھا ہے یہ تخم پتنگ ہے اور وہ دوسری چیز ہے نگھنٹ سنگرہ مین مذکور ہے کہ روہنی کا درخت جنگل مین ہوتا ہے پتے کھرنی کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور ایک ایک ڈنڈی مین سات سات پتے نیم کے پتون کی طرح لگتے ہین مزہ کڑوا اور کسیلا ہے صاحب دستور الاطبا اور تالیف شریف نے اسکی دو قسمین شیرین اور تلخ بتائی ہین مگر کوئی تفصیل نہین دی - اسکی گہری لال چھال مین سے چیپ دار گوند اور رال جیسی سفید رنگ کی ایک چیز نکلتی ہے اسکی چھال رنگت کے کام مین آتی ہے -

طبیعت - سرد -

خواص وفوائد - دستور الاطبا وغیرہ مین لکھا ہے معدے کے کیڑے نکالتی ہے گلے اور نرخرے کی بیماریون کو مفید ہے خفقان اور اختلاج قلب اور اکثر دل کی بیماریون کو نافع ہے فساد بلغم وصفرا کو دفع کرتی ہے کھانسی اور دمہ کو شافی ہے خارشت اور کان کے درد کو زائل کرتی ہے بدن کو نورانی کرتی ہے منھ کا مزہ درست اور اچھا کرتی ہے عقل بڑھاتی ہے - بدن کو قوی کرتی ہے اسکی چھال قابض ہے اور باری سے آنے والے بخار کو شافی ہے ۱ تولہ سے ۱ تولہ تک اسکی چھال کا سفوف رات دن مین دینے سے باری سے آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے لیکن زیادہ مقدار دینے سے اعصاب مین نقصان پیدا ہوکر پہلے چکر آنے لگتے ہین اور آخر مین بے ہوشی ہوجاتی ہے سادہ دست اور آنون بند کرنے کے لیے بھی اسکی چھال کا سفوف نافع ہے منھ آجائے تو اسکی چھال کے جوشاندے سے کلیان کرین فرج کا زخم مٹانے کے لیے اسکو اسکی چھال کے جوشاندے سے دھوتے ہین اسکی چھال کا جوشاندہ پلانے اور لیپ کرنے سے گٹھیا کی سوجن اترتی ہے -

روہو (۵۵)

بضم راے مہملہ وسکون واو مجہول وضم ہا وواو معروف مگر عوام زبر راے مفتوح اور واو ساکن سے بولتے ہین
یونانی اطبا نے جو شبوط اور شباط مچھلی کی قسم لکھی ہے وہ اسی روہو کے نام بتاتے ہین

صفات ومنافع - مشہور مچھلی ہے کہ اسپر سفید سفنے ہوتے ہین -

وید کہتے ہین کہ اسکا مزہ تھوڑا سا کسیلا ہے مچھلی کی قسمون مین اسکا گوشت عمدہ ہوتا ہے اور ہر قسم کی مچھلی سے بہتر ہے اطبائے یونانی کہتے ہین کہ روہو دماغ اور باہ کو قوت دیتا ہے گاڑھا خون پیدا کرتا ہے روغنی الکیموس ہے - وید سبک بتاتے ہین اور کہتے ہین کہ تھوڑا سا صفرا پیدا کرتا ہے تقویت باہ اور دماغ کے لیے

نہایت مفید ہے۔ **مضر**۔ معدے کو ضعیف کرتا ہے اگر غربی ہضم نہو تو بلغم پیدا کرتا ہے۔ **مصلح**۔ ادرک اور گرم چیزیں۔ **بدل**۔ اسکا بدل اور نیز دھاشیر کا بدل قرا بادین نافع الامراض میں حکیم محمد بایزید نے مجرب انجبلی لکھی ہے۔

روہیڑا (ھ)

بضم راے مہلہ دوا وُ مجہول و ہاے مکسور و یاے مجہول و راے ثقیل مفتوح و الف ساکن عوام راے ثقیل کی جگہ دال ثقیل کا بھی تلفظ کرتے ہیں مارواڑی میں **روہیڑان** ہاے مکسور بغیر یاے تحتانی مجہول کے اور آخر میں نون غنہ سے اور گجراتی میں **روہیڑو** آخر میں بھی واو مجہول سے اور مرہٹی میں **رکت روہیڑا** راے مہلہ اول کے فتحہ کاف تازی ساکن اور تاے فوقانی موقوف اور ہاے مکسور اور راے ثقیل مفتوح اور الف ساکن سے اور بنگال میں **روڈھا** واو مجہول اور دال ثقیل مخلوط بہاے اور پنجابی میں **رہیڑا** بضم راے مہلہ وکسر ہا و یاے مجہول اس کے نام ہیں سنسکرت میں **روہی تکہ** بواؤ مجہول و یاے معروف و تاے فوقانی وکاف تازی مفتوح اور **روہی** واؤ مجہول اور یاے معروف سے بولتے ہیں محیط میں تالیف شریف کے اتباع سے راے مہلہ آخر میں لکھی ہے نہ راے ثقیل یعنی رہیرا اخرہ رکیا ہے جسمیں واو مجہول بھی نہیں ہے اور بیان بھی بالکل مجمل ہے نہ صفات ہے نہ شناخت ہے

صفات وشناخت۔ روہیڑے کا درخت بہت بلند نہیں ہوتا ہے اکثر دس پندرہ فٹ اونچا ہوتا ہے لیکن جو زمین اسکو موافق آجاتی ہے وہاں کھات اور پانی وغیرہ اسکو اچھی طرح دیے جاتے ہیں تو تیس چالیس فٹ اونچا بڑھ جاتا ہے تب اسکے تنے کی بلندی بارہ پندرہ فٹ اور گولائی پانچ آٹھ فٹ کی ہوجاتی ہے اسکی چھال چوتھائی سے آدھ انچ موٹی رنگ میں سرخی کے ساتھ بھورا یا دھندلا سفید رنگ ملا ہوتا ہے اور کھردری ہوتی ہے اسکی ڈالیوں کی پھونچیاں زمین کی طرف جھکی رہتی ہیں اسکی نئی ڈالیاں سفید رنگ کی ہوتی ہیں اسکے پتے اکثر ایک دوسرے کے سامنے لگتے ہیں یہ رنگ اور شکل میں بہت بلتے رہتے ہیں ان پر بہت چھوٹے چھوٹے رُوئیں ہوتے ہیں پرانے پتے کچھ کھردرے ہوجاتے ہیں چھوٹی شاخوں کی پھنگیوں میں بغیر خوشبو والے چمکیلے اور نارنجی رنگ کے پانچ دس اچھے بڑے پھول لگتے ہیں اس کے پھلے سے آٹھ انچ لمبی ٹیڑی ہوئی پھلیاں لگتی ہیں اسکے پتے سب کے سب نہیں گرتے ہیں اور ماہ جون اس کے نئے پتے آتے ہیں اس کے ایک قسم کا بھورا گوند لگتا ہے پھاگن اور چیت میں اسکے اچھی طرح پھول آجاتے ہیں بیساکھ اساڑھ تک اس کے پھل پک جاتے ہیں یہ درخت سندھ پنجاب گجرات خاندیس کانپور اور راجپوتانہ وغیرہ بہت سے ملکوں میں ہوتا ہے۔

طبیعت۔ سرد جیسا کہ ویدوں نے لکھا ہے۔

خواص وفوائد۔ یہ جگر بڑا چکنا کسیلا کڑوا اور ملین ہے باؤگولہ کو اور جگر اور تلی کے امراض کو زائل کرتا ہے استسقا کو نافع ہے اسکی پھولی ہوئی نمینوں کا جوشاندہ پلانے سے آتشک کا مرض جاتا رہتا ہے ذات الصدر اور ذات الجنب دور کرنے کے لیے دوسری دواؤں کے ساتھ اسکی چھال ملائی جاتی ہے اسکی چھال اور



ہرڑ کے چھلکے کو گائے کے پیشاب میں بھگو کر سکھا کر پیس کر پھنکانے سے تلی وغیرہ اعضا کے ورم کم ہوتے ہیں اسکی چھال کو جوش کر کے صاف کر کے اس جوشاندے کو گھی میں اتنا پکائیں کہ خشک ہوجائے اس گھی کو کھانے سے تلی کا ورم تحلیل ہوجاتا ہے اسکی جڑ کے جوشاندے میں شہد اور مصری ملا کے پلانے سے استحاضے کا خون بند ہوتا ہے اور رحم سے سفید رطوبت کا نکلنا بھی بند ہوتا ہے۔

روئی (ھ)

بضم اول وسکون واؤ معروف وکسر ہمزہ ویائے معروف۔ پنبہ (ف) قطن (ع) کاٹن اول (رش)

صفات۔ روئی کا چھوٹا سا پیڑ ہے پھلوں کے رونگٹوں یا ریشوں کو روئی کہتے ہیں اگر روئی کے ایک ریشے کو خردبین سے دیکھیں تو ایک نلی سی چپٹی اور مڑی ہوئی سفید یا بہت خفیف زردی مائل ہوتی ہے بلابو اور بلاذائقہ ہے۔ ایک دن ایسا بھی تھا کہ ہندوستان کے سوا کسی جگہ روئی کی کاشت نہیں ہوتی تھی چنانچہ جس وقت اہل ہسپانیہ نے امریکہ کے ملک میکسیکو کا پتہ لگایا تھا اسوقت انھوں نے پہلے پہل اسی جنگلی نامی جنگلی روئی کی کھیتی اور پارچہ بافی ہوتے دیکھی تھی روئی کا کپڑا سب سے اول ہندوستان میں بنایا گیا اور یہاں سے ممالک غیر کو روانہ کیا جاتا تھا جب اہل یورپ نے امریکہ پر اپنا تسلط جماکر وہاں اپنی نوآبادی قائم کی اس زمانے سے یورپ میں روئی کی کھیتی کا آغاز ہوا اور انھوں نے ڈھاکہ اور مالوہ سے کپاس لیجا کر وہاں پنبہ کی کاشت شروع کی اور دو قسم کی روئی سے ایک نئی قسم کی روئی پیدا کی۔

طبیعت۔ گرم وخشک دوسرے درجے میں۔

خواص وفوائد۔ جلی ہوئی روئی کا ضماد اورام کو تحلیل کرتا ہے خارشت کو دفع کرتا ہے۔ جلی ہوئی جگہ آبلہ نہیں اٹھنے دیتا قروح کہنہ میں بھرنے سے بدگوشت کو تحلیل وقطع کرتی ہے۔ بیل کو زخموں کے عمق سے جذب کرتی ہے درد کے مقام پر پرانی روئی گرم کر کے باندھنے سے خاصکر ایسی حالت میں کہ سوتھا اور نرکچور کوٹ کر خوب مالش کی ہو نفع ہوتا ہے تازہ روئی کو کوٹ کر گرم کر کے ارنڈ کے پتے پر کہ گرم کیا ہو پھیلا کر ورم خصیہ پر باندھنا مفید ہے۔

وید کہتے ہیں کہ روئی اور اون کا یا روئی اور ریشم کا بنا ہوا کپڑا بدن کو تندرست رکھتا ہے ٹانکے اور پھوڑے پر روئی کی راکھ کو چھڑکنے سے بہت جلد آرام ہوتا ہے جس کے ہاتھ یا پیر کی سوجن میں جلن ہوجائے یا جسکا ہاتھ یا پیر سُن ہوجائے اسپر سونٹھ یا آنبہ ہلدی کا سفوف چھڑک کے اسکے اوپر روئی باندھ دیں۔ وید جنگلی روئی کو سرد اور منھ کا مزہ سدھارنے والی اور نافع زخم لکھتے ہیں۔ گھاؤ کے اوپر پٹی باندھنے کے لیے روئی کو کاربولک ایسڈ یا سہاگے کے تیزاب میں بھگو کے سکھا رکھنا چاہیے۔ اسکی پٹی باندھنے سے گھاؤ کو ہوا سے بچاتی ہے اور اسکا خون بھی بند کردیتی ہے اور ہوا کے کیڑے زخم پر نہیں پہونچ سکتے ٹرپانڈ کا میں بیان کیا ہے کہ اگر روئی ایک اونس گندھک تیزاب اور شورے کا تیزاب پانچ پانچ فلوئڈ اونس لے کر تیزابوں کو ایک چینی کے کھرل میں ملاکر اسمیں روئی ڈالکر شیشے کی نلی سے خوب ہلائیں تاکہ روئی خوب تر ہوجائے پھر روئی کو دو سکنڈ تک اسمیں رہنے دیں بعدہٗ نکال کر نتھار کر اسی طور پر دھوئیں جب تک کہ پانی تیزاب سے بالکل پاک ہوجائے پھر کلوروفارم کا سولیوشن ڈالنے سے



کچھ اخر ہو بعد ازان واٹر باتھ کے ذریعہ سے خشک کرلین تو اسے گن کوٹن انگریزی مین اور پائی روکزی لن لاطن مین کہتے ہین یہ آنچ دینے سے آواز کے ساتھ جل جاتی ہے اور پیچھے کچھ نہین رہ جاتا - ایتھر اور شراب مقطر مین حل ہوجاتی ہے اس سے کلوڈین تیار کرتے ہین جہان کہین اسکو لگاتے ہین تو ایک پپڑی خشک جمی رہ جاتی ہے زخمون کے لب ملے رہنے کو اور جلے ہوے زخمون پر بعض اوقات لگاتے ہین یہ کلوڈین بیرنگ سیال بڑا جلنے والا اور ایتھر کی مانند خوشبودار ہے اور کلوڈین سے فلیکسی بل کلوڈین تیار کرتے ہین اسمین یہ خوبی ہے کہ بعد خشک ہونے کے تڑکتا اور پھٹتا نہین - کلوڈین ۴۸ حصہ - بالسم کے نیڈا ۲ حصہ ارنڈی کا تیل ایک حصہ ملاکر بناتے ہین -

ریباس (ف)

بکسر راے مہلہ وسکون یاے تحتانی وفتح باے موحدہ وسکون الف وسین مہلہ موقوف اسکو ریواس اور ریواج بھی کہتے ہین

صفات وشناخت - ایک پیڑ ہے جوگز بھر تک بڑھتا ہے - ساق مین ڈنڈی اسکی آدمی کی کلائی کی طرح ہوتی ہے کسی مین دو دو ڈنڈیان بھی ہوتی ہین ڈنڈی کی چوڑائی دو انگل کی ہوتی ہے اور موٹا پن ایک انگلی کی برابر ہوتا ہے جسپر سبز رنگ کی چھال ہوتی ہے اور اس چھال پر روان ہوتا ہے - ڈنڈی کا وہ سرا جو جڑ سے متصل ہوتا ہے سفید ہوتا ہے جسمین کسی قدر نیلے پن کی جھلک ہوتی ہے اور ڈنڈی کا بالائی حصہ سبز ہوتا ہے اور گوندنی یاسن کے چھال کی طرح طول مین چھال اُس سے جدا ہوتی ہے چھال کے اندر کی لکڑی کا رنگ سفید ہوتا ہے اور اسمین رطوبت ہوتی ہے اور نازک ہوتی ہے مزے مین اس کے کسی قدر ترشی اور بکساین ہوتا ہے ڈنڈے کے سر پر شعبے ہوتے ہین اور وہ مرغابی کے غنچے کی طرح معلوم ہوتے ہین کیونکہ انکے درمیان مین پرتے ہوتے ہین اس وجہ سے مرغابی کے غنچے کی سی وضع ہوجاتی ہے - پھول کا رنگ سرخ مزہ ترش اور ذرا سا شیرین ہوتا ہے بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اسکا پتا بڑا اور چوڑا اور کسی قدر گول ہوتا ہے ان پتون کے درمیان سے ایک دو ڈنڈیان نکلتی ہین جو کھردری ہوتی ہین اور آدمی کی کلائی سے مشابہت رکھتی ہین عمدہ وہ ہے جسمین ترشی بخوبی ہو - ابوریحان کہتا ہے کہ جب تک اس کی جڑ کو پانی نہ ملے پتے نہین پھوٹتے - بعض مقامون مین تیس تیس سال تک یہ جڑ زمین مین دبی پڑی رہتی ہے اور اس عرصے مین وہ زمین کے اندر ہی اندر بتدریج بڑھتی ہے یہانتک کہ کھجور کے پیڑ کی جڑ کی برابر ہوجاتی ہے اور پانی پہونچتے ہی پتے پیدا ہونے لگتے ہین یہی ریوند چینی ہے جب پیڑ بڑھ جاتا ہے تو ہر پتا آدمی کے ہاتھ کی طرح ہوجاتا ہے - اردشیر بادشاہ کو جو راوند دست کہتے تھے تو اسکی وجہ یہی تھی کہ اُسکے ہاتھ دراز تھے مگر ایرانی لغت سے راوند کے معنی دراز کے معلوم نہین ہوتے - اسکی ہر شاخ مین بیج نہین آتا بلکہ ہر سال اس روئیدگی مین سے ایک شاخ پھوٹتی ہے جس کے سر پر بیج لگتا ہے اس شاخ کے آس پاس ڈنڈیان آدمی کے ہاتھون کی طرح نکلتی ہین - صحیح یہ ہے جو ایران کے ایک مشہور عالم نے اپنی فرہنگ موسوم بہ انجمن آراے ناصری مین لکھا ہے کہ ریباس ایک روئیدگی ہے جسکا



رنگ سبز ہوتا ہے ترش رس اُسمین بھرا ہوتا ہے آدمی کے بازو کی سی شکل ہوتی ہے بنا بلغ کے غنچے کی طرح ہوتا ہے
اسی کا یہ شعر بھی ہے ؎

آب شلکے بندق چون کو ثر ۔۔۔ بارے بطلکے بطعم چون ریباس

جہان برف پڑتی ہے یا سردی بہت ہوتی ہے وہان ریباس پیدا ہوتی ہے بہتر وہ ہے جو فارس کے ملک مین پیدا ہو اور سفید لطیف نہایت ترش اور بقولے کھٹ مٹھی ہو اور رس اُسمین بہت سا ہو۔ ریباس کو ریباس عمری بھی کہتے ہین اسلیے کہ جو شخص اول اُس سے واقف ہوا وہ عمر نیشاپوری تھا رب اسکا رس سے قوی ہوتا ہے۔
ریباس کا رب اس طرح تیار کرتے ہین کہ نرم شاخین چھلکر رس نکالکر جوش دیکر گاڑھا کر لیتے ہین۔

طبیعت۔ سرد و خشک دوسرے درجے مین رب ریباس دوسرے درجے مین سرد ہے اور پہلے مین خشک ہے
خواص و فوائد۔ صفرا کی تیزی کو توڑتا ہے لطافت پیدا کرتا ہے معدہ اور جگر اور اعضائے شکمی اور گرم مزاج اُلکو قوت دیتا ہے بخارون کی سوزش اور صفراوی تے کو تسکین دیتا ہے اسکا شربت جنون اور وحشت اور سوزش کو نافع ہے گرمی کی تپ کو مفید ہے اور بالخاصیت ریباس طاعون کو نافع ہے قوت قابضہ کے ساتھ مفتح بھی ہے خون صفراوی اور خون خالص کو صاف کرتا ہے پیاس کو بجھاتا ہے خمار اور رعشہ اُتارتا ہے تفریح بخشتا ہے صفراوی دست روکتا ہے بواسیر اور یرقان کو دفع کرتا ہے ہر قسم کی چیچک اور پھوڑے پھنسی اور روڑون کو سودمند ہے اسکو ہمیشہ کھاتے رہنے سے پھوڑے پھنسی نہین نکلتے اسکا رس آنکھون مین لگانے سے بینائی مین قوت آتی ہے اگر جالا ہو تو کٹ جاتا ہے اسکو جو کے آٹے مین ملا کر لیپ کرنے سے سرخبادہ اور غلہ کو نفع پہونچتا ہے رب ریباس خمار کے زائل کرنے کے حق مین بہت نافع ہے غم کو زائل کرتا ہے معدہ اور ہاضمہ کو قوت دیتا ہے کیسے ہی سخت تے ہوا سے دور کر دیتا ہے معدے سے صفرا کو صاف کر دیتا ہے گرمی کے خفقان کو مٹاتا ہے تے کو روکتا ہے بھوک بڑھاتا ہے۔ **مضر**۔ سینہ اور باہ کو نقصان پہونچاتا ہے پٹھون کو خشک کرتا ہے سرد مزاج مین قولنج پیدا کرتا ہے **مصلح**۔ شہد اور عود اور انیسون۔ **بدل**۔ بجورے لیموکی ترشی اور کھٹا انگور۔
مقدار خوراک۔ ریباس کا رس ۹ تولہ تک

ریباسیہ

ریباس کے رس سے ایک قسم کا کھانا تیار کرتے ہین کہ جب پکنے کے قریب آجاتا ہے تو اسکو ملا کر پکا لیتے ہین ریباسیہ اُسی کا نام ہے بہتر وہ ہے جو کھٹ مٹھا اور خوشبودار ہو گرم مقامون مین اور گرم فصلون مین اور گرم مزاجون مین بہت موافقت کرتا ہے صفرا کی وجہ سے دست آتے ہون یا معدے مین صفرا کے باعث ضعف ہو تو یہ غذا کھانا بہتر ہے اور یہ مناسب ہے کہ جب اسکے کھانے کا قصد ہو تو کوئی سبز پھل نہ کھائین اور بعد اس کے مرغی کا شوربا یا اور گوشت کا شوربا پی لین جن کے مزاج سرد ہون یا قولنج کا دورہ پڑا کرتا ہو یا پیٹ پھولا رہتا ہو اور کھانسی ہو انکو اس سے بچنا چاہیے سینے مین اس سے خشونت پیدا ہوتی ہے باہ کو اور پٹھون کو اور جوڑون کو نقصان پہونچتا ہے۔

ریبانج

بفتح رائے مہملہ وسکون یائے تحتانی وفتح بائے موحدہ وسکون الف وفتح نون وسکون جیم تازی۔

صفات۔ ایک قسم کا ایسا جانور ہے کہ جب تک دریا میں رہتا ہے جان رہتی ہے باہر نکلتے ہی پتھر کی طرح بن جاتا ہے قوت اسکی سرطان کے قریب قریب ہے ممالک مشرق اور چین سے لاتے ہیں دضع سرطان کی سی ہوتی ہے

طبیعت۔ دوسرے درجے میں سرد وتر ہے۔

منافع۔ رطوبات کو جذب کرتا ہے جلا پیدا کرتا ہے بینائی کو تیز آنکھ میں لگانے سے تمام رطوبت کو جذب کر لیتا ہے۔

مضر۔ خشکی پیدا کرتا ہے **مصلح**۔ روئی کا گودا۔

ریت (ھ)

بکسر رائے مہملہ ویائے مجہول وتائے فوقانی موقوف۔ ریگ (ف) رمل (ع) بالو اور دالو بواؤ معروف (ھ)

صفات۔ لندن رائل سوسائٹی کلب میں ایک لکچر دیا گیا تھا جس سے معلوم ہوا ہے کہ اکثر حصوں میں اور خصوصاً سکاٹ لینڈ آئل آف ایگ کے ریت میں گانے کی طاقت پائی جاتی ہے کیونکہ جس وقت تیز ہوا سے ریت اڑتا ہے تب اُسمیں گانے کی آواز نکلتی ہے بڑے بڑے ٹیلے سخت آندھی کے باعث چھوٹی چھوٹی حالت میں رہ جاتے ہیں اور اُنھیں سے مٹی کے ٹیلے بنکر آخر کار کنکروں کی صورت میں تبدیل ہوکر ریت ہوجاتا ہے جسمیں قدرتی طور پر علم موسیقی پایا جاتا ہے اور ریت کے لاکھوں ذرے ایک دوسرے سے رگڑ کھا کر گانے کی آواز پیدا کرتے ہیں۔

طب میں وہ ریت مستعمل ہے جو دریا کے کنارے پر اور نہروں میں اور سنگریزوں کی جگہ ملے۔

طبیعت۔ سردی اور خشکی اسمیں زیادہ ہے یہانتک کہ تیسرے درجے میں خشک بتاتے ہیں۔

خواص۔ اسکو بیس کر حمول کرنا حیض کو بند کرتا ہے اور مانع حمل ہے اسکو گرم کر کے گڑھے میں بھر کر استسقا کے بیمار کو اسمیں بٹھائیں مگر سر باہر رکھیں اور کسی کپڑے سے چھپا دیں۔ چند روز ایسا کریں تو مرض بالکل زائل ہوجائے اور ریت میں یہ خاصیت ہے کہ بدمزہ یا بدبودار پانی کے گھڑے میں ڈالکر رکھیں تو پانی اچھا اور خوش مزہ ہوجاے اور اگر خوش مزہ پانی میں ڈالیں تو وہ پانی بدمزہ ہوجائے۔ ریت کو گرم کر کے اسمیں سینکنا باجرے اور نمک کے ساتھ سینکنے کی برابر ہے۔ ریت کو صاف کر کے گنے کے رس میں یہانتک جوش دیں کہ قریب جلنے کے ہوجائے پھر خشک کر کے چار حصہ سیاہی کے ساتھ ایک حصہ اسمیں سے ملا کر پانی میں گھول کر آگ پر پگھلا کر اس سے لکھا جائے اور گندھک کی دھونی دی جائے تو حرف منقوش نکل آئیں۔

ریٹھا (ھ)

بکسر رائے مہملہ ویائے تحتانی معروف وفتح تائے ثقیل مخلوط بہا وسکون الف اور اریٹھا الف اول مفتوح سے بھی اردو اور گجرات وغیرہ میں بولتے ہیں۔ فندق فارسی (ف) بندق ہندی (ع)

صفات وشناخت۔ ایک درخت کا پھل ہے جس کے چھلکے کا رنگ تیرہ سبزی مائل ہوتا ہے بیج سیاہ اور سخت ہوتا ہے مغز سفید اور شیرین ہوتا ہے یہ دو قسم کا ہوتا ہے ایک بنگال ممالک متحدہ اور آسام وغیرہ میں پیدا ہوتا ہے دوسرا ممالک متحدہ دکھن اور بنگال میں بہت بویا جاتا ہے اسکا درخت بھوری چھال کا خوبصورت بڑا ہوتا ہے جسکے



تے پت جھڑ مین گرجاتے ہین ان پھلون کے بیجون کی مینگ پہلے کچھ میٹھی پیچھے بہت کڑوی لگتی ہے اس کے پیڑ مین آسوج سے مگسر تک پھول لگتے ہین اور ماگھ سے چیت تک پھل پکتے ہین پہلی قسم کے بیجون مین سے ایک قسم کا تیل نکالا جاتا ہے وہ صابون کی جگہ کام مین لایا جاتا ہے دوسری قسم کے بیجون کی مینگ مین سے جو تیل نکلتا ہے وہ آدھا گاڑھا ہوتا ہے اور دواؤن کے کام مین آتا ہے۔ اسکا پھل صابون کی جگہ کام مین آتا ہے۔ اس کے پیڑ مین گوند لگتا ہے۔

طبیعت - دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض کے نزدیک پہلے درجے مین گرم وخشک ہے جالینوس گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے مین جانتا ہے قانون کے بعض شروح مین لکھا ہے کہ مرکب القویٰ ہے لیکن اجزاے آتشی وہوائی اجزاے آبی اور خاکی سے زیادہ ہین۔

خواص وفوائد - معدے اور ہاضمے کو قوت دیتا ہے پٹھون کو مضبوط کرتا ہے سترخی اعضا کو قوی کرتا ہے۔ زہرون کو دفع کرتا ہے سانپ اور بچھو اور مکڑہ کاٹ کھائے یا تپ چوتھیا آتی ہو اور پرانے دست بند ہوتے ہون تو ان بالون مین ۴۔ ماشہ بھگو کر اُسکو ملکر چھان کر پلائین اور صاف کرکے پی لین اور اعضائی اینٹھن کو مفید ہے درد سر اور شقیقہ اور آنکھ کے ڈھلکے اور جالے کے لیے عمدہ دوا ہے لقوہ اور فالج اور مرگی اور سدد اور بطلان قوت شامہ مین برج سیاہ کی برابر سونگھا کرین۔ مقوی باہ ہے اسکی دھونی ام الصبیان اور جنون کو مفید ہے سانپ اور بچھو اور مکڑ کاٹ کھائے تو ان مقامون پر اسکا لیپ نافع ہے اس کے بیج کی مینگ کا فرزجہ جنین کے نکالنے اور حیض کے جاری کرنے کے لیے مجرب ہے ۳۔ ماشہ درد رحم کے لیے نافع ہے دودھ مین جوش کرکے عورت کو پلانے سے فرجگاہ تنگ ہوجاتی ہے اور اگر پانی مین گھس کر اسکو ناک مین سڑکین تو آدھا سیسی کا درد جاتا رہتا ہے سردی سے مرض بیضہ اور خودہ ہو تو اس طرح سود کرین کہ ریٹھے کو تھوڑے سے زعفران کے ساتھ پانی مین پیسکر کام مین لائین لقوے کے مریض کو اندھیر مکان مین رکھکر تین دن تک اسکو سونگھائین تو ناک سے بہت سی رطوبت نکلکر مرض جاتا رہے بعض نے لکھا ہے کہ پہلے دن جدھر کی آنکھ بند ہو ادھر کے نتھنے مین ایک قطرہ ڈالین پھر روز ایک قطرہ ڈالا کرین تین دن مین بلغمی رطوبت نکلکر صحت ہوجائے گی۔ ریٹھے کا چھلکا اور رسوت دونون ہم وزن لےکر اور پانی مین پیس کر جھڑبیری کے بیر کی برابر گولیان بنائین اور صبح کو ایسی حالت مین کہ ابھی کچھ نہ کھایا ہو ایک گولی سرد پانی کے ساتھ نگل جایا کرین اور اسکے بعد ہی مونگ کی کھچڑی خوب سے گھی کے ساتھ کھایا کرین اور دوسرے وقت بھی اسی طرح کھچڑی کھائین تھوڑے سے دنون مین بواسیر خونی وبادی جاتی رہے گی اگر کھانا کھانے سے قبل ریٹھا کھالیا جائے تو قاتل زہرون کا اثر نہو ریٹھا جلا کر روغن زیتون مین پیس کر ہمیشہ اُن بچون کی کھوپڑی پر لگایا کرین جو گنجے ہون تو آنکھین سیاہ ہوجاتی ہین جسکو ہچکیان آتی ہون اسکے ریٹھا باندھ دینے سے زائل ہوجاتی ہین اگر [illegible] ن سے رطوبت جاری ہو تو اسکے بیجون کی مینگ تین دن تک شہد مین ملا کر چاٹنے سے اسکو فائدہ ہوتا ہے اور اس مینگ کو پیس کر شربت زوفا کے ساتھ کھانے سے ربو کو نفع ہوتا ہے اس کے پیڑ کی سات ماشہ پیسکر شراب کے ساتھ کھانے سے ربو اور پرانی کھانسی اور ذات الجنب اور سینے سے خون کا آنا مٹتا ہے اس جڑ کو ماء العسل کے ساتھ ہمیشہ کھانے سے سینے سے بلغم لزج نکل جاتا ہے اور ذات الجنب کا



عارضہ جاتا رہتا ہے سات ماشہ ریٹھا کھانے سے معدے کا سردی کا درد اور رحم کا درد جاتا رہتا ہے اس کی گٹھلی کی سات ماشہ مینگ سکنجبین کے ساتھ کھانے سے بالخاصہ تلی کو نفع پہونچتا ہے ضرورت ہو تو ساڑھے دس ماشہ تک بڑھا دیں کبھی اس مینگ سے ریاح اور نفخ پیدا ہوجاتا ہے اس لیے یہ مناسب ہے کہ اُسکو چھیل کر بھونیں یہ معدہ سرد کو بہت موافق ہے اور ہاضمے کو قوت دیتی ہے اگر مواد کی کثرت سے سُدہ پیدا ہوجائے اور اس سے یرقان حادث ہوجائے تو اُسکو استعمال کرنا چاہیے نفع ہوگا بشرطیکہ تپ اور پیاس نہو کیونکہ اس کے استعمال سے مادہ خارج ہوجائے گا اس کا عصارہ استعمال کرنے سے مرہ سودا بلغم اور رطوبت اور صفرا تمام بدن سے دستوں کی راہ نکل جاتے ہیں۔ سقمونیا یا دو قوبا فطراسالیون ملا دینے سے دست آوری کی قوت قوی ہوجاتی ہے۔ ایک وید نے اسکی ساڑھے چار ماشہ مینگوں میں آٹھواں حصہ سقمونیا ملا کے دینے کے لیے لکھا ہے اس کے بیج کی مینگ شکر اور دودھ کے ساتھ ہمیشہ کھاتے رہنے سے باہ کو بہت قوت پہونچتی ہے مایوس الباہ آدمی میں بھی شہوت پیدا ہوجاتی ہے۔ معدے اور جگر اور گردے اور کمر کو بھی قوت دیتی ہے اسکا چھلکا شہد کے ساتھ پیس کر آنکھوں میں لگانے سے نزول الماء اور جالے اور ٹینٹ اور رتوندا اور احولیت اور ڈھلکے کو نفع ہوتا ہے اسکی گری کی سبزی سے جو اُسمیں ہوتی ہے قوت شنوائی میں ثقل پیدا ہوتا ہے۔ ریٹھا زہریلے جانوروں کے لیے تریاق ہے اسکا لیپ اور کھانا دونوں باتیں نفع دیتی ہیں یہانتک کہ یہ بات اس کے خواص میں سے ہے کہ اُسکا لٹکانا بچھو کے کاٹنے کے لیے نافع ہے اور جہاں اُسکو رکھیں تو بچھو اُدھر نہ جائے اور جو اسکو مکان کے ہر حصہ میں رکھیں تو اُس مکان میں کبھی بچھو نہ رہے۔

وید کہتے ہیں کہ ریٹھا صفرا اور بلغم اور باد اور خون کا فساد دفع کرتا ہے۔ ریٹھے کے پہلی قسم کے پھل کو چوسنے سے سوکھی کھانسی مٹ جاتی ہے اُس کے سفوف سے وہ مرض دفع ہوتا ہے جسمیں خون پیلا پڑ جاتا ہے مرگی کے دورے کے دن اسکے بیجوں کو پانی میں پیس کے سنگھا دینے سے اور تھوڑا سا منہ میں رکھنے سے اسکا دورہ رک جاتا ہے اسکا پھل بچے کے گلے میں لٹکانے سے ہچکی بند ہوتی ہے سات ماشہ ریٹھا کھانے سے دمہ مٹتا ہے اور دوسری قسم کے پھل کے بیج کی مینگ کو دو رتی لے کر شربت یا پانی کے ساتھ دینے سے درد ریاحی زائل ہوتا ہے اسکی ساڑھے چار ماشہ مینگ کو پانی میں ملکے پلا کے پیدا ہونے پر جہان کے بلانے سے سانپ کا زہر اُترتا ہے جسکو آنتوں کی کمزوری سے یا ہیضے سے دست لگتے ہوں انکے دست بند کرنے کے لیے بھی اسی پانی کو پلانا چاہیے اسکا بھپارا یا ناس دینے سے عورت کے آدیش روگ یعنی آسیب کے مرض جو دیوانگی کی قسم ہے اور دل کا اداس رہنا موقوف ہوتا ہے اسکو سرکے میں پیس کے زہردار جانوروں کے کاٹے ہوئے مقاموں پر لگاتے ہیں انجیری کی سوجن پر لیپ کیا جاتا ہے سوکھی کھانسی میں اسکی جڑ کے سفوف کی چٹکی دی جاتی ہے وقت پر بچہ جلدی پیدا ہونے کے لیے اور حیض کے وقت خون اچھی طرح بہنے کے لیے اس کے بیجوں کی مینگ کو پیس کے اور شافے میں لگا کے عورت کے رحم میں رکھنا چاہیے اسکی مینگ دمے میں فائدہ کرتی ہے اسکی تھوڑی سی مینگ کو منہ میں رکھنے سے مرگی والے کو فائدہ ہوجاتا ہے ایک پھل کی مینگ گائے کے دودھ میں پیس کے ناک میں سعوط کرانے سے اور آنکھوں میں لگانے سے بے ہوشی باقی نہیں رہتی اسکی



مینگ کو پانی میں پیس کے پلانے سے قے ہوتی ہے اور زہر اُترتا ہے اُسکی مینگ اور کالی مرچ دونوں ہموزن لے کر سفوف کرکے ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک مرگی والے کو پھنکانے سے فائدہ ہوتا ہے بچھو اور کنکھجورے کے زہر کے مقام پر اسکا لیپ کرنا چاہیے اس کے خیساندے کی خوراک یہ ہے کہ ایک پھل کو ڈھائی یا پانچ تولہ پانی میں بھگو کر ملکر چھانکر پلانا چاہیے اور قے کرانے کے لیے پونے چار ماشہ سے ساڑھے سات ماشہ تک سفوف کی پھنکی دینی چاہیے بلغم نکالنے کے لیے پانچ رتی سے دس رتی تک پیس کر دینا چاہیے۔ اسکی ۱ ماشہ سے اڑھائی ماشہ تک پھنکی دینے سے پسینہ آتا ہے بیج گٹھلی اور چھلکے سمیت ریٹھے کو پیس کے مرگی والے کو ہمیشہ سنگھانے سے مرگی مٹتی ہے ایک تولہ ریٹھے کو رات بھر پانی میں بھگو کے اسکا نتھرا ہوا پانی پلانے سے سوزاک جاتا رہتا ہے۔ **مضر۔** گرانی پیدا کرتا ہے۔ قے لاتا ہے اور معدے اور آنتوں کو نقصان پہونچاتا ہے۔ **مصلح۔** گرانی اور قے کے لیے سکنجبین اور روغن بادام مصلح ہیں احشا کے لیے حج اور بالچھڑ مصلح ہیں۔ **بدل۔** اخروٹ کی مینگ اور چلغوزے کی مینگ۔

مقدار خوراک۔ ½ ماشہ سے ۳ ماشہ تک اور بعض ایک تولہ ساڑھے دس ماشہ تک تجویز کرتے ہیں۔

ریچھ (ھ)

بکسر راے مہملہ وسکون یاے تحتانی وجیم فارسی مخلوط بہا موقوف۔ خرس (ف) دب (ع)

صفات وشناخت۔ ریچھ گوشت خوار اور سبزہ خوار جانوروں کے بیچ میں گویا کڑی ہے اس کے ناخن مضبوط اور کند ہیں کیونکہ وہ درخت پر چڑھنے اور زمین کھودنے کے سوا کسی کے چیرنے پھاڑنے کے لائق نہیں ہیں اور اسکی داڑھیں چپٹی اور زبان چکنی اور اُسکا بدن بھاری اور موٹا ہے بھورا ریچھ جو سابق میں انگلستان بلکہ تمام یورپ کے درمیان کثرت سے تھا اب صرف دشوار گذار اور کم آباد اطراف میں یعنی پہاڑ اور وادیوں اور جنگلوں میں پناہ پاکر سلامتی سے رہ سکتا ہے ملک ناروے اور سویڈن اور روس اور پولنڈ میں اب تک کثرت سے ہیں مگر کوہ الپس کے نواح میں بہ نسبت سابق کے کم نظر آتے ہیں ممالک مذکورہ کے گھنے اور سایہ دار جنگلوں میں ریچھ بڑا قدآور ہوتا ہے ریچھ پانی میں بہت جلد اور خوب تیرتا ہے اور گرمی کے موسم میں اکثر نہاتا ہے اسکی طاقت بلندی پر چڑھنے کی نہایت مشہور ہے اور اُترتے وقت دوسرے جانوروں کی مانند نہیں اُترتا بلکہ انسان کی مانند سر اوپر کیے ہوئے پچھلے پیروں سے اُترتا ہے ریچھ کی خوراک جڑیں اور پتے اور رسیلے سبزے اور اقسام کے جنگلی پھل اور اناج اور شہد اور دیمک اور چیونٹیاں ہیں اگرچہ بعض اوقات گلوں اور مویشیوں کے نزدیک رہا کرتے ہیں مگر انکو کمتر نقصان پہونچاتے ہیں۔ تاہم کبھی کبھی چڑھائی کر کے بعض جانور کو اٹھا لے جاتے ہیں۔ ریچھ اکیلا رہنا اختیار کرتا ہے اور ایسے گھنے جنگل یا پہاڑ میں جہاں آدمی کا گذر نہو دے پناہ پکڑتا ہے شمالی اطراف میں جاڑوں کے درمیان پہاڑی کھوہ یا کھوکھلے درخت یا اُس جھونپڑے میں جسے اپنے ہاتھ سے گھاس اور پتے جمع کرکے بناتا رہتا ہے اور بہت دنوں تک بغیر کھائے پیے سویا کرتا ہے جو چربی کہ گرمی کے زمانے میں اُس کے گوشت پر چڑھ جاتی ہے جاڑوں میں پگھل کر خوراک کے عوض اُسکے بدن میں سماتی ہے جب پھر گرمی شروع



ہوتی ہے تب وہ دبلا اور بھوکا ہوکر اپنی ماند سے نکل آتا ہے۔ امریکہ میں کئی قسم کے ریچھ ہیں کالے اور بھورے اور کبرے وہاں کا کالا ریچھ یورپ والے سے کم قد آور اور ہلکا اور اسکا بال چھوٹا اور چکنا ہوتا ہے اور کھوپڑی بھی کم چوڑی اور پیشانی اونچی اور ناک لمبی ہوتی ہے بھورا ریچھ رنگ کے سوا ہر عضو میں کالے ریچھ کی مانند ہوتا ہے اور کبرا ریچھ سب سے زیادہ ہیبت ناک اور غصہ ور اور یورپ والے ریچھوں سے قد آور ہوتا ہے اور صوبہ میسوری اور راکی نامی کوہستان میں رہتا ہے اور اسکا بال لمبا اور روکھا اور الجھا ہوا اور اس کے پاؤں اور پنجے بڑے بڑے ہوتے ہیں اور اسکی طاقت بھی عجیب ہے وہ سب کنارے ایک وادی یا نالے میں اکیلا رہتا ہے اور وہ بڑا ہی سخت جان ہوتا ہے اگرچہ اسکی خوراک جڑیں اور سبزیاں ہیں تاہم وہ گوشت کھانے کے لیے دیوانہ رہتا ہے بعض وقت وہ بڑے اور جیسے بیسن نامی جانور کو مار کر اپنی ماند میں کھا جاتا یا ایک گڑھا کھود کر اسے گاڑ دیتا ہے اور دوسرے روز نکال کر کھا جاتا ہے ہندوستان میں کئی قسم کے ریچھ ہیں جو اکثر عادتوں میں اور ملکوں کے ریچھوں سے میل رکھتے ہیں مگر انسے چھوٹے ہیں اور انکا بال بھی چھوٹا گھنا اور ان کے چنگل بھی لمبے اور خمدار ہیں ریچھ اپنے ہونٹوں کے نیچے اوپر کرنے میں بڑی طاقت رکھتا ہے انھیں اپنی خوراک تک پہونچانے اور اسے جمع کرنے کے کام میں لاتا ہے۔ اسکی ایک قسم قطب کے پاس سمندر کے یخ کے بڑے بڑے ٹکڑوں پر رہتی ہے اور جاڑوں کی شدت سے بے پرواہ ہے۔ اسکی اکثر لمبائی چھ سے سات آٹھ فٹ تک بلکہ اس سے بھی زیادہ ہوتی ہے۔ قطبی ریچھ کا رنگ سفید ہوتا ہے اور وہ دریائی جانور معلوم ہوتا ہے۔ بدن کی شکل لمبی ہے اور سر چپٹا اور منھ چھوٹا گردن لمبی پنجے بہت بڑے بڑے ان پر بھی موٹا بال ہے جس کے سبب وہ چکنے یخ پر سلامتی سے چل سکتا ہے۔ اس کے بدن کا بال باریک اور لمبا اور اون کی مانند ہے ان اکثر ساحلوں پر جن کے نزدیک قطبی ریچھ رہتا ہے کوئی درخت نہیں جس کے سائے تلے رہے وہ سمندر کے کنارے یا کوہ یخ کے کراروں پر رہا کرتا ہے اور برف کے بھیتر اپنی ماند کھود لیتا ہے اور خط قطب شمالی سے باہر کمتر نظر آتا ہے قطبی ریچھ بہت جلدی اور مضبوطی سے پیرتے ہیں اور غوطہ مارنے میں بڑے چالاک ہیں وہ اکثر وہیل کی بہتی ہوئی لاشوں کو سمندر میں پیر کر پکڑ لیتا اور کھاتا ہے وہ دریائی گھوڑوں اور اود بلاؤ کو شکار کرتا ہے اس قسم کے ریچھ کا نر جاڑے کے ایام میں دوسری قسم کے ریچھوں کی مانند زیادہ نہیں سوتا بلکہ سمندر کے کوہ یخ پر رہتا ہے اور شکار کی تلاش میں ایک سے دوسرے کوہ یخ تک بہ کر جاتا ہے اور مادہ اسکی سخت جاڑوں میں کم دکھائی دیتی ہے معتدل ہوا کے ایام میں دو بچے اپنے ساتھ لیے نظر آتی ہے قطبی ریچھ اس ملک کے ریچھ سے دگنا تگنا بھاری ہے۔

بہر صورت ریچھ انسان سے بہت ڈرتا ہے قابل تعلیم ہے اسکا خون نہایت لزج ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ گرم کثیر الرطوبت ہے بعض نے اسکی چربی اور گوشت کو تیسرے درجے کے پہلے مرتبے میں گرم و خشک کہا ہے خون اسکا نہایت گرم ہوتا ہے اسکا پوستین بھی گرم و خشک ہے اور جتنا بوڑھا ہوتا اتنا ہی زیادہ خشک ہوتا ہے۔



خواص وفوائد۔ ریچھ کا گوشت گرم تر اور دیر ہضم ہے قلیل الغذا اور ردی الکیفیت بھی ہے۔ معدے کو خراب کرتا ہے اسکا پوستین فالج کے مریض کو پہنانا بہت نافع ہے اسکے بچھونے پر بیٹھنے سے نقرس کو بہت نفع ہوتا ہے بدن کے رونگٹے کھڑے ہونا موقوف ہوتا ہے۔ اسکا پنیر مایہ گھی مین ملا کر کھانے سے شہوت بڑھ جاتی ہے اور منی کا جوہر بھی زیادہ ہوجاتا ہے اسکا پتا ۲ رتی شہد مین ملا کر مرگی کے مریض کو کھلانے سے نفع ہوتا ہے۔ اگر سکنجبین کے ساتھ کھائین تو درد جگر اور استسقاے لحمی و رقی کو نفع ہو شہد اور سونف کے ساتھ آنکھ مین لگانے سے بینائی قوی ہوتی ہے۔ جالا کٹ جاتا ہے۔ پلک کے بال جم آتے ہین۔ ریچھ کا پتا لیکر ایک سینگ کو لگا کر پان مین کھینچ کر دے کے مریض کو کھلائین اور سات دن تک کھلاتے رہین مرض جاتا رہے گا۔ اسکی چربی کا ضماد پرانے درد مفاصل کو مفید ہے اعصاب کی سختی مٹاتا ہے اسکا لیپ برص اور داء الثعلب کو بھی نافع ہے اسکی چربی کتے پر مل دین تو فی الفور باولا ہوجائے۔ اس کے دانتون کی کچلیان گھس کر بچے کو چٹانے سے دانت سہولت کے ساتھ نکل آتے ہین۔ اسکا خون ۲ ماشہ مصروع یا مجنون کھائے تو فائدہ ہو بشرطیکہ سبب مرض بلغم ہو ساڑھے چار ماشہ اسکا پنیر مایہ بھی صرع بلغمی کو نفع پہونچاتا ہے اگر پر دال اکھیڑ کر اسکا پتا یا پنیر مایہ لگا دین تو پھر نہ نکلین اس کے پنیر مایہ کے لگانے سے پھوڑا جلد پک جاتا ہے اور بدن کے جس مقام پر اسکو لگاتے ہین وہان بال نہین نکلتے۔ اسکا گوہ خناق پر لگانے سے تحلیل ہوجاتا ہے اگر سردی سے کھانسی ہو تو اسکی چربی کی مالش کرین اسکا پتا ماء العسل کے ساتھ کھانے سے بواسیر جاتی رہتی ہے۔ اگر ۱/۲ ماشہ پتا چوپایے کو کھلا دیا جائے تو قولنج جاتا رہے اسکا خصیہ سکھا کر پیس کر دستون کے مریض کو دینے سے رک جاتے ہین موچ آجائے یا ہڈی اکھڑ جائے تو اسکی چربی کی مالش سے نفع ہو۔ اب اس کے متعلق عجیب وغریب باتین سنیے (۱) اسکی چربی پیدایش کے وقت بچے پر ملنے سے اسکو عمر بھر نظر نہین لگتی۔ (۲) اسکی سیدھی آنکھ بچے کے باندھ دین تو نیند مین نہ ڈرے۔ (۳) اسکی سیدھی آنکھ آدمی پاس رکھے تو درندے کا خوف نہ رہے اور اس سے تمام وحوش بھاگنے لگین (۴) اس کے پاؤن کو مرد اپنی سیدھی ران پر باندھکر عورت سے صحبت کرے تو کتنا ہی صحبت کرے گا کمزوری لاحق نہوگی۔ (۵) سیدھی آنکھ اور بقوے ہر ایک آنکھ ایسے شخص پر جسے چوتھیا یا معمولی بخار آتا ہو باندھ دیجائے تو یہ مرض جاتا رہے۔ (۶) اس کے بالون کی دھونی سے حشرات الارض بھاگ جاتے ہین۔

وید کہتے ہین کہ ریچھ کا گوشت گرم و تر ہے۔ قوت باہ زیادہ کرتا ہے باد کے فساد کو دور کرتا ہے۔

ریحان (ع)

بفتح راے مہملہ وسکون یاے تحتانی وفتح حاے حطی وسکون الف ونون۔ شاہ سفرم بھی اسکا نام ہے جو معرب ہے شاہ سپرم کا فارسی مین اسپرغم اور اسفرغم اور اسفرم بھی کہتے ہین

صفات وشناخت۔ ریحان اور تلسی کو عرف عام مین ایک جانتے ہین اور محققین دونون کو علیحدہ علیحدہ بتاتے ہین اور بعض کے نزدیک نگند بابری اور یہ ایک چیز ہے بہرصورت ریحان ایک درخت ہے



کہ باغون مین بوتے ہین اسمین بہت سی شاخین ہوتی ہین جو ایک جڑ سے نکلتی ہین ایک قسم کے پتے پتلے اور خوشبو تیز ہوتی ہے خوشے اسمین آتے ہین جنکے اندر تخم ریحان پیدا ہوتے ہین جاڑے اور گرمی دونون موسم مین بت جھاڑ نہین ہوتا۔ دوسری قسم کے پتے بہت چھوٹے ہوتے ہین اور سبز و زردی مائل تیسری قسم کے پتے بہت بڑے سبز و تیرہ پہلی قسم عمدہ ہے بعض کے نزدیک دوسری قسم سب سے بہتر ہے اور صاحب اختیارات کے نزدیک جسمین صعتر کی سی خوشبو ہو وہ سب سے بہتر ہے اسی کو **ریحان کرمانی** اور **ریحان یزدی** بھی کہتے ہین۔ بہرصورت وہ بہتر ہے جسکی خوشبو تیز ہو۔

طبیعت۔ گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین اور گیلانی کے نزدیک گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین اور ابن ہبل کے نزدیک پہلے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے اور صاحب منہج نے دوسرے درجے مین گرم و خشک بتایا ہے بعض نے سرد لکھا ہے اس لیے کہ قابض ہے اور گرم مزاج والے کو نفع دیتا ہے سرسامی کو کسی قسم کا ضرر نہین کرتا سفر اور دھوپ کی گرمی سے سر مین درد ہونے لگے تو اسکو مٹاتا ہے مگر سردی کا قول تحقیق کے خلاف ہے۔

خواص وفوائد۔ دماغ کا سدہ کھولتا ہے دردون کو تحلیل کرتا ہے اس کے سونگھنے سے دماغ مین قوت پیدا ہوتی ہے اگر اسپر پانی چھڑک کر سونگھین تو گرم درد سر کو دفع کرے اسکی بو سے نیند آتی ہے دماغ سرد کا اس بو سے فضول دور ہو جاتا ہے یہ قلب کو قوت دینے والا بھی ہے خفقان اور ضعف معدہ اور ریاح غلیظ کو نفع دیتا ہے اس کے پتون کا رس شکر کے ساتھ درد سینہ اور دمہ کو نافع ہے بواسیر کو بھی نافع ہے اس کے جوشاندے سے خصیون کو دھارین تو ورم جاتا رہے اور عجیب بات یہ ہے کہ باوجودیکہ وہ سرد امراض کو نافع ہے مگر پانی سے تر کرنے کے بعد سردی پہونچاتا ہے جس مکان مین وہ ہو زہریلے حشرات الارض وہان نہین جاتے اس کے سونگھنے سے سرد دماغ کو بہت نفع پہونچتا ہے اور ریزش ہو کر درد سر جاتا رہتا ہے صاحب منہج کہتا ہے کہ اسکو پانی مین ابالکر سر پر نطول کرنے سے سردی سے سر پر درد کا ہونا چلا آتا سر کا گھومنا جاتا رہتا ہے اگر منہ آجائے تو اس کے پتو نکو چابین اور جوشاندے سے کلیان کرین **مضر**۔ ہمیشہ سونگھنا دماغ کو کمزور کرتا ہے **مصلح**۔ نیلوفر۔

ریحان سلیمان

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے اصفہان کے پہاڑون مین بہت ہوتی ہے پتے اس کے خطمی کے پتون کی طرح ہوتے ہین پھول سفید اور چھوٹا اور بیج سیاہ اور گول سیاہ مرچ کی طرح اسکی بیل چلتی ہے اور دوسرے پیڑون پر پھیل جاتی ہے۔ بعض کہتے ہین کہ وہ وادیون اور سایہ دار مقامون مین اگتی ہے عشق پیچہ کی قسم سے ہے بڑا پتا عشق پیچے کی طرح ہوتا ہے اور چھوٹا پتا خطمی کے پتے کی طرح اور پھول نرا سفید نہین بلکہ سفیدی کے ساتھ سرخی کی بھی جھلک ہوتی ہے اور اچھا معلوم ہوتا ہے فارس مین اسکو جم سفرم بھی کہتے ہین وجہ اسکی یہ ہے کہ عوام کا عقیدہ یہ ہے کہ جم ہی حضرت سلیمان ہے اور سفرم کے معنی ریحان کے ہین عرب اسکو قشاع کہتے ہین جسمین آخر مین عین مہملہ ہے اور غین معجمہ سے ایک اور چیز کا نام ہے اور کیساؤل کے مطابق اسپر بھی یاسمین صحرائی کا اطلاق ہوتا ہے صاحب تحفۃ المؤمنین کہتا ہے کہ یہ ایک روئیدگی ہے جو اصفہان مین ہوتی ہے اور

گل عقرب کے نام سے مشہور ہے کیونکہ بچھو کے علاج مین بہت کارآمد ہے عشق پیچے کے پتون سے اس کے پتے چھوٹے ہوتے ہین پھول چھوٹے چھوٹے اور گچھون مین ہوتے ہین اوپر سے رنگ نیلا ہوتا ہے اندر سے زرد ہوتا ہے اور ہمیشہ سبز نہین رہتی -

بعض کہتے ہین کہ اسکی ایک قسم پہاڑی ہوتی ہے جس کے پتے سوئے کے پتون کی طرح ہوتے ہین - پھول سرخ سفیدی مائل ہوتا ہے اگر اسکو مدت تک پانی نہ ملے تو سوکھتی نہین بلکہ اپنی رطوبت سے پاس کے درختون کو سیراب رکھتی ہے قوت اسکی اگر اور شیح کی طرح ہے -

طبیعت - چوتھے درجے تک گرم و خشک ہے اسی لیے اسکو سردی نہین ستاتی -

خواص و فوائد - یہ دوا لطافت اور خشکی پیدا کرتی ہے سودا کو دستون کی راہ بغیر اذیت کے نکالتی ہے - احتراقات سے خون کا تنقیہ کرتی ہے نفخ اور ریاح اور معدے کی رطوبات غلیظہ لزج کو تحلیل کرتی ہے اس کے لیپ سے بالخاصہ نقرس کو نفع پہونچتا ہے اسکا جوشاندہ بچون کے معدے کو بہت نافع ہے روغن گل مین اس کو پیسکر رحم مین رکھنے سے درد جاتا رہتا ہے ریاح تحلیل ہوتی ہین اسکو جوش کرکے پینے سے پھوڑے پھنسی اور بواسیر اور امراض سوداوی کو صحت ہوتی ہے بواسیر کے مسون پر اسکا لیپ بھی نافع ہے شہد کے ساتھ اسکو بلغمی اورام پر اور سرکے کے ساتھ اورام گرم پر لگانا چاہیے اس کے پھول کو پینے اور لگانے سے لقوے کو نفع پہونچتا ہے اس کے کھانے اور لگانے سے بچھو اور بھڑ کا زہر اتر جاتا ہے - **مضر** - زیادہ استعمال مین لانے سے درد سر پیدا ہوجاتا ہے **مصلح** - روغن نیلوفر اور کافور - **بدل** - مرزنجوش اور بعض کہتے ہین کہ اس سے نصف شیح یا اگر -

قدر خوراک - پتے ۱۰ ماشہ - اور رس ۲ تولہ تک -

ریحان الکافور (ع)

تیمی نے مرشد مین لکھا ہے کہ اسے کافور یہودی اور شجر کافور بھی کہتے ہین گیلانی لکھتا ہے کہ سوسن یہی ہے

صفات و شناخت - اسکی پیدائش فارس اور خراسان مین بہت ہے اسکی ماہیت مین اختلاف ہے -

(۱) بعض کہتے ہین کہ اس روئیدگی کی شکل جھڑی کی سی ہوتی ہے جسکا دوسرا نام نشو بھی ہے اور پھول بھی ہو بہو خیری کے پھول کی طرح معلوم ہوتا ہے پتا جنگلی کاسنی کے پتے کی طرح اور چھوٹا ہوتا ہے -

(۲) بعض کہتے ہین کہ ایک روئیدگی ہے جسکی شاخین اور پھول سوئے کی طرح ہوتے ہین اور پتے انار کے پتون کی طرح مگر اس سے کچھ چھوٹے ہوتے ہین پھول نیلا اور سفیدی مائل ہوتا ہے اس کے تمام اجزا کو ملنے سے خشک ہون یا تر کافور کی سی خوشبو آتی ہے -

طبیعت - دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے -

خواص و فوائد - دماغ کی جھلیون مین جو رطوبت بند ہوتی ہے وہ اس کے زیادہ سونگھنے سے تحلیل ہوجاتی ہے اور گاڑھا خلط دماغ سے بہہ جاتا ہے یہ روئیدگی ورمون کو تحلیل کرتی ہے چونکہ گرم ہے اس لیے سرد مزاج والون کے لیے مناسب ہے نہ گرم مزاج والون کے لیے اسکو پینے سے سدے کھل جاتے ہین یرقان جاتا رہتا ہے - اعضا مین سے خون کا جریان رک جاتا ہے اسکو پیسکر زخمون پر چھڑکنے سے خشک ہوجاتے ہین



مضر۔ گرم مزاج والے کو۔ **مصلح** سکنجبین۔
مقدار خوراک۔ سفوف ۳ ماشہ اور رس ۲ دو تولہ تک۔

ریلٹی (ھ)

بکسر رائے مہملہ وسکون یائے تحتانی وضم کاف فارسی وکسر تائے ثقیل ویائے معروف

صفات وفوائد۔ ایک پیڑ ہے جھربیری کی طرح ہوتا ہے اُسی کی طرح پھول اور پھل آتا ہے مگر اُس سے قدرے چھوٹا اور خاردار درخت ہے اسکی چھال بادی کے امراض کے لیے مفید ہے۔

ریگ ماہی (ف)

صفات وشناخت۔ ایک قسم کی مچھلی ہے کہ ریت مین ملتی ہے جوان گرگٹ کی طرح ہوتی ہے مگر اسکی جلد نہایت آبدار ہوتی ہے اور اسپر سفید نقطے نمودار ہوتے ہین اور یہ ریت مین اس طرح پھرتی ہے جیسے پانی مین اور مچھلیان تیرتی ہین ایک شخص مارواڑ کی طرف سے شیشے کے مرتبان مین ریت کے اندر کئی زندہ ریگ ماہیان لایا تھا۔ کہتے ہین کہ اتنی طاقت رکھتی ہے کہ ریت مین دس بارہ گز تک گہری گھس جاتی ہے نواحی بغداد وملک سندھ اور مارواڑ مین پیدا ہوتی ہے معجونون مین سقنقور کی جگہ کام دیتی ہے عربی مین جس مچھلی کو سمکۃ الصید اور سمکہ صیدا اور سمکہ برکہ کہتے ہین وہ علی العموم یہی ریگ ماہی سمجھی جاتی ہے شیخ نے اپنے مجربات مین لکھا ہے کہ سمکۃ الصیدا کو سمکہ تبوب بھی کہتے ہین کیونکہ سرزمین شام مین صیدا نامی شہر کے پاس ایک بستی کا نام تبوب ہے وہان کے ایک چشمے مین یہ مچھلی ملتی ہے اُس چشمے کا نام نوِل ہے اس لیے کبھی شہر صیدا کی طرف نسبت کرکے سمکۃ الصیدا کہتے ہین۔ اور کبھی تبوب بستی کی طرف منسوب کرکے سمکۃ تبوب بولتے ہین اور کبھی خاص اُس ندی کی طرف نسبت دے کر سمکۂ نوِل پکارنے لگتے ہین۔ یہ مچھلی ہر سال ایک مرتبہ بارش کے زمانے مین چند روز کے لیے ظاہر ہوتی ہے جس زمانے مین اسکو پکڑ کر خشک کر لیتے ہین کبھی ربیع کے موسم مین بھی کہ وہ اسوقت مین مستی پر ہوتی ہے اور اوپر تیرنے لگتی ہے شکار کی جاتی ہے اسکا شکار جاڑون کے آخر سے فصل بہار تک موسم ربیع مین ہوتا ہے کہتے ہین کہ آدمی کی طرح اس کے نر ومادہ باہم جفتی کرتے ہین اور جفتی کرکے اُسی طرح بھادون کے درمیان تک رہتے ہین اور یہ کمال قوت باہ پر دلالت کرتا ہے موسم ربیع مین مستی کے زمانے مین اسکی کان کی لو سے ایک قسم کا جھاگ نکلنے لگتا ہے اور پانی پر تیرتا ہے جس طرف کے آدمی اسکو جمع کر لیتے ہین مستی کے زمانے مین یہ آسانی سے شکار ہو سکتی ہے غیر مستی کے زمانے مین اسکا ہاتھ آنا مشکل ہے کیونکہ ایک جگہ قرار نہین پکڑتی اور اسکو شکار کرتے ہی نمک لگا کر سکھا لیتے ہین بغیر اسکے فوراً بگڑ جاتی ہے اسکا نر بہتر ہے اور شناخت اسکی یہ ہے کہ پتلا اور لانبا ہوتا ہے سر اُسکا چھوٹا ہوتا ہے گردن اور دم لمبی ہوتی ہے اور اسکے تالو یعنی زنخدان کے تلے چند خطوط اور رخال ہوتے ہین اور مادہ مین یہ بات نہین ہوتی۔ کہتے ہین کہ جب تک یہ مچھلی زندہ رہتی ہے یہ فرق ظاہر رہتا ہے مرنے کے بعد جاتا رہتا ہے یہ سارا بیان اس بات پر دلالت کرتا ہے کہ سمکہ صیدا اور چیز ہے اور ریگ ماہی اور چیز ہے سمکہ صیدا دریائی جانور ہے اور ریگ ماہی ریت اور خشکی کا حیوان ہے اور یہ جو بعض نے لکھا ہے کہ سمکہ صیدا



کو سمک الرمل بھی کہتے ہیں اسلیے کہ وہ ریت میں بھی ملتی ہے تو اس سے یہ مستفاد ہوتا ہے کہ اسکی دو قسمیں ہیں ایک پانی کی دوسرے خشکی کی اس خشکی کی قسم ریگ ماہی ہے اور یہی **ریگ زادہ** ہے جیسا کہ رشیدی نے اپنی فرہنگ میں لکھا ہے کہ ایک قسم کی مچھلی ہے جو ریت میں اسطرح چلتی ہے جسطرح پانی میں مچھلی اور وہی ہے اور برہان نے جو لکھا ہے کہ ریگ زادہ ماہی سقنقور کا نام ہے اور وہ ایک جانور ہے کہ مچھلی کی طرح ہوتا ہے اور ہمیشہ ریت میں رہتا ہے یہ غلطی ہے سقنقور پانی کا جانور ہے چنانچہ گیلانی لکھتا ہے کہ ورل اور سقنقور میں یہی فرق ہے کہ ورل جنگل اور میدان میں رہتا ہے اور سقنقور دریائے نیل میں اور دریائے نیل سے اسکا شکار کرتے ہیں ورل کا چمڑا موٹا اور کھردرا ہوتا ہے سقنقور کا باریک اور چکنا۔ بہرصورت ریگ ماہی خشکی کا اور ریت کا حیوان ہے اور ریت میں رہنا اسکا مشاہدہ ہوا ہے فرہنگ انجمن آرائے ناصری میں بھی بیان کیا ہے کہ ریگ زادہ اور ریگ ماہی دونوں اس مچھلی کے نام ہیں جو ریت میں اسطرح چلتی ہے جس طرح معمولی مچھلی پانی میں اور یہ بھی ایک ضعیف سا قول نقل کیا ہے کہ بعض کے نزدیک سقنقور ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک۔

خواص و فوائد۔ انڈے کی زردی کے ہمراہ نہایت مقوی باہ ہے باہ کے نسخوں میں اسکو شامل کرتے ہیں ذکر کو سخت کرتی ہے اور وہ سقنقور سے قوت باہ کے علاج میں بہتر ہے نعوظ بہت بڑھاتی ہے۔ شہوت زیادہ کرتی ہے شہوت زیادہ کرنے کے لیے بہت مجرب ہے اور یہ جو بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ دو عدد سے زیادہ نہ کھانا چاہیے کیونکہ دو سے زیادہ کھانے سے اتنی زیادہ شہوت پیدا ہوتی ہے کہ آدمی کو تاب نہیں رہتی یہانتک کہ اسکی قوت ساقط ہو کر جاتا ہے یہ ایک فسانہ ہے یا سمک اصیدا کی یہ تاثیر ہو ریگ ماہی تو ایسی ہی نہیں ہوتی سمک اصیدا کی نسبت لکھتے ہیں کہ اگر اسکو ایک ماشہ پیکر شراب میں ملاکر کھانا کھانے کے بعد پی کر سورہیں تو نہایت شہوت باہ پیدا ہوتی ہے۔ کہتے ہیں کہ ایک رتی کی مقدار میں سمک اصیدا کے جھاگ انڈے کی نیم برشت زردی یا مرغ کے شوربے میں ملاکر کھانے سے باہ میں بہت طاقت آتی ہے یہانتک باہ کو قوت پہونچتی ہے کہ آدمی کی ہلاکت تک نوبت پہونچ جاتی ہے اور مچھلی اسکے گوشت سے بہت قوی ہوتے ہیں اور نمکین مچھلی غیر نمکین سے بے حد قوی ہوجاتی ہے یہ بھی کہتے ہیں کہ نر دونوں کی باہ کو قوت دیتا ہے اور مادہ عورتوں کی باہ کو قوت ہوجاتی ہے بعض کہتے ہیں کہ مادہ قوت باہ کے حق میں بالکل بے اثر ہے نہ مرد کی باہ کو طاقت دیتی ہے نہ عورت کی۔ بعض کہتے ہیں کہ شہر صیدا کے ریگستان میں سے جو مچھلی پکڑی جاتی ہے وہ دیسی مچھلی کی سی شکل وصورت نہیں رکھتی جیسی دریائے نیل کی رکھتی ہے اور نہ اسکی طرح مقوی ہوتی ہے۔ **مضر**۔ معدہ **مصلح** نمک لگاکر سکھا لینا۔

ریشم (ف)

بکسر رائے مہملہ و یائے مجہول و فتح شین معجمہ و سکون میم مستفاد از فرہنگ فرنگ۔ ابریشم (ف) ابریسم (ع)

صفات وشناخت۔ ریشم ایک کیڑے کے معدے کا لعاب ہے اس کیڑے کو کرم پیلہ کہتے ہیں وہ بہت ہوشیاری اور احتیاط سے شہتوت کے درختوں میں پالا جاتا ہے جب اسکی پتیاں کھاکر خوب موٹا تازہ ہوجاتا ہے تو اسکے منہ سے ایک مہین تار نکلنے لگتا ہے اب کرم پیلہ تے بر گھر بنانا چاہتا ہے اس لیے اپنے منہ سے تار بنا شروع



کرتا ہے اور اپنے تارون کے تانے بانے مین خود بھی پوشیدہ ہوجاتا ہے مگر اندر ہی اندر اپنا کام جاری رکھتا ہے یہانتک کہ فاختہ کے انڈے کی برابر ہوجاتا ہے اس گول چیز کو ریشم کا کویا کہتے ہین جس کے اندر کیڑا مرجاتا ہے اور جو اسکا گھر تھا وہی اسکا مقبرہ بن جاتا ہے۔ لیکن کبھی کیڑا صحیح و سلامت بھی نکلتا ہے جب وہ زندہ رہتا ہے تو پروار بنکر پیٹے کو کاٹ کر باہر آتا ہے اس صورت مین کویا بہت ناکارہ ہوجاتا ہے اسکا ریشم نہین بنتا اسکو قز بفتح قاف و سکون زائے معجمہ کہتے ہین اطبا ان دونون قسمون کو ریشم خام بولتے ہین۔ کویے کو اول گرم پانی مین جوش دیتے ہین پھر چرخی مین اوٹ لیتے ہین اور جسکو پانی مین جوش دے کر تخم نکال دیا ہو وہ ریشم نہین حریر کہلاتا ہے اور اطبا اسی پہلے کو خود ریشم کا کویا کہلاتا ہے اور ریشم اسمین سے نکلتا ہے استعمال کرتے ہین اور بہتر وہ ہے جو زرد رنگ اور پھولا ہوا ہو۔ اور بعض کہتے ہین کہ عمدہ وہ ہے جو ملائم چکنا سفید خام چمکدار باریک تارون والا ہے اور اکثر محققین اُسے بہتر جانتے ہین جو زرد اور سفیدی مائل ہو جب اُسکو دھوئین اور حل کرین تو رقیق ہوجائے اور مستعمل کترا ہوا ہے جوش دیا ہوا اطبا کے استعمال مین نہین اور جہانتک وہ ملے جس مین سے کیڑا نہ نکلا ہو تو بہتر ہے اس کے بعد وہ ہے جس مین سے کیڑا نکل چکا ہو۔

طبیعت ۔ ریشم خام پہلے درجے مین گرم و خشک ہے مگر گرمی خشکی سے کم ہو رہے چنانچہ بعض نے پہلے درجے مین گرم اور دوسرے درجے مین خشک لکھا ہے بعض نے پہلے درجے مین گرم و تر بتایا ہے۔ بعض یہانتک تاکید سے کہتے ہین کہ ریشم ضرور تر ہے اسمین خشکی ذرا نہین۔ بعض معتدل گرمی و سردی مین اور بعض معتدل خشکی و تری مین مانتے ہین۔ تخم اور جوش دیا ہوا بھی خشک ہے ریشم کے کیڑے کی طبیعت گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین ہے۔

خواص وفوائد ۔ روح کو فرحت بخشتا ہے اعضاے رئیسہ کو قوت دیتا ہے ارواح اور باہ اور تمام اعضا و حواس کو قوی کرتا ہے سدہ کھولتا ہے آنکھون کے امراض کو نافع ہے خفقان کو دور کرتا ہے پھیپھڑے اور معدے کو قوت دیتا ہے اور اُنکے ورم کو دفع کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے رخسارون کے رنگ کو صاف کرتا اور نکھارتا ہے طبیعت مین لطافت بڑھاتا ہے رطوبت کو جذب کرتا ہے حافظے اور ذہن کو بڑھاتا ہے کیونکہ ربع طبعی کو غذا اور معدے مین تصرف کرنے کی قوت دیتا ہے روح کو نورانی بناتا اور فرحت پر مستعد کرتا ہے کیونکہ روح کی رطوبت کو خشک کرتا ہے اور اسمین لطافت پیدا کرتا ہے ریشم کا تفریح پیدا کرنا اُسکی خاصیت کی وجہ سے ہے اور اس خاصیت کی اعانت اُسکے روح کی رطوبت کو خشک کرنے سے ہوتی ہے اسکو آنکھ مین لگانے سے نظر تیز ہوتی ہے اسکو جلا کر اور دھوکر آنکھ مین لگانے سے دمعہ اور جرب اور سلاق کا عارضہ جاتا رہتا ہے اس کے لگانے سے آنکھ اور پلک کی ہینسی مین خشکی آجاتی ہے یہی حال خام مغسول کے لگانے سے ہوتا ہے خون کو صاف کرتا ہے اگر ریشم خام مقرض کرکے شہد مین ملالین اور ہر روز ایسی حالت مین چاٹا کرین کہ ابھی کچھ نہ کھایا ہو تو اعتدال کے ساتھ مزاج مین فرحت آجائے ریشم کے کچے کویے کو پانی مین جوش دے کر صاف کرکے کھانڈ ملاکر شربت کا قوام کرلین تو اسکے کھانے سے سدے کھل جاتے ہین دل کو قوت ہوتی ہے فرحت پیدا ہوتی ہے رخسار کا رنگ نکھر جاتا ہے ریشم معدے سے بلغم اور سودا کو نکالتا ہے قوت باہ کی معجونون مین بھی اسکو داخل کرتے ہین۔ عضو تناسل کو



مضبوط کرتا ہے۔ ریشمی کپڑے کے پہننے سے خوشی اور فربہی پیدا ہوتی ہے بدن میں جون نہین پڑتی خاصکر سفید سے بدن مین اعتدال کے ساتھ گرمی پیدا ہوتی ہے پشت اور گردے اور خارشت کو نفع ہوتاہے لیکن بدن کی جلد تپلی ہوتی ہے اصلاح اسکی یہ ہے کہ سوت شامل کرکے بنوائین اور اسکو مشروع کہتے ہین۔ محمد زکریا نے کہاہے کہ ریشمی کپڑا کتان کے کپڑے سے گرم زیادہ ہے اس سے بشرہ پر صلابت آتی ہے اور کتان کا لباس اس کے برعکس ہے اور قز کا کپڑا جسکو گرم سوت کہتے ہین گرم اور لطیف ہے اسکا پہننا بڈھون اور سرد مزاج والون کے لیے اور ہوا سرد مین اور عورتون کے لیے نافع ہے خون کو گرم کرتا ہے اسکی اصلاح بھی اس طرح کرین کہ سوت شامل کرکے بنوائین۔

سدیدی مین لکھا ہے جلا ہوا اور بن جلا ہوا دونون طرح کا ریشم استعمال کرنا درست ہے اگر کترکے استعمال کرین تو بہتر ہے صاحب تحفہ نے کہا ہے کہ جلانے سے ضعیف ہوجاتاہے۔

ریشم کے کیڑے کو جوش دیکر پینا نفقان کے لیے مفید ہے ہر روز ۱۰ ماشہ ریشم کے کیڑے کا سفوف حریرے کے ساتھ کھانا باہ کو بہت قوت دیتا ہے رخسارون کا رنگ نکھارتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اور تل کے تیل مین جوش دیکر خناق پر لیپ کرنے سے صحت ہوتی ہے مرغ کو یہ کیڑے چگا کر چند دنون کے بعد اسکو ذبح کرکے کھانا نہایت مقوی باہ ہے اس سے بدن بھی فربہ ہوجائیگا۔ **مضر**۔ بن جلا ہوا معدے کو مضر ہے اور جلا ہوا گردے کو مضر ہے۔ **مصلح**۔ معدے کے لیے رب ریباس اور لیموں کی ترشی گردے کے لیے زرشک اور اسارون اور شہد **بدل**۔ ہموزن بالچھڑ اور آدھا وزن بچورے لیموں کا چھلکا اور جلے ہوے موتی اور تقویت باہ کے لیے بہمن اور تقویت دل کے لیے گاؤزبان۔

قدر خوراک۔ ۳ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک۔

ریوچ (ھ)

بکسر راے مہلہ و سکون یاے تحتانی و فتح واؤ و سکون جیم تازی

صفات و منافع۔ ایک ہندوستانی روئیدگی ہے طبیعت اسکی سرد ہے پیشاب کی تنگی کو شاق ہے اعضا کی سوزش کو دفع کرتی ہے زہر کا فساد دور کرتی کھجلی کو نفع پہونچاتی ہے خون کو صاف کرتی ہے پیٹ کے کیڑے خارج کرتی ہے پھوڑے پھنسیون اور زخمون کو نفع پہونچاتی ہے کہتے ہین کہ کبھی اسکا اطلاق ایسے درخت پر ہوتاہے جسکی طبیعت گرم ہے مزہ کسیلا ہے منہ کے امراض کو مٹاتا ہے زہر کا فساد بھی اور پیٹ کے کیڑے دفع کرتا ہے پھوڑون اور زخمون کو نافع ہے خون اور بلغم کی اصلاح کرتا ہے جن کی تکلیف کو مٹاتا ہے۔

ریوڑی (ھ)

بکسر راے مہلہ و یاے مجہول و واو موقوف و کسر راے ثقیل و یاے تحتانی معروف۔ ناطف مسمی ازع اطراف کنجد

صفات و فوائد۔ مشہور چیز ہے کہ منقشر تل اور کھانڈ یا مقشر تل اور گڑ سے بنائی جاتی ہے کھانڈ کی ریوڑی معتدل ہے جوانون اور عمر رسیدون اور بوڑھون کے موافق ہے اور گرم کھانسی کو نافع ہے اور گرم و سرد مزاج والے آدمی کے موافق ہے۔ گڑ کی ریوڑی زیادہ گرم ہے گرم مزاج والون کو نقصان پہونچاتی ہے سرد مزاج والون

اور بُڈھون کو مفید ہے درد سر پیدا کرتی ہے صفرا بڑھاتی ہے خاصکر جوان آدمیون مین اور تلون کی وجہ سے ریوی کھانسی اور سینے اور پھیپھڑے کو نافع ہے غذائیت اسمین زیادہ ہے لیکن ثقیل ہے معدے کو ڈھیلا کرتی ہے پیشاب کی کثرت کو نافع ہے۔

ریوندچینی

بکسر رائے مہلہ و یائے مجہول و فتح واو و سکون نون اور آخر مین دال مہلہ ہے بیخ جگری اور ریوند (ف) رہبائی ریڈکس (ل) رہو بارب روٹ جس کا تلفظ روبرب بھی کرتے ہین (ش)

صفات وشناخت - ایک روئیدگی کی جڑ ہے۔ نواح چین و خطا کی بہتر ہوتی ہے اس لیے اُس سے منسوب ہے اور خطائی قوی تر ہے جو بہتر ہوتی ہے وہ ترکستان اور روس مین جاتی ہے اور جو کچھ اُس سے نرم ہوتی ہے اس ملک مین آتی ہے۔ یہ جڑ موٹی ہوتی ہے رنگ زرد قدرے سرخی لیے ہوے بدمزہ اور چبانے سے تھوک زرد ہوتا ہے اور کھانے سے پیشاب کا رنگ سُرخ ہوجاتا ہے۔ اس جڑ کے بیچ مین ہمیشہ ایک سوراخ رہتا ہے اس کا سبب یہ ہے کہ چین کے لوگ اس مین چھید کرکے اور پرو کر اسکو کسی چیز پر لٹکا کر سکھا لیتے ہین اور اوپر کی چھال کم و بیش اُتار کر اور تراش کر سکھاتے ہین اور چین اور تبت مین تیار کرتے ہین ٹکڑے ہوتے ہین کسی قدر لمبے جنکا جسم گول یا پہیے کی شکل کے مخروطی یا ایسے ٹکڑے جو ایک جانب سے چپٹے اور دوسری طرف کے قبہ دار یا بے ڈول اوپر کی سطح پر خوب زرد رنگ کا بھورا پن لیے ہوے سفوف لگا رہتا ہے۔ کنارے صاف یا بعض اوقات نوکیلے سطح صاف یا کم و بیش بھری دانہ سفوف علیحدہ کرکے دیکھین تو بھورے سرخ رنگ کے یا پیلے بھورے خطوط دکھائی دیتے ہین اور بیچ مین سطح کی رنگت بھوری زردی مائل ہوتی ہے جس پر اکثر ستارون کی مانند چھوٹے چھوٹے نقطے ہوتے ہین۔ لکڑی سخت اور ٹھوس توڑنے سے سطح ناہموار اور رابری کی مانند یا بعض بھورون مین ایک جھرمٹ ستارون کی مانند نقاط کا معلوم ہوتا ہے بو خاص طرح کی کسیقدر خوشبودار ذائقہ تلخ۔ اور خفیف لعاب دار چبادین تو دانتون کے تلے کرکراہٹ معلوم ہوتی ہے۔ کتب مفردات کی تحقیقات سے معلوم ہوتا ہے کہ ایک قسم اسکی سیاہ بھی ہوتی ہے جسکو ریوند زنجی (زنگی) کہتے ہین اور یہ نام صرف اسی وجہ رکھا ہے کہ اسکا رنگ سیاہ ہے نہ اس نظر سے کہ زنگیون کے ملک مین پیدا ہوتی ہے۔ ریوند چینی کے اتنے نام اور بھی ہین۔ راوند۔ ریوند ترکی اور ریوند شامی۔ یہ پچھلی قسم زمین شام ملک عمان مین ہوتی ہے اسلیے شامی کہلاتی ہے۔ اور ریوند جبلی کے نام سے مشہور ہے اور زر ریوند فارسی اور ریوند ہندی اور ریوند خراسانی جسکو ریوند دواب بھی بولتے ہین کیونکہ اس قسم کو چوپایون مین زیادہ استعمال کرتے ہین مگر ریوند کو ترکی و فارسی صرف اسی وجہ سے کہتے ہین کہ وہ چین سے ان ممالک مین آتی ہے اور وہان سے دوسری جگہ جاتی ہے یہان پیدا نہین ہوتی اور یہ دونون قسمین راوند قدیم بھی کہلاتی ہین ان کے سوا دوسری قسم کو راوند جدید بولتے ہین مگر اطبائے جو مفصل تحقیقات کی ہے اُس سے تو یہی ثابت ہوتا ہے کہ ہر ایک نام مقام پیدائش کی وجہ سے مقرر ہوا ہے۔ ریوند نیپال اور سکم مین بھی ہوتی ہے دیدہ کہتے ہین کہ اسکا بیرطبیخ جوشاندہ



اونچا ہوتا ہے اسکی جڑ تری ہوئی یا گول صورت اور مزا ائی مین کئی قسم کی ہوتی ہے محیط مین لکھا ہے کہ یہ ریباس کی جڑ ہے یا انجدان سیاہ کی جڑ ہے جسے محروث کہتے ہین ریوند چینی کے ریباس کی جڑ ہونے کے متعلق ابوریحان بیرونی کا ایک قول ریباس مین لکھ چکا ہون اسکے اعادے کی ضرورت نہین اتنا سمجھ لینا چاہیے کہ ریباس کا پیڑ گز بھر تک بڑھتا ہے انجدان سیاہ کی جڑ ہونے کی بابت کلام یہ ہے کہ بعض حذاق کا قول یہ ہے کہ جسکو اشترغاز کہتے ہین وہی محروث ہے اور یہ انجدان کی جڑ ہے جسکا گوند ہینگ ہے اور چونکہ اسکا پھل سیاہ ہوتا ہے اس لیے اسکو انجدان سیاہ کہتے ہین اسکی ہینگ کی بو خراب ہوتی ہے اور اس باب مین دوسرے اقوال بھی آئے ہین پس اگر ریوند چینی انجدان سیاہ کی جڑ ہوتی تو ہینگ کی سی بو رکھتی اور فاضل اطبا کو یہ کیا ضرور تھا کہ انجدان سیاہ کی جڑ کو اشترغاز مین بھی بیان کرتے اور ریوند چینی مین بھی۔

صاحب جامع کہتا ہے کہ ہمارے زمانے مین ریوند کا اطلاق چار چیزون پر ہوتا ہے جنمین سے تین تو حقیقت مین ریوند ہی ہین ایک ریوند چینی دوسرے ریوند ترکی تیسرے ریوند زنجی اور یہ سب چین سے آتی ہین اور صفات وخواص وفوائد مین قریب قریب ہین چوتھی قسم شامی ہے۔ خراسانی ریوند جسکو ریوند دواب بھی کہتے ہین ریوند ہندی سے ضعیف ہے اور ریوند ہندی ریوند چینی سے کمزور ہے بہتر وہ ہے کہ بڑی اور گھوڑے کے سم کے مشابہ ہو اور رنگ سرخ تیرگی وزردی مائل اور اندر سے بھی قدرے زردی تیرگی مائل اور تیز بو اور وزنی ہو اور مزے مین قبض وتلخی ہو۔ اور چابنے سے دیر مین ملائم پڑے اور چپکے اور جو اس چپکے ہوئے کو کپڑے وغیرہ پر لگائین تو زرد ہو جائے قوت اسکی ایک برس تک رہتی ہے اور میرے کے ساتھ رکھنا چاہیے کہ وہ اسکی قوت کا حافظ ہے اور کبھی ریوند چینی کا رس نکالکر اتنا پکاتے ہین کہ گاڑھا پڑ جائے اور یہ اس سے بہتر ہوتا ہے کہ کوٹ کر باریک پیس لین اور اتنا پکائین کہ جم جائے۔ عصارہ تازہ ایک سال تک عمدہ ہے بعد اس کے ضعیف ہو جاتا ہے اور دو برس کا پرانا اور خراب ہے۔

طبیعت۔ مرکب القوی اور گرم وخشک دوسرے درجے کے پہلے مرتبے مین ہے اور بالعرض سردی بھی پیدا کرتی ہے کیونکہ اسمین تحلیل کی قوت بہت ہے اور اسمین رطوبت فضلیہ بھی ہے یہی وجہ ہے کہ اسکو کیڑا جلد کھا لیتا ہے بعض کے نزدیک گرم تیسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین ہے اور بعض نے تیسرے درجے مین گرم وخشک جانا ہے بعض پہلے درجے مین گرم وخشک بتاتے ہین مگر ترکی قسم کو بھی زیادہ گرم مانتے ہین بعض نے گرمی وسردی مین معتدل بتایا ہے۔

خواص وفوائد۔ مسہل ہے پتلے اور گاڑھے خلطون کو دستون کی راہ نکالتی ہے۔ مگر صاحب اقسرائی نے موجز کی شرح مین لکھا ہے کہ مین نے کسی کتاب مین یہ بات نہین پائی کہ ریوند دست آور بھی ہے۔ بعض محققین نے بھی یہ لکھا ہے کہ متقدمین اس دوا کو قبض کے فائدے کے لیے استعمال کیا کرتے تھے اور اطبائے متاخرین دستون کے لیے ریوند دیتے ہین اور یہ ایک ایسی بات ہے جس سے یہ شبہ پیدا ہوتا ہے کہ ہمارے زمانے مین جو ریوند مستعمل ہے وہ نہین جو اگلے وقتون مین ریوند کے نام سے مستعمل تھی کیونکہ وہ قبض کرتی تھی اور یہ دست آور ہے اور بعض نے کچھ اور بھی لکھا ہے بعض نے اس شبہ کو یون دفع کیا ہے کہ اگلے



زمانے مین جو ریوند مستعمل تھی وہی ریوند یہ ہے اور قبض و اسہال کے دو متضاد فعل اُس سے اس وجہ سے ظہور مین آتے ہین کہ اپنی قوت قابضہ کی وجہ سے دستون کو روکتی ہے اور اپنی تفتیح کی وجہ سے دست آور ہے اور قوت تفتیح قوت قبض سے آپس مین بڑھی ہوئی ہے یہی وجہ ہے کہ جب تنہا استعمال کرتے ہین تو دست لاتی ہے اور قابض ادویہ کے ساتھ دیتے ہین تو دستون کو روک دیتی ہے کیونکہ یہ قابضات اُسکے اثر قبض کو اتنا بڑھا دیتے ہین کہ دست آوری کا فعل اسکا مغلوب ہوجاتا ہے ۔ مگر میرے نزدیک اگلے وقتون کی ریوند مین اور اسوقت کی ریوند مین فرق معلوم ہوتا ہے کیونکہ اُس ریوند مین جو ریباس کی جڑ ہے قوت اسہال کب ہو سکتی ہے جبکہ ریباس کے کسی اور جز مین یہ قوت نہین بلکہ وہ تو قابض ہے دستون کو بند کرتا ہے اور موجودہ ریوند تو مسہلات مین داخل ہے ۔ ڈاکٹرون کی یہ رائے ہے کہ زیادہ مقدار مین مسہل ہے اور کم مقدار مین قابض ہے مادے کو معتدل القوام کرتی ہے ۔ نفخ کو تحلیل کرتی ہے ریاح کو خارج کرتی ہے درد کو تسکین دیتی ہے کھانسی کو مفید ہے جگر اور تلی اور آنتون کا سدہ کھولتی ہے معدے اور جگر کی سردی کو شافی ہے ۔ گیلانی کہتا ہے کہ معدے اور جگر سرد کے لیے بہت اعلیٰ درجے کی دوا ہے ان کے فضلات کو دور کرتی ہے احشا وغیرہ کے اورام سرد کو تحلیل کرتی ہے ہڈی اور پٹھے اور عضلے وغیرہ کے صدمے اور چوٹ کو اسکا لیپ نافع ہے ان کے درد دفع کرتی ہے بلغمی اور صفراوی درد مفاصل کو مفید ہے اسکو پیس کر پھوڑون پر چھڑکنے سے مواد خشک ہوجاتا ہے سوء القنیہ اور ہر قسم کے استسقا کو شافی ہے قوت جاذبہ جگر کی بالخاصہ اصلاح کرتی ہے ۔ اسکو خوب باریک کرکے ہیدانے کے لعاب مین گولیان بنا کر زبان کے نیچے رکھین تو وہ پرانی کھانسی اور دمہ جو سردی اور تری سے ہون جاتے رہین آنتون کو فضلات ردی سے پاک کرتی ہے پیشاب و حیض جاری کرتی ہے جس عورت کو حیض آنے کے دنون مین درد ہوتا ہو اور حیض کا خون کھلکر نہ آتا ہو تو اُس کو ریوند اس طرح دین کہ پیس کر ہموزن مصری ملاکر ۱۱ ماشہ روز پھنکایا کرین اور تین دن تک یا زیادہ دنون تک کھائین اور حیض شروع ہونے سے دو روز سے قبل دینا شروع کرین درد کا عارضہ جاتا رہے گا اور حیض فراغت سے آنے لگے گا سرد بیماریون کو مفید ہے یرقان کا سدہ کھولتی ہے کابلی ہڑ اور غاریقون اور ایلوے کے ساتھ گولیان بنا کر نگلنا تنقیہ دماغ اور ہر قسم کے درد سر اور شقیقہ اور فالج اور دوار اور کزاز اور رعشہ اور جنون اور نزلات باردہ اور کان کی بھنبھناہٹ اور آشوب چشم کے لیے جو نزلات سے پیدا ہوے ہون نافع ہے ۔ اگر پیشاب بند ہوجائے اور کسی دوا سے نہ کھل سکے تو خربوزے کے بیجون اور گوکھرو کے ساتھ پیسکر پلانے سے کھل جاتا ہے سرکے یا شہد کے ساتھ لیپ کرنے سے جھائین اور رواد اور جلد بدن کے نشانون کو دور کرتی ہے ابن زہر کہتا ہے کہ ریوند چینی کو تازہ دودھ مین پیسکر جھائین پر لگانے سے منھ پر سے زائل ہوکر سینے پر ظاہر ہوجاتی ہین سرد زہرون کے لیے تریاق زہر کا حکم رکھتی ہے خاصکر بچھو کے زہر کو بہت نافع ہے ۔ سفیان کہتا ہے کہ اگر زیادہ کھانے سے تخمہ پیدا ہوجائے تو ریوند چینی بہت نفع پہونچاتی ہے آنتون کے زخمون کو نافع ہے اور پیٹ کی مروڑ اور ذرب اور زد و سنطاریا کو نفع پہونچاتی ہے ذرب ایک قسم کے دست ہین جنمین آنتون مین خراش ہوکر لہو نہین آتا اور زد و سنطاریا کے دستون مین ایسا ضرور ہوتا ہے



اور وجہ ان امراض مین فائدہ بخشنے کی یہ ہے کہ اُسکا رطوبت کو جوان کے پیدا ہونے کا سبب ہوتی ہے ریوند چینی خشک اور تحلیل کر دیتی ہے اگر مریض مین اس کے استعمال کرنے کی طاقت ہو تو ہر قسم کے پُرانے بخار کو دور کر دیتی ہے مگر تپون کے شروع مین اس سے بچنا چاہیئے بلغمی بخارون مین نفع کے وقت دیوین اس کے استعمال سے چوتھیا بھی رُک جاتی ہے پتھری توڑتی ہے اس سے بڑھی ہوئی تلی گھٹ جاتی ہے۔ وید کہتے ہین کہ ریوند چینی کڑوی ۔ چرپری اور مقوی ہے ۔ اجیرن ۔ دست ضعف ہاضمہ عدم اشتہائے طعام شیت پت اور خراب زخمون کو مٹاتی ہے ۔ ہمالیہ کی ریوند چینی دست آور ہوتی ہے اسکی ڈنڈی کو کالی مرچ کے ساتھ میں کے چٹنی بناتے ہین ۔ ہمین مسی ملاکے دانتون پر ملنے سے دانت صاف اور مضبوط رہتے ہین پانی مین پیس کے اسکو دونون کاندھون کے بیچ مین لیپ کرنے سے بادی کا ہول دل مٹتا ہے ۔ **مضر** ۔ بچون اور کمزور آدمیون کو مضر ہے اس لیے ان کو نہ دینا چاہیئے اسفل کو اور جگر گرم کو بھی نقصان پہونچاتی ہے ۔ **مصلح** ۔ ببول کا گوند اور کاسنی کا پانی اور زرشک اور بنسلوچن ۔ **بدل** ۔ معدے اور جگر کے امراض کے لیے ریوند چینی سے ڈیوڑھے گلاب کے پھول اور اُس سے پانچوان حصہ بالچھڑ اور اُس سے نصف گول قسم کی زراوند اور ڈیوڑھا افسنتین کا عصارہ۔

مقدار خوراک ۔ ۱/۲ ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

ریہ (ھ)

بکسر راے مہملہ ویائے تحتانی مجہول اور ہائے موقوف نہ مخفی جیسا کہ محیط مین غلطی سے لکھدیا ہے

صفات وشناخت ۔ ایک قسم کی مٹی ہے جسمین نکار اور نمکینی ہوتی ہے دھوبی اُس سے کپڑے صاف کرتے ہین اور تمباکو مین ملائی جاتی ہے رنگ سفید اور بھورا ہوتا ہے ۔

خواص وفوائد ۔ کھانسی کو مفید ہے شکم کی کلانی اور درد کو دفع کرتی ہے ۔ نفخ کو تحلیل کرتی ہے بلغم کو چھانٹتی ہے پھوڑے پھنسی کو مفید ہے اسکو گرم کرکے سینکنے سے ریاح تحلیل ہوجاتی ہے اور ریحی درد شکم جاتا رہتا ہے ۔

ریۃ البحر (ع)

بکسر راے مہملہ وفتح یائے تحتانی وضم تائے فوقانی والف ولام ساکن وفتح بائے موحدہ وسکون حائے حطی وراے مہملہ موقوف

صفات وفوائد ۔ دیسقوریدوس کہتا ہے کہ ایک چیز ہے جو سمندر کے کنارے ملتی ہے تازہ اور تر کائی کی طرح معلوم ہوتی ہے اس کے لیپ سے نقرس کو فائدہ ہوتا ہے جن کے ہاتھ پانون سردی سے پھٹ جائین اُن کو لگانا چاہیئے ۔

باب زائے معجمہ

زباد (ع)

صفات وشناخت ۔ آئین اکبری مین لکھا ہے کہ خوشبودار ترین چیزین ہین جو تین حیوانون کی مستی کی رطوبت



ہے ایک کا نام زباد ہے دوسری کا گورہ تیسری کا مید (۱) زباد بفتح اول بروزن سواد اور حرف اول کے ضمے سے بھی لکھا ہے اور بائے موحدہ کو تشدید بھی دی ہے) ایک ایسے جنگلی جانور سے حاصل کی جاتی ہے جسکی شکل بلی کی طرح ہے مگر قد اسکا بلی کے قد سے ذرا بڑا ہوتا ہے اور منہ اور تھوتھنی لمبی اور سر بلی کے سر سے پتلا ہوتا ہے بندر سماترا (سماطرا) علاقہ اچین سے لاتے ہیں اسلیے سماترائی کہلاتا ہے زباد کو شاخ بھی کہتے ہیں رنگ اسکا سفید زردی آمیز ہوتا ہے اور نہایت عمدہ چیز ہے اس حیوان کی دُم کے نیچے نافہ ہوتا ہے چھوٹے سے اخروٹ کی برابر جسمیں پانچ چھ سوراخ ہوتے ہیں ایک ہفتے سے دو ہفتے تک میں اس مستی کو اس نافے میں سے لیتے ہیں چھ ماشہ سے آٹھ ماشہ تک نکلتی ہے بعض جانور مل جاتے ہیں اور خوشی سے نکلواتے ہیں اور جو مانوس نہیں ہوتے انکی دم جبراً پنجرے سے باہر نکالکر سیپ کے ذریعہ سے آہستہ آہستہ نافے سے نچوڑ لیتے ہیں نرکی مستی بہتر ہے اور مادہ کی خراب ہے وجہ اسکی یہ ہے کہ اسکے پیشاب کی جگہ نافے کے اوپر واقع ہے۔ اس لیے کئی ترکیبوں سے دھو لیتے ہیں تو عمدہ خوشبویات میں سے ہو جاتی ہے۔ خوشبو اس کی کپڑے اور بدن سے دیر میں زائل ہوتی ہے اس کے دھونے کی ترکیبیں دیباچے میں مذکور ہو چکیں۔ (۲) گورہ (بفتح کاف فارسی وسکون واؤ وفتح رائے مہملہ وسکون ہا) اسکا رنگ سفید سیاہی مائل ہوتا ہے اسمیں خوشبو زباد سے کم ہوتی ہے اور اُسی قسم کے حیوان کی مستی کی رطوبت ہے یہ جانور زباد کے جانور سے بڑا ہوتا ہے اور یہ بھی اچین کے نواح میں ملتا ہے۔ (۳) مید (بمیم مکسور و یائے معروف و دال مہملہ موقوف) بھی زباد کی طرح ہے لیکن خراب ہے اسمیں دوسری خوشبودار چیزیں ملاکر خوشبو بڑھائی جاتی ہے یہ جانور اکثر ملکوں میں ملتا ہے اسکی قیمت پانچ دام سے زیادہ نہیں بخلاف زباد کے جانور کے وہ تین سو روپیہ سے پانسو روپیہ تک کو بکتا ہے اور گورہ کا جانور بھی سو دو سو روپیہ کو فروخت ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ گربہ زباد کے نافے کو کوٹ کر پانی میں جوش دے کر روغن حاصل کرتے ہیں وہ مید کہلاتا ہے یہانتک آئین اکبری کا مضمون ہے اطبا نے ان میں ذرا فرق نہیں کیا ہے اور ایسی تفصیل سے بیان بھی نہیں کیا ہے فرہنگ انجمن آرائے ناصری سے معلوم ہوتا ہے کہ زباد نامی رطوبت جس جانور سے حاصل ہوتی ہے وہ گربہ زباد کہلاتا ہے اور ہندوستان میں جو جانور ملتا ہے اور اُس سے خوشبودار رطوبت جسکا نام مید ہے حاصل کرتے ہیں وہ مشک بلائی اور مشک بلی کے نام سے مشہور ہے میں نے بھی دیکھا ہے رنگ اسکا میلا مائل بزردی ہوتا ہے اور اسپر سیاہ خطوط ہوتے ہیں یہ حیوان سرد ملکوں میں نہیں رہ سکتا۔ اسکی دم کے نیچے ایک اٹھی ہوئی چیز ہوتی ہے پستان کی شکل پر اس سے رطوبت سیاہ سرخی مائل اور براق نکلتی ہے جو خوشبودار ہوتی ہے اور یہ اسکی مستی ہے نر و مادہ دونوں سے رطوبت نکلتی ہے اسی رطوبت کا نام ہندی میں میدہ ہے جسکا رنگ سفید ہو وہ بہتر اسمیں انفار الطیب اور مصطگی وغیرہ کی آمیزش بھی کرتے ہیں اگر پتیلی پر ملنے سے چپک جائے اور دھو ڈالنے کے بعد بھی خوشبو باقی رہے تو خالص سمجھنا چاہیئے ورنہ بناوٹ ہے اور بعض کہتے ہیں کہ وہ بہتر ہے جو سرخ رنگ ہو اور دھوپ میں رکھنے سے جلد پگھل جائے اس مستی کے مزے میں تھوڑی سی شیرینی ہوتی ہے اور چرب ہے۔ زباد کو شاخ بھی کہتے ہیں اس لیے کہ اسکو ہرن کے سینگ میں بھر کر ممالک میں لیجاتے تھے



اور ویدمید کو ساکھ بھی بولتے ہیں۔

طبیعت - تیسرے یا دوسرے یا پہلے درجے میں گرم ہے اور تری و خشکی میں معتدل ہے وید بھی گرم بتاتے ہیں۔
خواص و فوائد - یہ خوشبودار رطوبت مفرح ہے دل اور حواس کو قوت دیتی ہے غش اور خفقان اور توحش اور جنون اور ورم معدہ و مقعد کو نافع ہے۔ ۱ ماشہ تھوڑے سے زعفران اور مرغ کے شوربے کے ساتھ حاملہ کو وضع حمل کے وقت پلا دینے سے بچہ آسانی سے پیدا ہو جاتا ہے۔ اس کے سونگھنے سے سردی کا درد سر اور درد شقیقہ اور زکام جاتے رہتے ہیں۔ روغن بادام میں ملا کر کان میں ٹپکانے سے قوت سامعہ قوی ہوتی ہے۔ بھوڑے کو یکائی سے اگر ذکر پر لیپ کر کے عورت سے صحبت کریں تو حمل نہ رہے اسکا لیپ بالخاصیت رطوبات کو خشک کرتا ہے۔ درد دل پر اسکی مالش مفید ہے اگر ورم پر اسکو لگایا جائے تو پک جائے اور پھوڑے ہو سے پھوڑے پر لگایا جائے تو بھر جائے اس کے سونگھنے سے خفقان اور دمے کو بھی آرام ہوتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ یہ رطوبت باد کے غلبے کو دفع کرتی ہے آنکھ کے لیے مفید ہے تلی پیدا کرتی ہے دل کو فرحت دیتی ہے۔ غلبہ صفرا اور زہر کو شانتی ہے سردی کو دور کرتی ہے گرانی کو زائل کرتی ہے بادی بواسیر کو دفع کرتی ہے۔
مضر - گرم مزاج والا زیادہ سونگھے تو سر میں درد ہونے لگے۔ بدخلقی پیدا ہو جائے **مصلح** - صندل اور کافور اور سرد و تر غذا کھانا اور سرد و تر مکان میں رہنا۔ **بدل** - غالیہ۔
قدر خوراک - ۲ ماشہ۔

زبان (ف)

بضم و فتح اول لسان (ع) جیب (ھ)

صفات و فوائد - حیوان کا مشہور عضو ہے کہ مزاج اسکا گرم و تر ہے گوشت اسکا خفیف اور سریع الانہضام ہے بدن میں تری پیدا کرتی ہے ادویہ حارہ خوشبودار کے ساتھ منی بڑھاتی ہے۔ **مضر** - سریع التعفن ہے **مصلح** - سرد مزاج والوں کے لیے زیرہ اور کلونجی اور گرم مزاج والوں کے لیے سرکہ اور دھنیا۔

زبرجد (ع)

بفتح زائے معجمہ و فتح بائے موحدہ و سکون رائے مہملہ و فتح جیم تازی و سکون دال مہملہ

صفات و شناخت - زمرد کی قسم سے ایک قیمتی پتھر ہے اسی کی کان میں پیدا ہوتا ہے سونے کی کان میں سے بھی نکلتا ہے سبز اور زرد دو رنگ کا ہوتا ہے بہتر وہ ہے جو شفاف سبز رنگ صاف ہو جلد نہ ٹوٹ سکے زرد بہت ہلکا اور صاف ہوتا ہے اسمیں آنچ اٹھانے کی طاقت نہیں زرد مائل بہ سبزی اور زرد مائل بہ سرخی بھی ہوتا ہے مگر یہ پچھلی قسم بری ہے سبز صاف کم رنگ کو مصری اور زرد مائل بسبزی کو قبرسی اور زرد مائل بہ سرخی کو ہندی کہتے ہیں۔ ہر طرح کا زبرجد زمرد سے کم قیمت ہے۔

طبیعت - تیسرے درجے میں سرد و خشک ہے اور انطاکی نے چوتھے درجے میں سرد و خشک لکھا ہے بعض نے پہلے درجے میں سرد و خشک بتایا ہے گیلانی نے سرد دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں تحریر کیا ہے بعض کہتے ہیں کہ گرم پہلے درجے میں ہے اور خشک دوسرے درجے میں۔



خواص وفوائد۔ اس کے خواص وفوائد زمرد کی طرح ہین۔ جلا کرتا ہے۔ مفرح ہے خون کو روکتا ہے۔ بند پیشاب کو کھولتا ہے پتھری کو توڑکر بہا دیتا ہے۔ بینائی کو قوی کرتا ہے کوڑھ کو دفع کرتا ہے اسکے گلے مین لٹکانا مرگی کے لیے نافع ہے بچہ پیدا ہونے مین آسانی کرتا ہے۔ اسکو انگوٹھی مین جڑکر پہننے سے تفریح حاصل ہوتی ہے۔ اور رنج وخوف مٹتا ہے جن کے آسیب اور نظر کے لگنے کو بھی یہ انگوٹھی دفع کرتی ہے اور اس کی وجہ سے مرگی بھی زائل ہوتی ہے اگر یہ انگوٹھی حاملہ کو وضع حمل کے وقت پہنادی جائے تو بچہ آسانی سے پیدا ہوجائے اسکے برتن مین شراب رکھکر پینے سے نشہ نہین آتا اسکو کحل الجواہر مین اسی لیے داخل کرتے ہین کہ اس کے لگانے سے نظر تیز ہوجاتی ہے اگر اسکی طرف ہمیشہ دیکھتے رہین تو بینائی تیز ہوجائے اسکو پیسکر کھانے سے دل مین طاقت آتی ہے اگر کسی نے زہر کھالیا ہو یا کوئی زہریلا کیڑا کاٹ کھائے تو اس کے پینے سے نفع ہوجائے اگر مارگزیدہ کو زبرجد کرنڈ کے پتھر پر بکری کے دودھ کے ساتھ گھس کر پلادین تو نفع ہو پنچے **مضر**۔ باہ
مصلح۔ شہد۔ **بدل**۔ زمرد۔
مقدار خوراک۔ ۲ ماشہ۔

زخم حیات

بفتح زاے معجمہ وسکون خاے معجمہ وکسر میم وفتح حاے حطی وضم یاے تحتانی وسکون الف وتاے فوقانی ہوتون
سنسکرت مین اسکو ہیم ساگرہ یاے مجہول اور کاف فارسی اور بلے معلہ کے فتحون سے کہتے ہین

صفات وشناخت۔ مجربات اکبری مین لکھا ہے کہ ایک روئیدگی ہے چھوٹی سی کہ زمین پر پھیلی ہوتی ہے اسکے تلے تمام زمین چکنی معلوم ہوتی ہے اور یہ دوا کھیتون مین اور پانی کے کنارون پر کثرت سے اگتی ہے اور اسکی دو قسمین ہین۔ (۱) چھوٹے چھوٹے اور نہایت باریک پتے اور زمین پر بھی ہوتی ہے۔ (۲) بڑے بڑے اور پہلی قسم کی نسبت چوڑے پتے ہوتے ہین جنکی وضع گول پان کی سی ہوتی ہے بیل اس کی پھیلتی ہے۔ اور دوسری چیزون پر چڑھتی ہے۔ ان ہبوت جلتا ساگر مین لکھا ہے کہ یہ زخم حیات ہندوستان کے اکثر گرم اور تر حصون مین سیلون تک اور بنگال مین سب جگہ پیدا ہوتا ہے اسکے پتے موٹے اور دلدار اور مغزدار ہوتے ہین وہ جہان زمین کو چھوتے ہین بیخ کرکے پڑلگ جاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ پہلی قسم بواسیر کا عمدہ علاج ہے۔ اس کے پتے سایہ مین خشک کرکے کوٹ چھان لین۔ رات کے وقت ۔ تولہ کی مقدار لین ترکھا کر سودین صبح کو اس سفوف مین سے ایک ہتیلی بھر ہمراہ پانی کے پھانک لیا کرین کھٹی اور بادی چیزون سے پرہیز رکھین سات روز مین بالکل بواسیر کے مسے گر کر آرام ہوجاتا ہے مگر شرط یہ ہے کہ پتے پہلی ہی قسم کے ہون دوسری قسم کے اس کام مین نہین آتے دوسری قسم کے پتے ورم اور پھوڑے پھنسی پر گرم کرکے باندھنے سے تحلیل کرتے ہین زخم پر باندھنے سے اسکو مندمل کرتے ہین درد کے مقام پر گرم کرکے باندھنے سے صحت ہوتی ہے یہ ایک گھریلو دوا ہے۔ وید کہتے ہین کہ اسکے پتون کا لیپ کرنے سے بگڑے ہوے پھوڑے سدھر جاتے ہین ورم صفراوی کو دفع کرنے کے لیے اس کے پتون کا لیپ کرتے ہین اس کے لیپ سے سوجن اتر جاتی ہے اور جلد بدن کا رنگ بدلنا رک جاتا ہے

چہرے کا زخم بھرنے کے لیے جو معمولی علاج ہے اگی بہ نسبت اسکے پتون کا لیپ زخم بہت جلد بھر دیتا ہے اس کے پتون کا ۳ ماشہ سے ایک تولہ تک رس بجھے ہوے دُگنے گھی مین ملا کر پلانے سے دست اور آنون بند ہوتے ہین اور کھانے کی طرف سے رغبت کا ہٹ جانا مٹتا ہے بچھری والے کو بھی اتنی ہی مقدار دینی چاہیے موچ اور آگ سے جلے ہوے زخم اور بدن کے اوپر کے زخمون پر اس کے رس کا لیپ کرنا چاہیے تازہ زخم اور رگڑ کے اوپر اس کے رس کا لیپ کرنے سے اُن مین سے خون کا بہنا بند ہو جاتا ہے چوٹ کے گھاؤ پر اسکے رس مین بھیگے ہوے کپڑے کو بند کر رکھنے سے وہ بہت جلدی بھر جاتا ہے دوسری دواؤن سے اتنا جلدی نہین بھرتا ہے جس گھاؤ مین پھپھوندے ہو جاتے ہین اُسکے اوپر اُسکے سفوف کو چھڑک کر اسکے پتون کا لیپ کرنا چاہیے اس کے پتون کی دھونی سے ہوا صاف ہو جاتی ہے۔

زراف و زرافہ (ع)

بضم زائے معجمہ و فتح رائے مہملہ و سکون الف اور پہلے لفظ مین فا موقوف اور دوسرے لفظ مین فا مفتوح ہے اُسکے بعد ہائے ساکن ہے اور حرف اول کو فتح اور رائے مہملہ کو تشدید بھی آئی ہے جیسا کہ منتخب اللغات اور مدار الافاضل اور بحر الجواہر اور کشف اللغات اور سراج اللغات وغیرہ مین واقع ہے فارسی مین شترگاؤ اور شترگاؤ پلنگ کہتے ہین

صفات و شناخت عجیب جانور ہے بلکہ سب سے جدا جب پوری عمر کا ہو تو نر کا قد کانون سے لیکر کھر تک اٹھارہ فٹ ہوتا ہے اسکی گردن اور سر اونٹ کی طرح رنگ کھال کا ہرن کی طرح بال گھنے لیکن تمام بدن مین داغ نکونے اور رنگ کے اور بعض کالے اور دُم ہرن کی سی دانت چھوٹے چھوٹے دیکھنے مین اسکے اگلے پاؤن زیادہ بڑے ہین مگر حقیقت مین کل تسو بھر کا فرق ہے اور کمی بیشی فقط شانے کی بڑائی سے معلوم ہوتی ہے اُسکی گردن نہایت لمبی ہے۔ مگر اُسمین اتنی ہی ہڈیان ہین جتنی انسان کی گردن مین اسکے سر کی ہڈیان بہت ہی ہلکی ہین نر اور مادہ دونون کے سینگ کی جڑین تو موجود ہین جو چمڑے اور روئین سے چھپی ہوئی ہین مگر سینگ نہین ہوتے اسکی آنکھین بہت ہی خوبصورت اور ابھری ہوئی ہین جن مین یہ صفت و طاقت ہے کہ بغیر سر کے موڑے اپنے پیچھے بھی دیکھ سکتا ہے اسکی ناک بھی عجیب طرح کی بنی ہے کہ آنکھ کی طرح بند ہو سکتی ہے اکثر لوگ سمجھتے ہین کہ اسی باعث سے یہ جانور ریگستان کی آندھی اور باد سموم کے جھکڑ سے بچ جاتا ہے اُسکی زبان کو ایک عجیب طرح کی طاقت ملی ہے کہ منھ سے سترہ تسو باہر نکال سکتا ہے اور ایسی پتلی کر لیتا ہے کہ چاہے تو چھلے مین بھی داخل کر دے اُس کے پیر بکری کے سے ہین اور وہ نہایت زور و چالاکی سے نالون کے پار کودتا چلا جاتا ہے ایسا کہ اس طرح کے موقع پر گھوڑے اُسکی برابری نہین کر سکتے شترگاؤ ایسے ملکون کو جنہین پیڑ کثرت سے ہین زیادہ پسند کرتا ہے اور اکثر پیڑ کی پتیون پر گذران کرتا ہے اور ایسا لمبا ہے کہ پیڑ کی بلند تر پھوچیون تک پہونچ سکتا ہے شترگاؤ زبان سے ڈالیون کو جھکا کے اکثر کونپل ہی کونپل کھاتا ہے۔ ہری ہری دوب بھی اس جانور کو بہت پسند ہے لیکن اُسکے بدن کا ایسا ڈول ہے کہ جیسے گھریلو جانور بیل اور گھوڑے وغیرہ آسانی سے چرائی کرتے ہین یہ بخوبی گھاس نہین چر سکتا دوب کھاتے وقت اُسکو اگلی ٹانگین



جھکائے رہتا ہوتا ہے وہ بڑی نزاکت سے کھاتا ہے اور اپنے لمبے منہ سے ایک پتے کو توڑ لیتا ہے وہ کانٹوں کو چھوڑ دیتا ہے اور گھانس کی کونپل کھاتا ہے سخت چیز اور ڈنٹھل چھوڑ دیتا ہے افریقہ کے درمیانی اطراف میں یہ جانور ملتا ہے ۔ اسکی نوع علیحدہ ہے جو کچھ قصے محیط وغیرہ میں اسکی پیدائش کے متعلق لکھے ہیں وہ سب واہی ہیں مثلاً (۱) بیل گائے کے نر اور اونٹنی کی جفتی سے متولد ہوتا ہے ۔ اسی لیے اس میں گائے کے سے سینگ اور اونٹ کا سا سر ہے ۔ (۲) بعض کہتے ہیں کہ تین جانوروں کی جفتی سے پیدا ہوتا ہے اس طرح کہ جرخ یعنی ہونڈار نر اونٹنی کے ساتھ جفتی کرتا ہے پس بچہ اونٹنی اور ہونڈار کے درمیان پیدا ہوتا ہے پھر اگر وہ بچہ نر ہوتا ہے اور بیل گائے کے ساتھ جفتی کرتا ہے تو ان سے زرافہ پیدا ہوتا ہے ۔ (۳) بعض کہتے ہیں کہ گرمی کے زمانے میں افریقہ میں مختلف قسم کے جانور پانی کے پاس جمع ہوتے ہیں اور ان میں سے بعض بعض کے ساتھ جفتی کرتا ہے اور اس سے مختلف الاشکال جانور پیدا ہوتے ہیں۔ ان میں سے زرافہ بھی ہے ۔

طبیعت ۔ گرم تیسرے درجے میں خشک پہلے درجے میں۔

خواص و فوائد ۔ اسکا گوشت معدے کو قوت دیتا ہے مگر خلط سوداوی پیدا کرتا ہے ردی الکیموس ہے اس لیے اس کے کھانے والے کو چاہیے کہ کبھی کبھی تنقیہ کرتا رہے ضعیف یا گرم مزاج اسکو نہ کھائے تو بہتر ہے ۔ اگر کھائے تو خوب گلا کر پکائے اور گھی زیادہ ڈالے اور گرم مصالح ملائے اسکا پتا موتیا بند کو مفید ہے ۔

(زراوند ف)

بفتح اول و فتح رائے مہملہ و سکون الف و فتح واؤ و سکون نون و دال مہملہ موقوف ۔ گیلانی نے زراوند کے لفظی معنی ظرف طلا کیے ہیں اس صورت میں مرکب ہے زر اور آوند سے وجہ تسمیہ اسکی یہ ہے کہ رنگ سنہری ہوتا ہے ہندی میں ایسرول بکسر الف و یائے معروف و فتح سین مہملہ و سکون رائے مہملہ و ضم میم و واؤ معروف و لام موقوف کہتے ہیں اور سین مہملہ کی جگہ شین معجمہ سے بھی آیا ہے ۔ سنسکرت میں ارک مولا بولتے ہیں الف کے فتحہ اور رائے مہملہ کے سکون اور کاف تازی اور میم مضموم اور واؤ معروف اور لام مفتوح اور الف ساکن سے

صفات و شناخت ۔ ایک روئیدگی ہے ہندوستان میں کئی مقام پر پیدا ہوتی ہے ۔ خاصکر بنگال کوکن ٹراوَن کور اور سمندر کے پچھم کے کنارے پر ملتی ہے اسکی جڑ کا مزہ کڑوا ہوتا ہے اسمین کافور کی سی خوشبو آتی ہے اور باہر کے ممالک میں بھی ہوتی ہے ۔

خواص و فوائد ۔ اسکی جڑ اونٹا کر پلانے سے جوڑوں کا ورم مٹتا ہے جڑ کو اونٹا کے پلانے سے رکا ہوا حیض از سر نو جاری ہو جاتا ہے اسکو گھس کے لگانے سے بچھو کا زہر اترتا ہے جڑ کو گڑ کے ساتھ بالکر پلانے سے بچہ ہونے میں بہت تکلیف نہیں ہوتی یہ دوا طاقت پیدا کرتی ہے اسکے استعمال سے تپ چھوٹتی ہے اسکو سانپ کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے اور کھلانے سے زہر اتر جاتا ہے یہ دوا بچوں کی آنتوں کی بیماری کو شافی ہے پتوں کا رس پلانے سے استسقا مٹتا ہے ۔

مقدار خوراک ۔ پتوں کا رس دو ماشہ سے ساڑھے سات ماشہ تک دینا چاہیے اور جوشاندہ اسکا



۲۔تولہ سے ۵ تولہ تک دینا چاہیئے - یہ بیان ویدون کے مطابق ہے یونانیون نے اسکی جڑ کی دو قسمیں کی ہین - ایک طویل وہ نر ہے دوسری گول وہ مادہ ہے اور مطلق زراوند سے مراد طویل قسم ہے -

زراوند (رازان)

زراوند طویل (ع)

صفات وشناخت - ایک بیڑ کی جڑ ہے دو قسم کی ہوتی ہے (۱) لمبی اور انگلی کی مقدار مین موٹی اور اس سے پتلی بھی اندر اس کے ایک چیز شمشاد کی طرح ہوتی ہے رنگ تیرہ سرخی مائل مزہ کڑوا اور ذرا لیسدار مزا اس کے پیڑ کے پتے عشق پیچے کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اسنے چوڑے اور لمبے ہوتے ہین شاخین ایک ایک بالشت کی برابر اور پتلی پتلی پھول نیلا جسمین بدبو آتی ہے اور اسپر ایک چیز ہوتی ہے ناشپاتی کے پھول کی مانند (۲) سرخ سنہری رنگ اور پہلی قسم سے بڑی بیل اسکا موٹا اس پیڑ کی شاخین بھی پتلی ہوتی ہین مگر بہ نسبت پہلی قسم کے اس کے پتون مین گولائی زیادہ ہوتی ہے باقی وضع پہلی قسم کے پتون کی سی ہوتی ہے یہ پتے حی العالم کے پتون سے چھوٹے ہوتے ہین پھول سداب کے پھول کی طرح ہوتا ہے اس جڑ مین خوشبو آتی ہے - اس لیے عطر ساز اس سے تیل تیار کرتے ہین - بہتر موٹی زعفرانی رنگ کی جڑ ہوتی ہے جو پرانی کرم خوردہ اور خراب نہو اسکی قوت دو برس تک رہتی ہے جب مطلق زراوند بولتے ہین تو یہی مراد ہوتی ہے -

طبیعت - تیسرے درجے مین گرم اور دوسرے درجے مین خشک ہے بعض دوسرے درجے مین گرم اور تیسرے درجے مین خشک بتاتے ہین بعض گرم بھی تیسرے درجے مین کہتے ہین -

خواص وفوائد - قسم اول اکثر نباتی وحیوانی زہرون کی تریاق ہے - جلا کرتی ہے رطوبت کو جذب کرتی ہے سدون کو تحلیل کرتی ہے بلغم کو چھانٹتی ہے سدہ کھولتی ہے پتھری کو توڑ کر خارج کر دیتی ہے رخسارون کے رنگ کو صاف کرتی ہے ریاح کو دفع کرتی ہے پیشاب اور حیض جاری کرتی ہے پیٹ کے کیڑون کو نکالتی ہے سینے اور جگر کو پاک کرتی ہے مادہ بلغم کو براہ دست نکالتی ہے استرخائے عصب اور تشنج امتلائی کو مفید ہے نزرجہ اسکا احتباس حیض کے واسطے مجرب ہے مرگی کو نافع ہے بچے کو بآسانی پیدا کرتی ہے اسکا ضماد بچھو اور دوسرے زہریلے کیڑون کے کاٹنے کو مفید ہے اور دوسرے کھانے کی قسم کے زہرون کو بھی نفع بخشتی ہے ، ماشہ کی مقدار مین پیس کر شراب کے ساتھ پھانکنا چاہیئے اور کاٹے ہوئے موقع پر لگانا چاہیئے - جاڑے کے دفع کرنے کے لیے بخار مین اسکا پینا مفید ہے اس کے لیپ سے بواسیر کے مسون کا ورم اُتر جاتا ہے - اس کے جوشاندے کے ساتھ بالون کو دھونے سے اور پیس کر کسی تیل مین ملا کر بالون اور بدن پر ملنے سے جوئین مرجاتی ہین اور پیدا ہونا موقوف ہوجاتا ہے اسکو پیس کر دانتون پر ملنے سے مسوڑھون کی رطوبت نکل جاتی ہے اور دانت صاف ہوجاتے ہین ۴، ماشہ کی پھنکی شراب کے ساتھ لینے سے مرگی اور کزاز کو بہت نفع ہوتا ہے احشائی کمزوری بھی دفع ہوتی ہے اسکو تلی کے ورم کے لیے سکنجبین کے ساتھ اور ادرار حیض اور تنقیۂ رحم اور اخراج جنین کے لیے سیاہ مرچون کے ساتھ کھانا چاہیئے اور بڑھی ہوئی تلی پر سرکے کے ساتھ لگانا بھی چاہیئے مرہمون مین اسکو اندمال کے لیے ملاتے ہین اور رحم کے پھوڑون کے مرہمون مین بھی

داخل کرتے ہین - دوسری قسم کے خواص وفوائد بھی ایسے ہی ہین اور شیخ کہتا ہے کہ یہ پہلی قسم سے ذرا کمزور ہے -
مضر - جگر اور تلی **مصلح** - شہد **بدل** - ہموزن نرکچور اور زراوند کی گول قسم جسکا بیان آگے آتا ہے اور نصف وزن انزروت اور سیاہ مرچ اور شیطرج یعنی چیتا -
مقدار خوراک - ۷ ماشہ سے ۹ ماشہ تک -

زراوند مُدَحرج (ع)

لفظ مُدَحرج مین میم مضموم اور دال مفتوح اور حاے حطی ساکن اور راے مہلہ مفتوح اور جیم تازی ساکن ہے اسکو زراوند گرد شیراز مین اور لخود الوندی اور لخود مریم اصفہان مین کہتے ہین اور یونانی اطبا ے ہندوستان نے ہندی اسکی کو جیم تازی سے بنالی ہے اور جیم فارسی سے کچھ ر دوسری چیز ہے - مدحرج سے مراد مدور ہے -
صفات و شناخت - یہ بھی جڑ ہے گول بقدر فندق کے کوئی اس سے بڑی اور کوئی چھوٹی بھی ہوتی ہے اور کسی قدر چپٹی رنگ باہر سے زرد اور اندر سے سرخی مائل پھول کا رنگ سفید اندر سے سرخ ٹوپی کی صورت پر اور بدبودار نہیں تازہ کرم ناخوردہ ہے وقت اسکی دو برس تک رہتی ہے شاخین اس کے پیڑ مین بہت ہوتی ہین اور سب جڑ سے نکلتی ہین ڈنڈی نہین ہوتی لمبائی شاخون کی گز بھر کی اور کوئی کوئی اس سے بھی بڑی ہوتی ہے پتے زراوند دراز کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُسسے چھوٹے ہوتے ہین اور نرم بھی ہوتے ہین ان پتون سے خوشبو آتی ہے اور مزے مین تھوڑے سے تیز ہوتے ہین -
طبیعت - دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے بعض دوسرے درجے مین گرم اور تیسرے درجے مین خشک کہتے ہین اور بعض کے نزدیک گرم بھی تیسرے درجے مین ہے -
خواص وفوائد - ریاح اور رطوبتون کو تحلیل کرتی ہے لطافت تلطیف و تحلیل مین زراوند دراز سے بہتر ہے اسکو گرم یا سرد پانی کے ساتھ پیوین تو اخلاط کو لطیف کر دے سینے اور پھیپھڑے کا تنقیہ کرتی ہے اور انکو اخلاط سے پاک صاف کرتی ہے سموم حیوانی و نباتی کا فادزہر ہے معدے اور دماغ کا تنقیہ کرتی ہے اور انکو قوت بخشتی ہے سردی کے دردسر اور شقیقہ اور مرگی اور جنون اور وسواس اور ہچکی اور یرقان صفراوی و بلغمی کے لیے مفید ہے دمے اور پرانی کھانسی اور سینے کے درد اور گٹھیا کو نفع پہونچاتی ہے شہد کے ساتھ فالج اور عرق النسا اور نقرس اور کولون کے درد کے لیے نافع ہے مادۂ بلغم کو براہ دست نکالتی ہے اسکا ضماد کانٹے اور پیکان اور ٹوٹی ہڈی کو کھینچ لیتا ہے چھائین اور چھیپ کو نافع ہے اس کے استعمال سے تو تلاپن جاتا رہتا ہے سردی کے تپ دائرہ کو روکتی ہے -
چونکہ اسمین قوت قابضہ اور مفتحہ دونون ہین اس لیے اگر گل ارمنی اور اقاقیا وغیرہ قابض چیزون کے ساتھ کھاتے ہین تو قبض زیادہ کرتی ہے اور اگر مفتح چیزون کے ساتھ ملاتے ہین تو قوت تفتیح بڑھ جاتی ہے اور اخلاط کو اندرون بدن سے جذب کرنے مین یہانتک قوی کہ ہڈی کا ریزہ اور کانٹا اور تیر کا پیکان تک کھینچ لیتی ہے پرانے اور خراب اور بدبودار زخمون پر لگانے سے انکو صاف کر دیتی ہے انکو بھرتی ہے آنکی بدبو مٹاتی ہے جب اگر ایرسا اور شہد دونون کے ساتھ لگایا جائے گا تو زخم بھرنے لگین گے اور اگر تنہا شہد کے ساتھ لگا دین گے تو اُنکے مواد کو صاف کر دے گی پٹھے کو صدمہ پہونچ جائے یا چوٹ لگ کر درد پیدا ہو جائے تو اس کے کھانے اور لگانے سے

نفع ہوتا ہے اس کے لگانے سے بہق کو نفع ہوتا ہے اور کھانے سے جذام کو نفع بخشتا ہے اسکا لیپ کزاز اور تشنج کو مفید ہے دماغ سے فضول خارج کرنے کے لیے ایسا کرین کہ پیس کر شہد مین ملا کر چاٹا کرین اسکا جوشاندہ کان مین ٹپکانے سے بہرہ پن جاتا رہتا ہے اور کان کی بھنبھی صاف ہوجاتی ہے اسکے سفوف کو شہد مین ملا کر کان مین ڈالنے سے کان کی بھنبھی مین کیڑا نہین پڑتا اس کے جوشاندے سے کلیان کرنے سے سوڑھے مضبوط ہوتے ہین اسکو پیسکر گائے کے گھی مین ملا کر چھوٹی چھوٹی ٹکیان ساڑھے تین تین ماشہ بھر کی بنالین ان مین سے ایک ٹکیہ چلم مین رکھکر حقے مین پلادین تو دمے کو فوراً آرام ہوجاتا ہے تلی یا جگر مین ورم آجائے تو اسکا لیپ کرین کھانے سے بھی یہ فائدہ مترتب ہوتا ہے مرکی اور سیاہ مرچ کے ساتھ کھانے سے رحم سے مادۂ خراب خارج ہوجاتا ہے حیض جاری ہوجاتا ہے بچہ نکل جاتا ہے اس کے فرزجہ سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے مقوی باہ بھی ہے اگر کوئی زہریلی دوا کھائے یا بچھو کاٹ کھائے تو اسکو جوش کرکے پیوے اسکا سفوف روغن مین ملا کر بالون پر لگانے سے جوئین مرجاتی ہین۔ **مضر**۔ تلی کو مضر ہے اعضا کو خشک کرتی ہے۔ **مصلح** تلی کے لیے شہد یا زرشک اور خشکی اعضا کے لیے روغن کدو و روغن بنفشہ۔ **بدل**۔ نصف وزن قسط یا ریوند چینی یا جوتری اور سیاہ مرچ اور انزروت اور بقوے دو تہائی جوتری اور ہم وزن چیتا اور زراوند دراز اور نرکچور اور بقوے نصف وزن نرکچور اور ڈیوڑھی زراوند دراز یا راسن۔

مقدار خوراک۔ ۴ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

زرجون

بفتح زائے معجمہ و فتح رائے مہملہ جیسا کہ کتب متعارف مین ہے اور مھذب الاسما مین رائے مہملہ کے سکون سے مندرج ہے اور شراب کے معنے مین بتایا ہے اور یہ زرگون کا معرب ہے لفظی معنی سنہرے رنگ کے ہین بوجہ رنگ اور صفائی کے شراب کو ایسا کہنے لگے

صفات و فوائد۔ گیلانی وغیرہ نے کہا ہے کہ ایک قسم کی شراب ہے مگر اطبا کی اصطلاح مین مراد اس سے دمعۃ الکرم ہے اور وہ رطوبت ہے کہ بیچ کے موسم مین جب انگور کے پیڑ کو چھانٹتے ہین تو اس سے ٹپکتی ہے اسکو سرکے مین ملا کر داد پر لگانے سے زائل ہوتا ہے ترکھجلی کو بھی دفع کرتی ہے اور یہ چاہیے کہ لگانے سے قبل بورہ ارمنی سے مقام کو دھولین اس کے پیپ سے بیٹھنے کے بیجا ہونے کو نفع حاصل ہوتا ہے اسکو شراب کے ساتھ پینے سے گردے اور مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے بواسیر کے مسون پر سرکے کے ساتھ لگانے سے گرجاتے ہین انھی کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے بڑا نفع ہوتا ہے۔

زرد آلو (ف)

صفات و شناخت۔ ایک مشہور پھل ہے کہ چھوٹے سے لوکیہ آڑو کی برابر اور سفیدی مائل ہوتا ہے آڑو سے اچھا ہوتا ہے سرد ملکون مین پیدا ہوتا ہے بعض کی گٹھلی کی مینگ کڑوی ہوتی ہے اور بعض کی شیرین اور ہر ایک ان مین سے علیحدہ علیحدہ نام کے ساتھ پکارا جاتا ہے اسکو خشک کرلینے کے بعد خوبانی کہتے ہین اسکی باعتبار شیرین اور ترش اور بلکے میٹھا ہونے کے تین قسمین ہین اور خاص ترش قسم کو گاذرونی کے قول کے مطابق مشمش



اور عامہ اطبا کے قول کے مطابق مطلقاً زرد آلو کو عربی مین مشمش کہتے ہین شیرین قسم مین غذائیت بہت ہے سب مین بہتر ارمنی اور بڑا اور شیرین ہے جسکا چھلکا نازک ہو اور گٹھلی کی مینگ شیرین ہو اور رس زیادہ ہونے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین سرد و تر ہے اور تحقیق ایسا معلوم ہوتا ہے کہ ترش تو بہت سرد ہے اور شیرین مین کچھ گرمی ہے پتے اور لکڑی دوسرے درجے مین سرد و خشک ہین پھول بھی سرد و خشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ سدے دفع کرتا ہے اورام کو ملائم کرتا ہے شیرین قسم سے پاخانہ ملائم ہوتا ہے اور بھل کر ہوتا ہے گرم مزاج والون کے سوقت تک مناسب ہے کہ معدے مین فاسد نہ ہو اسکو پانی مین بھگو کر ملکر چھان کر پینے سے پیاس بجھتی ہے صفرا و خون کی تیزی کو تسکین ہوتی ہے معدے کا التہاب دفع ہوتا ہے جو کارون کا آنا بند ہوتا ہے خاصکر کھٹ مٹھا اس امر مین بہت نافع ہے آلو سے زیادہ معدے کو موافق ہے۔ کیونکہ آلو بہت غلیظ ہے ارمنی زرد آلو معدے مین جلد فاسد اور کھٹا نہین ہوتا۔ گیلانی کہتا ہے کہ معدے مین بہت سردی پیدا کرتا ہے اور اسکو ڈھیلا کر دیتا ہے صفرا کی گرمی کی وجہ سے تپ آتی ہو تو اسکو بھگو کر اوپر سے پانی مین شہد حل کر کے گنگنا کر کے پلا دین قے کی راہ اخلاط کراتی و زنگاری نکل کر تپ زائل ہو جائیگی اور تجربہ ہے اس سے جو خون بنتا ہے وہ جلدی سڑ جاتا ہے تازہ زرد آلو کبھی کبھی معدے مین جلد سڑ کر خراب ہو جاتا ہے اسی سے تپ آنے لگتی ہے اور نفخ بھی پیدا ہو جاتا ہے اور کھٹی ڈکارین آنے لگتی ہین پس زیادہ نہ کھانا چاہئے ورنہ معدے مین خراب ہو کر بخار آنے لگے گا کبھی اس سے قولنج بھی پیدا ہو جاتا ہے نہ تو اسکو صبح اٹھتے ہی ہر چیز کے کھانے سے قبل نہار کی حالت مین کھائین اور نہ ایسا کرین کہ کھانا کھاتے ہی اوپر سے کھائین۔ بلکہ ہر قسم کے کھانے سے پہلے کھایا کرین تاکہ جلد معدے سے تلے اتر جائے اگر کھانا کھانے کے بعد کھایا جائے گا تو معدے مین زیادہ رک کر فاسد ہو جائے گا اور غذا کو بھی خراب کر دیگا کبھی اس شدت کے ساتھ فاسد ہو جاتا ہے کہ بمنزلے زہر کے بن جاتا ہے اس کے اوپر برف کھانا یا سرد یا غیر سرد پانی پینا بھی اچھا نہین نہ بدہضمی کی حالت مین کھانا چاہئے نہ ایسی غذا کھا کر کھانا چاہئے جو غلیظ اور دیر ہضم ہو اگر ایسا ہو بھی جائے اور کوئی نقصان پیدا ہو تو یہ تدبیر کرین کہ قے کرائین اور چند روز تک لگاتار پودینہ یا سونف کھا کر بدن کا تنقیہ کر ڈالین یا اسکو کھاتے ہی تھوڑی سی سکنجبین چاٹ لین کہتے ہین کہ اتنا سریع العفن او خلط لغنی پیدا کرنے والا ہے کہ زیادہ کھانے سے برص پیدا ہو جاتا ہے۔ بعض نے یہان تک مبالغہ کیا ہے کہ زرد آلو کو کھا کر فصد کرین تو خون مین سفیدی کی جھلک نظر آئے کبھی ایسا بھی ہوتا ہے کہ صبح اٹھتے ہی اول اسی کو کھا لینے سے تپ کا عارضہ پیدا ہو جاتا ہے اور خون مین مائیت کا غلبہ ہو کر فساد اور نقصان واقع ہو جاتا ہے۔

زرد آلو کے پیڑ کے پتے جوش دیکر پینے سے پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہین پیشاب زیادہ آتا ہے انکو جوش دیکر ورم کو دھار دینے سے اتر جاتا ہے سکھا کر پیس کر ماشہ کھانے سے پرانے دست بند ہو جاتے ہین تلخ زرد آلو کے پیڑ کے پتون کا رس کان مین ڈالنے سے کیڑے مر جاتے ہین اور درد جاتا رہتا ہے ان کو پیس کر ناف پر لیپ کرنے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہین اسکے پیڑ کے پھول ملطف ہین پھولون کو پیس کر زخم پر چھڑکنے سے خون رک جاتا ہے اور ان کو جوش کر کے صاف کر کے پانی پینے سے باطن سے



خون کا آنا بند ہوجاتا ہے **مضر**۔ زرد آلو ایسے لوگوں کو نقصان پہونچاتا ہے جنکے مزاج سرد ہوں یا بدن میں ریاح اور بادی کا غلبہ ہو یا کھٹی ڈکاریں آتی رہتی ہوں یا معدے میں ضعف ہو اور بوڑھے آدمیوں کو بھی مضر ہے شیریں زرد آلو بہت دیر میں ہضم ہوتا ہے اور معدے کو بہت ڈھیلا کرتا ہے **مصلح**۔ کھانڈ۔ مصطگی۔ انیسون۔ اجوائن۔ جوارش کمونی۔ جوارش کندی اور مویز یا شہد کی نبیذ۔ **بدل**۔ بیجوں کی جگہ آلو کے پتے کام میں لانا چاہیے۔

زرد آلو کی گٹھلی کی مینگ

کڑوی گٹھلی کی مینگ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے اور میٹھی گٹھلی کی مینگ پہلے درجے میں گرم و تر ہے یہ میٹھی مینگ قوت باہ کو ترقی دیتی ہے مگر اتنا عیب ہے کہ ہضم دیر میں ہوتی ہے اس لیے چھلکا اتار کر بھون کر نمک چھڑک کر کھانا چاہیے اگرچہ دونوں طرح کی مینگوں کا روغن گرم و خشک ہے مگر کڑوی مینگوں کے روغن میں گرمی و خشکی زیادہ ہے یہاں تک کہ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے عموماً یہ ثقل سدے دور کرتا ہے ورموں کو زائل کرتا ہے حلق کی خشونت کو مٹاتا ہے اس کے بدن پر ملنے سے کھال ملائم ہوتی ہے اگر کڑوی قسم کا تیل ساڑھے چار ماشہ پی لیا جائے تو معدے سے کیڑے نکل جائیں اور قوت کے ساتھ دست آئیں مقعد کا ورم تحلیل ہوجائے پتھری ٹوٹ کر نکل جائے ہچکی جاتی رہے اس کے پینے اور لگانے سے بواسیر کو نفع ہوتا ہے اسمیں افیون حل کرکے لگانے سے ہر قسم کے درد کو تسکین ہوتی ہے کان میں ٹپکانے سے درد مٹتا ہے کیڑے مرجاتے ہیں اور بہرا پن دفع ہوتا ہے جنگلی مینگوں کا تیل روغن بادام شیریں سے کمزور ہے۔

مقدار خوراک۔ ۱۲، ماشہ تک۔

زرشک

بکسر زائے معجمہ و کسر رائے مہملہ و سکون شین معجمہ و کاف تازی موقوف اسکو عربی میں انبرباریس کہتے ہیں اور بعض نے لکھا ہے کہ انبرباریس اس کے پیڑ کا نام ہے

صفات و شناخت۔ ایک خاردار درخت کا پھل ہے اس پیڑ میں تین تین کانٹے ملے ہوئے لگے ہوتے ہیں پتے سبز سیاہی مائل ہوتے ہیں وضع انکی چنبیلی کے پتوں کی سی ہوتی ہے مگر لمبے بڑے زیادہ اور چوڑے کم ہوتے ہیں۔ پھول کا رنگ زرد سفیدی مائل ہوتا ہے اس درخت کا طول دو تین قد آدم کی برابر ہوتا ہے بعض بعض کچھ اس سے بھی بڑا ہوتا ہے اسکا پھل جسے زرشک کہتے ہیں گول بھی اور ذرا دراز بھی ہوتا ہے کچا سبز ہوتا ہے اور پک کر سرخ ہوجاتا ہے اور پرانا سیاہ پڑجاتا ہے مزہ کھٹ مٹھا ہوتا ہے ایک قسم اسکی پہاڑی ایسی ہے جسکا پھل دراز اور سیاہ ہوتا ہے گول اور سرخ پھل کو سہیلی کہتے ہیں اول اس سے بہتر ہے اسکی پیدائش خراسان۔ شیروان شیراز۔ شام۔ روم اور اندلس (اسپین) وغیرہ میں ہے بعض درخت کے پھل میں گٹھلی ہوتی ہے اور بعض کے پھل میں نہیں خراسان اور شیروان میں اکثر بیدانہ ہوتا ہے اور شیراز وغیرہ میں اکثر دانہ دار ہوتا ہے یہ پھل گرمی میں پکتا ہے ایرانی زرشک اپنی



بہتر ہے اور اسپینی شامی سے اور شامی رومی سے اور رومی خراسانی سے بعض کہتے ہین کہ خراسانی سب سے بہتر ہے اور تحقیق یہ ہے کہ سب سے بہتر وہ زرشک ہے جسکا رنگ سرخ مائل بسیاہی اور مزہ ترش مائل بشیرینی ہو ضعیف وہ ہے جو زرد یا سرخ اور گول ہو اس سے ایک کھانا تیار کرتے ہین اُسے زرشکیہ اور انبر باریسہ کہتے ہین - اسکی جڑ کی چھال کو آرغیس کہتے ہین اور فارسی مین پوست بیخ زرد شدہ نام ہے -

طبیعت - سرد و خشک دوسرے درجے مین بعض کے نزدیک سرد و خشک تیسرے درجے مین - مگر پہلا قول درست معلوم ہوتا ہے کیونکہ زرشک دوائے غذائی ہے صحت کی محافظ ہے اور اسمین تریاقیت بھی ہے اور آرغیس گرم درجۂ اول مین اور خشک دوسرے درجے مین ہے اور اسمین قوت سردی اور قبض کی بھی ہے -

خواص و فوائد - صفرا کو قطع کرتی ہے اسکی حدت کو توڑتی ہے پیاس کو بجھاتی ہے - معدہ اور جگر کی گرمی اور جوش خون کو تسکین دیتی ہے دل و جگر اور معدۂ گرم و خشک کو قوت بخشتی ہے لوا سپر کہنہ اور سیلان رحم کے واسطے تنہا اور نیز ادویہ گرم و مقوی کے ساتھ جیسے دارچینی اور بالچھڑ اور شہد وغیرہ مین مفید ہے استحاضہ یعنی معتاد سے زیادہ حیض ہونے کو بند کر دیتی ہے - جگر کا سدہ کھولتی ہے - استسقا کو مفید ہے اور اُن دستون کو جو تپ بلغمی کہنہ سے ہون نافع ہے صفراوی دستون کو روک دیتی ہے اسہال جگر و معدہ کو مفید ہے - مادۂ ردی کو اعضا پر نہین گرنے دیتی ضماد اس کا ورم کی سختی کو تحلیل کرتا ہے - زرشک اور شہد برابر اور کاغذی لیمو کا رس چوتھائی لے کر کھانڈ کے ساتھ قوام کرین کہ غلیظ ہو جائے یہ مرکب سموم قتالہ کا فادزہر ہے زرشکیہ گرم مزاج والے کو نافع ہے اور جس کے جگر مین التہاب ہو یا صفراوی وجہ سے دست آتے ہون اسے بہت نافع ہے اسکی جڑ کی چھال کو مپیاز خون پر چھڑکنے سے خشک ہو جاتے ہین اسکی چھال کے جوشاندے سے کلی منھ آنے کو نافع ہے مسوڑھے کے کمزور ہو جانے کو مفید ہے بطور سرمے کے لگانا نگاہ کو قوت دیتا ہے آنکھ سے رطوبت جاری ہو تو اُسے بند کر دیتا ہے یہانتک کہتے ہین کہ یہ چھال آنکھ کے لیے میرے کی جگہ کام دیتی ہے اور رسوت کی قائم مقام ہے اس چھال کا جوشاندہ پینے سے آنتون کا سدہ رفع ہو جاتا ہے اسکو پیس کر رحم مین رکھنے سے حمل گر جاتا ہے - بلکہ شیخ نے یہانتک مبالغہ کیا ہے کہ اگر اسکو تین مرتبہ زن حاملہ کے شکم پر لادین تو حمل ساقط ہو جائے باوجودیکہ خون مقعد اور خون رحم کو روکتی ہے -

مضر و مصلح - سرد و بلغمی مزاج کو نقصان پہونچاتی ہے لونگ اسکی مضرت کو دور کرتی ہے اور سوداوی مزاج اور خشک مزاج کے بھی ناموافق ہے اور قولنج کے مریض کو اور جس کے بدن مین ریاح کا غلبہ ہو اُسے بھی مضر ہے کھانڈ اور شیرینی اس کے مصلح ہین اور سوداوی مزاج کے لیے گلقند بھی اصلاح کرتا ہے تلی کے دھڑکے کو بھی نقصان پہونچاتی ہے گوگل اسکی اصلاح کرتا ہے اور اسکی جڑ کی چھال کھانسی کو مضر ہے - شہد اسکا مصلح ہے -

بدل - گرم ورمون مین کھٹا انار دانہ اور دوسرے فوائد کے لیے ہموزن زرد چوبہ اور بعض تگمتا زرد و بتاتے ہین اور تہائی وزن گلاب کے پھول اور دو تہائی صندل سفید بدل ہین اور ہموزن سماق بھی اسکا بدل ہے جوشاندون اور معجونون مین اسکا بدل نصف وزن افتیمون اور اسیقدر



بادرنجبویہ یعنی بلی لوٹن ہین اور پوست بیخ زرشک کا بدل امراض چشم مین رسوت اور ممیرا ہے۔

مقدار خوراک۔ زرشک ۶ ماشہ اور بعض کہتے ہین کہ زرشک کا نچوڑا ہوا پانی دو ماشہ کم چھ تولہ تک اور خود زرشک چار تولہ ساڑھے چار ماشہ تک استعمال کرنا جائز ہے اور بیج اس کے سوا تولہ تک استعمال مین لانا چاہیے اور جڑ کی چھال ۹ ماشہ تک کام مین لاوین اور جوشاندے مین پونے نو تولہ تک شامل کرین۔

زرنباد (ع)

بفتح زائے معجمہ وسکون رائے مہملہ وفتح نون وسکون بائے موحدہ اسکو رجل الجراد بھی کہتے ہین جس کے معنی پائے ملخ کے ہین کیونکہ اسمین ٹیڑھی کے بالون کے ساتھ مشابہت ہے

صفات وشناخت۔ کہتے ہین کہ یہ وہی دوا ہے جسے ہندی مین برہمی کہتے ہین اور ایک قسم اسکی برہم مانڈوکی اور منڈوک پرنی کہلاتی ہے مگر یہ قول تحقیق کے خلاف معلوم ہوتا ہے اس لیئے کہ برہمی کے پتے انگریزی روپیہ کی برابر ہوتے ہین اور ساق نہین ہوتی اور شاخین گول گول اور پتلی پتلی اور ڈیڑھ بالشت تک لمبی ہوتی ہین اور شاخون کا مزہ گاجر کا سا اور پتون کا مزہ تلخ وکسیلا ہوتا ہے اور نہ اسمین پھول آتا ہے نہ پھل نہ ساق ہوتی ہے اور نہ کوئی خوشبو غالب ہوتی ہے بخلاف زرنب کے جسکی ماہیت مین اقوال ذیل بیان کرتے ہین۔ (۱) ایک روئیدگی ہے جسکے پتے دوب گھانس کی طرح چوڑے ہوتے ہین مگر انسے دبیز ہوتے ہین۔ (۲) بعض کہتے ہین کہ ایک درخت ہے بڑا ملک شام مین کوہ لبنان کے پاس پیدا ہوتا ہے اسمین پھل نہین آتا پتے خوشبودار اور لمبے ہوتے ہین رنگ انکا سبزی وزردی کے درمیان ہوتا ہے وضع بید سادہ یعنی اوے کے پتے کی سی ہوتی ہے اور اوے کے پتے کی وضع تیر کے چوڑے سے پیکان کی سی ہوتی ہے لکڑی کا رنگ بھی سبزی وزردی کے درمیان ہوتا ہے اسکو خوشبویات مین داخل کرتے ہین۔ (۳) بعض کہتے ہین کہ اس کے پتون کی وضع جنگلی صعتر کے پتون کی سی ہوتی ہے مگر انسے کچھ چوڑے ہوتے ہین اور جنگلی صعتر کے پتے لمبے اور ریزہ ہوتے ہین زرنب کے پتون مین کچھ زردی کی جھلک ہوتی ہے اور بجورے لیمو کی سی خوشبو آتی ہے پھول کا رنگ زرد ہوتا ہے پیڑ اسکا ایک گز سے چھوٹا ہوتا ہے ساق یعنی ڈنڈی پر پیڑ کھڑا ہوتا ہے اور وہ ڈنڈی چھوٹی اور اندر سے کھوکھل ہوتی ہے۔ مزہ اسکا تیز ہوتا ہے۔ (۴) شیخ کہتا ہے کہ زرنب کی شاخین باریک ہوتی ہین زیادہ سے زیادہ موٹی واسطی قلم کی موٹائی کی برابر رنگ سیاہ زردی مائل ہوتا ہے اسمین تھوڑی سی لیمو کی سی خوشبو آتی ہے کبھی کبھی اسکو دارچینی کی جگہ کام مین لے آتے ہین قوت اسکی جائے فل کے قریب ہے (۵) مولف جامع کہتا ہے کہ زرنب کے پتے جھاؤ کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور فی الحال یہی مشہور ہے رنگ زرد ہوتا ہے بعد اس کے بصری سے نقل کیا ہے کہ زرنب ایک نبات ہے جسکی خوشبو بجورے لیمو کی سی ہوتی ہے گازرونی کہتا ہے کہ واقع مین زرنب اسی طرح کی ہوتی ہے جیسے مین نے خوشبو سازون کے پاس دیکھا تھا اور شیخ کے قول کی بھی تصدیق کرتا ہے اب خزائن الادویہ کا مولف اپنا مشاہدہ بیان کرتا ہے مین نے جو سوکھی



ہوئی زرنب دیکھی ہے تو وہ ایسی معلوم ہوتی تھی جیسے مورخ کی پتیاں جو سرکنڈے کی چھال ہے اور رنگ زرد و تیرہ جیسے کسی چیز کو دھوان لگ کر ایک ایسا رنگ ہو جاتا ہے جسمین زردی و سرخی و تیرگی ہوتی ہے کسی قدر سبزی کی جھلک بھی ہوتی رہے ہے جیسے بعض بسفائج کو توڑنے سے معلوم ہوتی ہے۔ شاخین اسکی گول اور باریک سینک کی طرح اور کوئی اس سے موٹی اور جابجا گرھون پر ایسے نشان ہوتے ہین جیسے پتون کی جڑین ٹوٹ جانے کے بعد رہ جاتے ہین شاخ اندر سے ٹھوس ہوتی ہے نہ کھوکھل شاخین اس مین بہت ہوتی ہین مزے مین بہت خفیف سی تیزی اور تلخی ہے اور بو تیز نہین کسی قدر بچورے یمونی کو کی سی کیفیت اسکی خوشبو سے ظاہر ہوتی ہے چکھنے سے کوئی مزہ اگر معلوم ہوتا ہے تو وہ خفیف طور پر دارچینی کے مزے سے ملتا ہوا ہوتا ہے جتنی باریک اور تیز بو ہو بہتر ہے قوت اسکی چار برس تک باقی رہتی ہے کہتے ہین کہ فارس کے پہاڑون مین پیدا ہوتی ہے سو ہان اسکو ترکستانی کہتے ہین ہندوستان اور بنگال مین بھی اسکی پیدائش بتاتے ہین اگر برھمی مراد ہے تو وہ اور چیز ہے اور تالیسپتر اور زرنب بھی ایک چیز نہین تالیسپتر کا پیڑ ایک سو بیس فٹ سے ڈیڑھ سو فٹ تک ہوتا ہے پس مخزن الادویہ کے مقلدون کو چاہیے کہ وہ اس فرق کو ذہن نشین رکھین۔ اور برہمی اور تالیس پتر کے ایک جگہ جمع ہونے پر تعجب کرین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر مین اور بعض کے نزدیک تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص وفوائد۔ تفریح مین شراب کی طرح ہے اسمین تفریح اور تقویت قلب کی خاصیت اعلےٰ درجے کی ہے۔ شیخ کے نزدیک یہ تاثیر زرنجورسے بھی زیادہ ہے ابن ماسرجویہ اسکی قوت کو بالچھڑ کی قوت کے قریب اور اُس سے لطیف بتاتا ہے رازی ج اور کباب چینی کی مرکب قوتون کی طرح اسکی قوت کو مانتا ہے اسمین قبض لطیف کے ساتھ ہے پس لطافت بھی پیدا کرتی ہے معدے اور جگر اور اعضاے رئیسہ کو قوت دیتی ہے بھوک پیدا کرتی ہے بادگولا اور فساد ہضم کو دور کرتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے آواز کو صاف کرتی ہے کھانسی اور دمے اور ہچکی کو دور کرتی ہے بلغم کو کٹاتی ہے۔ اعصابی امراض کو مفید ہے۔ مثانے کی پتھری رفع کرتی ہے۔ اگر پیشاب سہولت سے نہ آتا ہو تو اس سے نفع ہوتا ہے۔ باہ کو قوت دیتی ہے۔ عسر ولادت کو سودمند ہے اور سموم کے واسطے بھی مفید ہے شیخ نے رجل الجراد مین کہا ہے کہ بقلۂ یمانی کی قائم مقام ہے اسکو کھاتے ہین پس سل کو بالخاصیت نفع دیتی ہے جوشاندہ اسکا سرمق وغیرہ کا نفع حمیات ربع و مطبقہ مین بخشتا ہے یاد رکھو کہ بقلۂ یمانی جالینوس کے نزدیک دوسرے درجے مین سرد و تر ہے اور شیخ کہتا ہے کہ رطوبت ہو جانے مین کدو اور کاہو سے بھی بقلۂ یمانی سے بڑھکر ہے اور سرمق بتھوے کا نام ہے۔ **مضر**۔ زرنب گرم مزاج والے آدمی اور کمزور آدمی اور جس کے جگر مین گرمی ہو اُسے نقصان دیتی ہے **مصلح**۔ دھنیا صندل گنگنا جلاب کہ ایک اصطلاحی چیز ہے۔ **بدل**۔ ہموزن تج اور کباب چینی اور دگنا زرنجور چھوٹی الائچی۔ کباب چینی اور زرنجور سے یمو کا چھلکا۔

مقدار خوراک۔ ۱ ماشہ سے ۳۔ ماشہ تک اور بعض کے نزدیک ۳۔ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔



زرورد

زرہ گل سرخ (ف)

صفات - گلاب کے پھول کے اندر زرد رنگ کے باریک دانے ہوتے ہیں بالفعل ترکیبوں میں یہی مشہور ہے مگر تنقیح کا مؤلف کہتا ہے کہ درحقیقت زرورد یہ ہے کہ جب پھول کی پتیاں جھڑ جاتی ہیں تو یہ دانے کہ اندر ہوتے ہیں منعقد ہوکر ایک پھل بن جاتا ہے چھوٹے سے عناب کی شکل و رنگ کا جسکا مزہ چاشنی دار اور کچھ ترش اور قابض ہوتا ہے اسی کو تخم گل اور ثمر گل کہتے ہیں اسے میں نے بھی دیکھا ہے سرخ اور چمکدار اور چکنا ہوتا ہے اور گول طولانی ہوتا ہے اس کے اندر سفید گول بیج ہوتا ہے جو نہایت سخت ہوتا ہے کہ دانت سے ٹوٹ نہیں سکتا بعض کہتے ہیں کہ زرورد سے مراد گلاب کی کلی ہے اور یہ نام اس لیے ہوا ہے کہ انگرکھے اور کرتے کی گھنڈی سے مشابہت ہے کیونکہ زر عربی میں گھنڈی کا نام ہے مؤلف کہتا ہے کہ گھنڈی کے معنے میں زر بکسر زائے معجمہ و تشدید رائے مہملہ ہے اور زائے معجمہ کے فتح سے گھنڈی لگانے کے معنے میں آیا ہے بہرصورت عطار اور طبیب زائے معجمہ کے فتح سے اُن باریک دانوں کے معنی میں استعمال کرتے ہیں جو گلاب کے پھول کے اندر زرد رنگ کے ہوتے ہیں -

طبیعت - دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے - بعض کے نزدیک سرد ہے -

خواص و فوائد - منھ سے خون آنے کو اور کسی مقام سے خون بہنے کو روکتا ہے دستوں کو جو کسی طرح بند نہ ہو سکتے ہوں بند کرتا ہے معدے اور بینائی کو قوت دیتا ہے مقوی باہ بھی ہے اور رحم کو قوت پہونچاتا ہے اسکو فرج میں رکھنے سے ہمیں خوشبو اور تنگی پیدا ہوتی ہے اسکو پیس کر دانتوں پر ملنے سے جڑین مضبوط ہوتی ہیں - **مضر** - پھیپھڑہ **مصلح** - کتیرا - **بدل** - مامیں -

مقدار خوراک - ۱۰ ماشہ تک -

زریر (ف)

بفتح زائے معجمہ و کسر رائے مہلہ و سکون یائے تحتانی و رائے مہلہ موقوف بروزن حریر

صفات و شناخت - فرہنگ میں رشیدی کہتا ہے کہ اسپرک کا نام ہے اور عربی کا لفظ ہے جیسا کہ قاموس سے معلوم ہوتا ہے لیکن بظاہر اصل میں فارسی ہے سراج اللغات میں بیان کیا ہے کہ ایک دوا ہے جو اکلیل الملک کے نام سے مشہور ہے اور اسکو اسپرک بھی بولتے ہیں اور اطبا کی تحقیق یہ ہے کہ ایک نبات کا پھول ہے یہ نبات جرجان کے پہاڑوں میں پیدا ہوتی ہے اس گھانس کی ساق ایک بالشت کی ہوتی ہے پھول زرد اور گول ہوتا ہے تھوڑے سے نرم کانٹے بھی ہوتے ہیں پتا سفید اور چھوٹا اور جڑ ایک بالشت سے زیادہ بڑی ہوتی ہے رنگریز اس کے پھولوں کو کپڑوں کے زرد رنگنے کے کام میں لاتے ہیں اور سامی میں جو اسکو یرقان کے معنے میں کہا ہے اور فرہنگ جہانگیری میں مادہ صفرا کے معنے میں بتایا ہے یہ سب اشتباہ زردی رنگ کی وجہ سے پیدا ہوئے ہیں -

طبیعت - سرد و خشک ہے کچھ اسمیں گرمی بھی ہے -



خواص وفوائد۔ یہ دہ اجلا اور تنقیہ کرتی ہے دردوں کو تحلیل کرتی ہے جلد کے نشانات مٹاتی ہے دردوں کو تسکین دیتی ہے پیشاب اور خون حیض کا ادرار کرتی ہے مویز کے ساتھ جوش کرکے تین روز تک پیین تو بڑھی ہوئی تلی گھٹ جائے اور استسقا اور یرقان کو نفع ہو پہنچے سوا دو تولہ کی مقدار مین پیسکر شہد مین لت کرکے چاٹنے سے بھی یہی فائدہ دیتی ہے اسکو جوش کرکے صاف کرکے اس جوشاندے مین جو کا آٹا ملاکر گرم ورم پر باندھنا بے حد مفید ہے اسکو جلاکر راکھ کو خارشت اور داد اور زخم پر لگانا نافع ہے۔ **مضر**۔ درد سر پیدا کرتی ہے **مصلح** سکنجبین۔

قدر خوراک۔ جوشاندے مین ۱۰ ماشہ تک اور داؤد انطاکی کے تذکرے مین ڈیڑھ تولہ تک مطلقاً مقدار خوراک لکھی ہے۔ **بدل**۔ مجیٹھ۔

زُرَیْق (ع)

بضم زائے معجمہ وفتح رائے معلمہ وسکون یائے تحتانی وقاف موقوف

صفات وشناخت۔ ایک پرند ہے جو پانی اور خشکی دونوں کا ہوتا ہے رنگ سفید ہوتا ہے گوشت اسکا بہت خراب اور بدبودار ہوتا ہے پٹھے اور ریشے بھی کثرت سے ہوتے ہین اور وہ بہت ہی خراب ہے۔ جو بڑھا اور دُبلا ہو بہتر وہ جوزہ ہے جو انڈے سے نیا نکلا ہو اور اسکی ماں گندگی نہ کھایا کرتی ہو۔

طبیعت۔ گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کے گوہ مین بہت جلا ہے اسکے لگانے سے چھائین اور جلد بدن کے دوسرے سیاہ داغ مٹ جاتے ہین پتا اسکا آنکھ مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے بشرطیکہ ہلکا جالا ہو مگر پتا کھانا نہ چاہیئے کیونکہ سمیت رکھتا ہے اگر اسکی چربی عضو تناسل پر لگادین تو ڈھیلا پن جاتا رہے اور سختی آجائے اسکا گوشت پکاکر کھانے سے باہ مین قوت آتی ہے اسکو اس طرح پکانا چاہیئے کہ اول گوشت کو گھی مین مسالے کے ساتھ بھون لین بعد اس کے چقندر کا پانی ڈال کر پکائین اس کے انڈے نہ کھانا چاہیئے کہ دیر مین ہضم ہوتے ہین۔

زرین درخت (ف)

بفتح زائے نقطہ دار وکسر رائے معلمہ مشددہ ویائے معروف ونون غنہ

صفات وشناخت۔ ایک پیڑ ہے جو آزاد درخت کی طرح ہوتا ہے انگور جب درخت مین آتے ہین تو اسوقت اسمین بھی پھول آتا ہے بعض کہتے ہین کہ یہ بجورے لیمو کے درخت کا نام ہے بعض کہتے ہین کہ ایک اور درخت ہے جو گاذرون کے علاقے مین کہ ایران کی عملداری مین ہے پیدا ہوتا ہے پتے اسکے زیتون کے پتون کی طرح ہوتے ہین اور پھول ایسا معلوم ہوتا ہے جیسے سورج ریاض الادویہ بحار عجم اور برہان قاطع وغیرہ مین اسی طرح لکھا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک ہے۔

فوائد۔ اس کے تازہ اجزا کا پانی نکال کر پینے سے عرق النسا کو نفع ہوتا ہے رکا ہوا خون حیض اور

پیشاب جاری ہوجاتا ہے اگر مثانے میں خون جم جائے تو اسکو نکال دیتا ہے حشرات کے زہر کو دفع کرتا ہے۔ **مضر**۔ مثانہ۔ **مصلح** رُب الآس و بلوط۔ **بدل** قنطوریون دقیق اور لکڑی کے بیج اور زعرورے کے بیج ہم وزن اور نصف وزن زعفران۔

زعرور (ع)

بضم زائے معجمہ و سکون عین مہملہ وضم رائے مہملہ و سکون واؤ و رائے مہملہ موقوف بعض نے بروزن معذور لکھا ہے عربی لیں اسکے پیڑ کو شجرۃ الدب کہتے ہیں اور کنز اللغات ترکی کے قول کے مطابق شجرۃ العضا بولتے ہیں علف شتران اور علف خرس اور میوۂ صحرائی بھی ہے کنز اللغات ترکی میں نام آلوچ اور مشملا دونوں میم کے پیشوں سے اور دُنگل اور دُوکنگل دال مہملہ کے ضمے سے اور رابع لام کے کسرہ سے لکھے ہیں

صفات و شناخت۔ ایک میوہ ہے (۱) بعض کے نزدیک آلوبخارا کی قسم سے ہے (۲) بعض کہتے ہیں کہ تیندو یہی ہے جسے مالوے اور راجپوتانے میں ٹیمرو بولتے ہیں (۳) بعض کہتے ہیں کہ سنجد کی قسم سے ہے جسکا دوسرا نام عبیرا ہے (۴) بعض کہتے ہیں کہ یکوس طرنی (بفتح کاف وضم نون) کی دوسری قسم ہے یہ چھوٹی قسم ہے اور کنوس طرنی بڑی قسم (۵) بعض کے نزدیک صحیح یہ ہے کہ جنگلی سیب ہے۔ بہرصورت دو قسم کا ہے۔ (الف) پہاڑی کہ زرد اور سرخ بھی ہوتا ہے مزہ اسکا کسی قدر کسیلا یعنی کسیلا اور ترشی مائل اور خوشبودار ہوتا ہے اس کے درخت کو طلک کہتے ہیں یہ درخت سیب کے درخت کی طرح ہوتا ہے مگر پتے اس کے سیب کے پتوں سے چھوٹے ہوتے ہیں (ب) بستانی۔ یہ پھل سرخ رنگ چھوٹے سے سیب کی برابر اور خوش مزہ ہوتا ہے اسمیں تین بیج نکلتے ہیں اسی لیے یونانی میں طریقوفیون کہتے ہیں جس کے معنی گیلانی نے تین بیجوں والا کے ہیں اور مثلث الحجم اور کیل سرخ بھی اس کے نام ہیں اسکا درخت خاردار ہوتا ہے بہتر وہ پھل ہے جو سرخ رنگ پکا ہوا اور بڑا اور چاشنی دار یعنی کھٹ مٹھا ہو یہاں سے معلوم ہوا کہ تیندو اور یہ ایک چیز نہیں کیونکہ نہ تیندو کا پیڑ خاردار ہے اور نہ کھٹا اور چاشنی دار ہوتا ہے نہ خوش مزہ ہوتا ہے نہ خوشبو آس سے آتی ہے میں اس سے خوب واقف ہوں۔

طبیعت۔ سرد دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں یا سرد پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں یا سرد و خشک پہلے درجے میں یا خشک دوسرے درجے میں بعض کے نزدیک بستانی سرد و تر ہے اور کوہی سرد و خشک۔

خواص و فوائد۔ پہاڑی زعرور بستانی سے غلیظ ہے مگر قبض بستانی میں زیادہ ہے پہاڑی صفرا کو دور کرتا ہے خون کی حدت کو تسکین دیتا ہے کھٹے میٹھے میں یہ منافع زیادہ ہیں اور شیریں میں کم یہی حال بستانی کا بھی ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور بھوک پیدا کرتا ہے زرد زعرور معدے سے تلے دیر میں اترتا ہے اور بلغمی امراض پیدا کرتا ہے اور درد سر پیدا کرتا ہے مگر قے اور دست روکتا ہے۔ سرخ زعرور گرم معدہ اور جگر کو قوت دیتا ہے قابض بھی ہے صفراوی دست روکتا ہے اور باوجود قبض پیدا کرنے کے پیشاب کو نہیں روکتا۔ تقطیر البول کو نافع ہے گرم مزاج میں مقوی باہ ہے زرد کوہی زعرور میں سنجد سے زیادہ قبض ہے

اس کا لیپ گرم ورم کو اُتارتا ہے۔ کونس بطری زعرور خرد سے قوی ہے اور اُس سے قابض بھی زیادہ ہے۔ **مضر** سکر ور معدے اور آنتون کو اور کبھی درد سر پیدا کرتا ہے معدے مین فاسد ہوجاتا ہے تو لنج پیدا کرتا ہے سرد معدے کو ڈھیلا کرتا ہے **مصلح** - سونف اور گلقند - **بدل** سیب ترش یا سنجد-
مقدار خوراک - علاج مین جرم ۱۰ ماشہ سے ۲۰ ماشہ تک اور رس ۲ تولہ تک -

زعفران (ع)

بفتح اول وسکون عین مہلہ و فتح فا در اد سکون الف و نون موقوف کیسر کاھہ (سیفرون (ش) کروگس (ل)
صفات وشناخت - زعفران کی کھیتی کشمیر کے صرف پامپور پر گنے مین ہوتی ہے اور کہین نہین جمتی وہان زعفران اونچی زمین پر بوتے ہین جہین پانی بالکل نہ ٹھہرے آبپاشی کبھی نہین کرتے - جڑ اُسکی آلو کی طرح ہوتی ہے اور وہی جڑین بوئی جاتی ہین شام اور مصر اور گیلان اور خراسان اور مازندران اور اصفہان وغیرہ ہندوستان کے غیر ممالک مین بھی پیدا ہوتی ہے مگر کشمیری سب پر فائق ہے زعفران کا درخت چھوٹا سا ہوتا ہے لمبے اور پتلے پتلے پتے نکلتے ہین اور پھول نیلے رنگ کا اکتوبر کا تک مین کھلتا ہے اُسی پھول کے اندر کے نارنجی ریشے کو زعفران کہتے ہین جب پھول کھلنے کے قریب ہوا تو علی الصباح انکو توڑتے ہین اور اُنکے اندر کے ریشون کو چنکر سفید کاغذ پر پھیلا کر بذریعہ حرارت کے خشک کر لیتے ہین - ساٹھ ہزار پھولون سے قریب نصف سیر کے زعفران نکلتی ہے - ریشہ پھول کا پتلا قریب ایک انچ کے اور مشتمل ہے تین سوت کی مانند دھون پر اوپر سے جسکی رنگت نارنجی سرخ ہوتی ہے اور جو انجام مین زیادہ تر دبیز ہوتے ہین نہایت تیز خوشبو اور ہاتھ نم کرکے ملنے سے انگلی پر بڑی گہری نارنجی زرد رنگت ہوجاتی ہے جب سفید پکے کاغذ مین رکھکر دبائین تو کاغذ پر چکنا داغ نہین پڑنا چاہیے کشمیری زعفران سب جگہ سے بہتر ہوتی ہے ابوالفضل نے آئین اکبری مین لکھا ہے کہ زعفران کا پھول نیلا ہوتا ہے اسمین چھ پتے اور چھ تار ہوتے ہین - پہلے تین پتے نیلے اور نہایت شاداب اُنکے اندر پھر تین پتے ایسے ہی ہوتے ہین اُنکے اندر تین تار زرد اور ان زرد تارون کے اندر تین تار نارنجی - زعفران ان پچھلے نارنجی تارون کا نام ہے -

طبیعت - گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین بعض اطبا کے نزدیک گرم تیسرے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین اور گیلانی کہتا ہے کہ بعض گرم تیسرے درجے مین اور خشک پہلے مین بتاتے ہین اور یہی اصح ہے اور بعض پہلے قول کو کہ قانون مین مذکور ہے اصح سمجھتے ہین -

خواص وفوائد - فرحت بخشتی ہے حواس اور قوے اور شکم کے اندر کے اعضا اور گردے اور مثانے اور جگر کو قوت دیتی ہے جگر اور تلی کا سدہ کھولتی ہے گردے اور مثانے کا تنقیہ کرتی ہے اُن اعضا کو بھی قوت بخشتی ہے جنکو سانس لینے مین مداخلت ہے آنتون اور رگون کے منھ پر بوجہ لیس دار ہونے کے چپک کر سدہ پیدا کرتی ہے مادہ مین نضج پیدا کرتی ہے اور اُسکو معتدل القوام کرتی ہے ورم اور

ـــــ
[1] کروکس در اصل یونانی لفظ ہے جو بعینہ لاطینی مین لے لیا گیا ہے مخزن الادویہ انگریزی مین جو کہا ہے کہ اس کا عبرانی نام کرکم ہے [illegible]



رياح کو تحلیل کرتی ہے خلط کو سڑنے اور بدبو کرنے سے روکتی ہے اور تغیر وفساد سے اسکی حفاظت کرتی ہے
اور بلغم کو سڑنے نہیں دیتی خوشی اور ہنسی پیدا کرتی ہے گردے اور مثانے کو مواد سے صاف کرتی ہے
گردے کے درد کو تسکین دیتی ہے آنکھ کے درد کو اور اُس کی سرخی کو دور کرتی ہے بینائی کو تیز کرتی ہے
سردی کے درد سر اور پسلی کے درد کو دفع کرتی ہے منی پیدا کرتی ہے پیشاب اور حیض جاری کرتی ہے
اسمیں یہ خاصیت ہے کہ اگر پیشاب بند ہو جائے تو ذکر کے منہ میں ایک تار اُسکا رکھ دینے سے پیشاب
اتر آتا ہے دواؤں کی قوت دل اور تمام اعضا میں پہونچا دیتی ہے دماغ اور تلی اور جگر کا سدہ دور کرتی
ہے تین گرین زعفران کو دو تین قطرہ پانی کے ساتھ پیس کر گوہانجنی پر لگانے سے فوراً فائدہ ہوتا ہے
جس جگہ زعفران رکھی ہو وہاں چھپکلی نہیں جاتی ۔ ۳۔ ماشہ زعفران خارشت کے مریض کو پلانے سے
نفع ہوتا ہے جس عورت کے بچہ مشکل سے پیدا ہوتا ہو اُسکو ۴۔ ماشہ زعفران پلا دینے سے فوراً پیدا
ہو جاتا ہے۔ ایک شخص نے اسکو دردزہ کے لیے کئی بار پلایا فوراً بچہ پیدا ہو گیا۔ ایک عورت
کو کئی دن سے دردزہ تھا بچہ نہیں ہوتا تھا۔ سات ماشہ زعفران پلائی گئی فی الفور بچہ پیدا ہو گیا اگر
حاملہ کے بچہ پیدا ہونے میں دقت ہو تو ڈھائی تولہ زعفران اُس کے ہاتھ میں دیدیں اور وہ مٹھی بند
جب گرمی سے پسیج کر ہاتھ میں نمی آ جائے گی اُسی وقت آسانی سے بچہ پیدا ہو جائیگا۔ اور آنول بھی
نکل جائے گی۔ زعفران۔ افیون۔ اور رنج تینوں کو برابر لے کر روغن گل میں پیس کر جس کے منہ
پر مل دیا جائے گا فوراً سو جائے گا۔ اسکے رکھنے سے رحم کا درد جاتا رہتا ہے۔ اگر بغلی میں باندھ کر معدے
پر باندھیں تو رطوبت معدہ کو دور کرتی ہے۔ اسکا سونگھنا برسام اور شوصہ کو مفید ہے رخسار کا رنگ صاف
کرتی ہے اسکو آنکھ میں لگانے سے روشنی تیز ہوتی ہے اور آنکھ میں لگانے سے غشاوہ اور سلاق
اور جرب اور آنکھ کے قروح کو مفید ہے اسکا نطول دردسر شدید کو دفع کرتا ہے باوجودیکہ مقوی معدہ ہے
مگر بھوک کم کرتی ہے زعفران کا استعمال اُن معجونات اور مفرحات میں جو دردسر اور دوار وغیرہ میں دیجاتی ہیں
منع ہے اگرچہ بعض معجونوں اور مفرحوں اور یاقوتیوں کے نسخوں میں داخل ہے اس لیے کہ زعفران
بالخاصہ دردسر پیدا کرتی ہے ایک رتی زعفران پان میں رکھ کر ریشے کے دن دینے سے بالکل بند
ہو جاتا ہے اگر اسکو کثرت کے ساتھ کھایا جائے تو تخیر بھی کثرت کے ساتھ ہو کر بینائی میں فرق آ جاتا
ہے حواس بگڑ جاتے ہیں بلکہ روح اتنی زیادہ پھیل جاتی ہے اور شدت کے ساتھ خارج کی طرف
اُسکو تحریک ہوتی ہے کہ قوت غاذیہ کا مادہ بالکل منقطع ہو کر آدمی مرجاتا ہے کہتے ہیں کہ ۹ ماشہ کھانے
سے اتنی خوشی و فرحت پیدا ہوتی ہے کہ ہنستے ہنستے آدمی مرجاتا ہے گریہ قول تحقیق کے برخلاف
ہے جہانگیر نے اپنے تزک میں لکھا ہے کہ اُسنے قید خانے سے ایک قیدی کو بلا کر پاؤ بھر زعفران
کھلائی کچھ اثر نہوا۔ دوسرے دن آدھ سیر تک کھلائی جس تک نہوئی۔ تاہم زیادہ مقدار میں اور
زیادہ دنوں تک نہ کھانی چاہیے۔

رازی کہتا ہے بھوک گھٹ جاتی ہے اور متلی پیدا ہو جاتی ہے اور سبب اسکا یہ ہے کہ جو سودا معدے



مین آتا ہے اور جسکی وجہ سے بھوک لگتی ہے اسکی ترشی کو زعفران نقصان پہونچاتی ہے اور باوجود اس کے سرد معدہ اور سرد جگر کو قوت دیتی ہے۔ بعض جگہ فرنگستان مین اسکو طبیب دردِ کمر کے لیے جو اور ولادت کے وقت عورات کو ہوتا ہے بہت مفید سمجھتے ہین۔ وید کہتے ہین کہ کیسر مفرح ہے۔ دال چینی اور کیسر کی گولی بناکے دینے سے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے پان مین رکھ کے کھلانے سے زکام مٹتا ہے اسکو اور پان کو پیس کر گرم کرکے پلانے سے بچون کا سردی کا اثر زائل ہوتا ہے اسکو زیادہ مقدار مین کھلانے سے بے ہوش کرنے والے زہر کا کام دیتی ہے گرم دواؤن کے ساتھ اسکی گولی بنا کے دینے سے تشنج زائل ہوتا ہے۔ کیسر اور عاقرقرحا کی گولی بناکے دینے سے حیض درستی کے ساتھ ہونے لگ جاتا ہے مقوی قلب دواؤن کے ساتھ اسکو ملاکے دینے سے فائدہ ہوتا ہے۔ برا ہمی کے جوشاندے پر کیسر چھڑک کے پلانے سے طبیعت کا اداس پن مٹتا ہے جسکا جگر بڑھ جائے اور ورم آجائے تو اسکو کریلے کے رس مین چھڑک کے پلانے سے نفع ہوتا ہے اسکو کاغذی لیموکے رس کے ساتھ دینے سے کھانے کی طرف سے بے رغبتی زائل ہوتی ہے کیسر کو بکری کے دودھ مین پکا کر پیس کر پلانے سے اُڑدھوکت رکت پت دفع ہوتا ہے لیکن اس مریض کو کچھ دنون تک بکری کا دودھ پلانا چاہیے کیسر کو رات بھر پانی مین بھگو کر اس مین شہد ملا کر پلانے سے حبس البول کا عارضہ دفع ہوتا ہے پرانے گھی مین کیسر کو پیس کر تین دن تک چٹانے سے پیشاب مین شکر آنے کو نفع ہوتا ہے کیسر کو گھی مین کھرل کرکے سونگھنے سے آدھا سیسی وغیرہ سر کے درد دفع ہوتے ہین۔ **مضر**۔ اس کی کثرت پھیپھڑے کو نقصان پہونچاتی ہے حواس کو مکدر کرتی ہے سر کو مضر ہے اور دردسر پیدا کرتی ہے۔ بھوک گھٹاتی ہے متلی لاتی ہے معدے کے لیے ناموافق ہے **مصلح**۔ پھیپھڑے کے لیے انیسون اور دوسرے مضرات کے لیے زرشک کا عصارہ جوارش سفرجلی کے ساتھ۔ **بدل**۔ ہموزن دارچینی اور قسط اور بجورے لیموکے بیج اور چوتھائی بالچھڑ اور نصف حصہ تج۔

مقدار خوراک۔ ۱/۲ ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

زعفران کا تیل

صفات و فوائد۔ ۱ تولہ زعفران کو ۹۹ تولہ تل کے تیل یا روغن زیتون مین ترکرکے پانچ چھ روز تک رہنے دیتے ہین اور ہر روز ہلادیا کرتے ہین پھر صاف کر لیتے ہین۔ یہ تیل پٹھون کو نرم کرتا ہے رحم کے ورم سخت کو تحلیل کرتا ہے۔ ناک مین سعوط کرنے سے نیند لاتا ہے اسکی مالش سے ذات الجنب کو فائدہ ہوتا ہے اس کے استعمال سے رحم کا پھوڑا دفع ہوتا ہے۔ ہڈی کی پینگ اور موم کے ساتھ۔ رحم کے پھوڑے کو بے حد نافع ہے۔ اس روغن کا ثفل جو اسکی کھلی ہے تیسرے درجے مین گرم و خشک ہے منفتح ہے گرمی پیدا کرتی ہے پٹھون کو قوت دیتی ہے سخت ورم کو تحلیل کرتی ہے مدربول ہے آنکھ مین لگانا بصارت کی تاریکی کو مفید ہے مقوی روح باصرہ ہے تیزیات کا تیل روغن زعفران کی قوت مین ہے بلکہ اس سے قوی ہے زعفران سے روغن زعفران زیادہ گرمی رکھتا ہے اس ثفل کو یونانی زبان مین

قرقومغا بفتح قاف وسکون رائے مہملہ وضم قاف دوم وسکون واؤ و فتح میم وسکون غین معجمہ وفتح میم دوم وسکون الف کہتے ہین انطاکی کہتا ہے کہ یہ نام خود رو دخن زعفران کا ہے۔

زفت تر

بکسر زائے معجمہ وسکون فا و تائے فوقانی موقوف

صفات وشناخت - جس طرح تارکول عرعر یعنی سروکوہی سے جسکو شربین بھی کہتے ہین حاصل ہوتا ہے اسی طرح زفت جنگلی صنوبر کے درخت نرسے جو بڑی قسم ہے حاصل ہوتی ہے اور بعض عطارون کے قول سے مستفاد ہوتا ہے کہ جنگلی صنوبر کے درخت نر و مادہ دونون سے جو رطوبت خود بخود ٹپکتی ہے اسکو زفت تر کہتے ہین یہ نام اس وقت تک رہتا ہے کہ سیال ہو جب جم جاے تو راتینج کہتے ہین اور بعض کے نزدیک راتینج اسکا گوند ہے اور جو بالکل خشک ہو جائے تو زفت خشک کہتے ہین جسکو ہم علحدہ لکھینگے گیلانی کہتا ہے کہ زفت اس درخت کی رطوبات غاذیہ مین سے ہے اور وہ گرم ہے اس لیے زفت سیاہ ہوتی ہے اسکا تیل اس طرح تیار کرتے ہین کہ ایک برتن مین اسکو بھر کر جوش دیتے ہین اور غدے یا کمل کا منھ بر ڈھک دیتے ہین جو کچھ بخارات اُڑکر اسمین جمع ہوتے ہین انھین نچوڑ لیتے ہین یا قرع انبیق مین ٹپکا لیتے ہین اسکی قوت تارکول کے قریب ہے اور زفت تر سے زیادہ نافع ہے۔

طبیعت - گرم وخشک دوسرے درجے مین بعض کے نزدیک گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین بعض کے نزدیک گرم درجۂ اول مین اور خشک درجۂ دوم مین۔

خواص وفوائد - زفت تر گاڑھے اخلاط کو معتدل القوام کرتی ہے اور اُن مین نضج بھی پیدا کرتی ہے اور حلق کو پاک وصاف کرتی ہے ذکر کو فربہ اور دراز کرتی ہے خون کو جلد کیطرف کھینچ لاتی ہے اعضا کے بھٹ جانے کو مفید ہے ذکر پر اس کے لیپ سے باہ زیادہ ہوتی ہے مرہمون مین اسکا استعمال زخمون کے لیے نہایت مفید ہے شکر کے ساتھ کھانے سے پرانی کھانسی اور خون تھوکنے کو نافع ہے نہایت محلل ہے اسکو موم مین ملا کر ناخن پر لگانے سے اسکی سفیدی زائل ہوتی ہے جس داد مین سے رطوبت نکلتی ہو اُس پر اسکا لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے جو کے آٹے مین ملا کر بالخورے پر لگانے سے بال جم جاتے ہین اور عضلون کے صدمے کو بھی اس سے نفع پہونچتا ہے ہڈی اکھڑ جانے یا موچ آجانے تو اس کے لیپ سے بڑا فائدہ ہوتا ہے پھوڑے وغیرہ پر اس کے لیپ سے پک کر پھوٹ جاتا ہے گرود کو بھی نکال کر پھوڑ دیتی ہے چونکہ اسمین جلا اور تحلیل اور تخفیف ہے اس لیے پھوڑون کو بہت نافع ہے اور اس سے کسی قسم کی اذیت بھی نہین پہونچتی اور مواد فاسد کو نکال دیتی ہے بد گوشت کاٹ کر عمدہ گوشت پیدا کر دیتی ہے سر کی پھنسیون اور جرب کو بھی شافی ہے شکر کے ساتھ سر کی جوئی کو دور کرتی ہے اسکو جو کے آٹے کے ساتھ بچے کے پیشاب مین پکا کر ضماد کرنے سے انجیرنی اور کنٹھ مالا پک کر پھوٹ جاتی ہے بیچ پایون کی کھجلی اور زخمون کو بھی نافع ہے اس کے لگانے سے جوئین مر جاتی ہین فالج اور وجع مفاصل پر اس کے لیپ سے نفع پہونچتا ہے اس کو جلا کر دھوان حاصل کرکے

آنکھ میں لگانے سے بینائی تیز ہوتی ہے آنکھ سے پانی کا بہنا بند ہوتا ہے پلکوں کے بال بالکل نکل آتے ہیں آنکھ کی جلن اور زخم دفع ہوتا ہے بادام تلخ کے تیل میں ملا کر کان میں ٹپکانے سے درد کو تسکین ہوتی ہے رطوبت صاف ہو جاتی ہے کیڑے مر جاتے ہیں لقوہ کی حالت میں دانت پر رکھنے سے مرض جاتا رہتا ہے اس کے چبانے سے منہ سے رطوبت نکلتی ہے دانت سفید ہو جاتے ہیں مگر زیادہ نہ چبائیں کیونکہ اس سے آخر میں دانتوں کو نقصان پہنچتا ہے اسکو آگ پر گرم کریں اور مسوڑن جما ہوا ہونا ملائیں اور کیڑے کے کھائے ہوئے دانت کے اندر بھر دیں تو گرنے سے حفاظت ہو جائے اور پھر اسمیں کھانا نہ لگے اور درد بھی ہو اگر حلق کو جونک چپٹ جائے تو چندیا کے بال مونڈ کر اسکا لیپ اُس جگہ کرنے سے چھوٹ جاتی ہے اس کے ساتھ غرارے کرنے سے حلق کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے کھانڈ اور بادام کے ساتھ کھانے سے دمہ اور سانس کی تنگی دفع ہوتی ہے سینے سے مواد نکل جاتا ہے تھوک آسانی سے نکلنے لگتا ہے سردی اور خشکی کی کھانسی دفع ہوتی ہے سینے سے خون اور پیپ کے آنے کو بھی روکتی ہے سینے اور پھیپھڑے کے پھوڑوں کو نافع ہے معدے اور جگر کے امراض اور ذات الجنب کو نفع پہنچاتی ہے سردی کی ریاح کو تحلیل کرتی ہے اسکو زیادہ کھا لینے سے دست آتے ہیں اور ہر قسم کے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ رحم اور خصیوں اور آنتوں کا زخم دفع کرتی ہے مثانے کے منہ کا زخم بھرتی ہے اسکو رحم میں رکھنے سے حاملہ کا بچہ مر جاتا ہے۔ اگر عورت کی صحبت سے پہلے عضو تناسل پر لگائیں تو رحم میں نطفہ بگڑ جائے اور ہمیشہ لگاتے رہنے سے عورت بانجھ ہو جائے بھنگری کے ساتھ لیپ کرنے سے خصیوں میں پانی اُتر آنے اور فتق ہو جانے کو نفع ہوتا ہے اس کے کھانے اور لگانے سے عرق النسا اور نقرس اور مرض فیل پا کو آرام ہوتا ہے افعی کے کاٹنے اور دوسری قاتل دواؤں کے لیے نافع ہے بلکہ تمام زہروں کے لیے تریاق کا حکم رکھتا ہے کیڑے مکوڑے کے کاٹنے کی جگہ نمک کے ساتھ لگانے سے نفع ہوتا ہے **مضر**۔ تلی اور سر اور پھیپھڑہ اور گرم پھوڑوں کو نقصان پہنچاتی ہے **مصلح**۔ کتیرا یا بنفشہ اور گرم پھوڑوں کے لیے سفیدہ اور کافور۔

بدل۔ ہموزن قیر اور چہارم قطران اور بعض نے ہموزن راتینج اور موم کو بھی بدل بتایا ہے۔

مقدار خوراک۔ ۴۔ ماشہ تک اور بعض کے نزدیک ۵ ماشہ تک۔

زفت خشک

صفات و شناخت۔ زفت تر جب خود بخود بالکل خشک ہو جائے اور جم جائے تو اُسے زفت خشک کہتے ہیں اور کبھی اُسکو آنچ پر خشک کر لیتے ہیں محیط میں لکھا ہے کہ اسکو خرنوب سے بھی حاصل کرتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم تیسرے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد۔ پکانے اور گرمی پیدا کرنے میں زفت تر سے ضعیف ہے مگر خشکی پیدا کرنے میں اُس پر غالب ہے چوٹ اور داد کو نافع ہے مفتح ہے اور ورم سخت کو پکاتی ہے ایڑی پھٹ جائے تو اسکو پیس کر اسمیں بھر دیں زخموں کو بھرتی ہے چوٹ پر اسکا لیپ مفید ہے اگر انڈے کی نیم برشت زردی کے ساتھ کھائیں تو کمر کی سستی جاتی رہے خونی حیض اور خونی بواسیر بند ہو جائے رحم قوی ہو جائے اگر تین نیم برشت انڈوں کے ساتھ اسکا سفوف کھائیں اور تین دن تک لگاتار کھاتے رہیں تو ہڈی کے اکھڑ جانے اور ٹوٹ جانے اور تلوار کا زخم آنے کو جلد فائدہ حاصل ہو سب اعمال میں زفت تر سے کمزور ہے

مضر و مصلح و بدل۔ زفت تر کی طرح۔

مقدار خوراک۔ ۹ ماشہ تک۔



زفت بحری

صفات وشناخت - ایک قسم کی رطوبت ہے سیاہ رنگ اور سیال تارکول کی طرح مٹی کے تیل کی طرح زمین سے نکلتی ہے یہ بھی زفت کی طرح تر اور خشک ہوتی ہے۔ سیال کو قیر کہتے ہین بہتر وہ ہے جو خالص اور پاک خوشبودار ہو اور نرم قسم عمدہ ہے زفت کی طرح اس سے بھی افعال وخواص ظہور مین آتے ہین -

طبیعت - گرم وخشک تیسرے درجے مین -

خواص وفوائد - ریاح کو تحلیل کرتی ہے ورم کو دفع کرتی ہے جوڑ بند کو قوت دیتی ہے فالج نقرس رانگن کے درد اور زانو کے درد کو مفید ہے اسکا لیپ جذام کو نافع ہے ٹوٹی ہوئی ہڈی پر بھی لگاتے مین اور مرہمون مین داخل کرتے ہین -

مضر - پھیپھڑہ **مصلح** - کتیرا - **بدل** - جاؤشیر اور تارکول -

مقدار خوراک - ۲ ماشہ تک -

زقال

بضم زائے معجمہ و فتح قاف و سکون الف ولام موقوف

صفات وشناخت - دیسقوریدوس کہتا ہے کہ ایک بڑے درخت کا پھل ہے زیتون کی طرح مگر بالکل گول نہین ہوتا بلکہ کچھ لانبا ہوتا ہے کچا سبز ہوتا ہے پک کر سرخ ہوجاتا ہے پھر سیاہ پڑجاتا ہے مزہ اسکا کھٹا ہوتا ہے اور کچھ کسیلا پن بھی رکھتا ہے زبان کو کچھ سکوڑتا بھی ہے اس سے اچار بھی ڈالتے ہین اس تمام حلیے سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ یہ گروندہ ہے مگر یوسف بغدادی نے مالا یسع مین اسکو زرشک کی ایک قسم جانا ہے -

طبیعت - دیسقوریدوس کے نزدیک سرد ہے مگر زیادہ سرد نہین اعتدال کی طرف مائل ہے اور خشک ہے مصنف مالا یسع کے نزدیک دوسرے درجے کے آخر مین سرد وخشک ہے -

خواص وفوائد - دیسقوریدوس کہتا ہے کہ اسمین قوت قابضہ ہے دستون کو روکتا ہے آنتون کا زخم بھرتا ہے اور انکو طاقت پہونچاتا ہے پیاس بجھاتا ہے معدے اور جگر کا التہاب دباتا ہے خون اور صفرا کے جوش کو ساکن کرتا ہے دماغ کی طرف ابخرے چڑھنے نہین دیتا کچا سوکھا ہوا جو ہرا ہو ورمون اور پرانے پھوڑون کو بے حد نافع ہے اس کے پتون کی راکھ بدن پر لگانے سے اسکے داغ مٹتے ہین - بغدادی کہتا ہے کہ قابض نہین ہے ڈھیلا کرتا ہے پیاس اور التہاب کو فوراً تسکین دیتا ہے اور جن امراض کو زرشک نافع ہے انکو یہ بھی نافع ہے -

زُقُشتَہ

بضم زائے معجمہ وضم قاف وسکون شین نقطہ دار وفتح تائے فوقانی وسکون ہا

صفات وشناخت - ایک روئیدگی ہے جس کے پتون کی وضع چنے کے پتون کی سی ہوتی ہے مگر اس کے پتے چنے کے پتون سے سخت ہوتے ہین بوٹے کی ساق ایک بالشت کی قدر بڑی اور انگلی کی برابر موٹی ہوتی ہے اور اس کے سر گول ہوتا ہے اور اسپر کانٹا ہوتا ہے بادآورد کی طرح اور اس کے اوپر چھوٹا سا پھول ہوتا ہے اسی کے پھول کی طرح اسی لیے اسکو بادآورد کی قسم سے خیال کرتے ہین جڑ کا رنگ سیاہی مائل مزہ تلخ ہوتا ہے -

منافع - اس پھل کو جس سے رطوبت بھی ٹپکتی ہو نفع دیتی ہے اس کے جوشاندے سے بالون کو دھونے سے جوئین مرجاتی ہین

اور بال درست رہتے ہیں اس لیے عورتیں اس سے اکثر بال دھویا کرتی ہیں۔

زماورد

بفتح زائے نقطہ دار و فتح میم و سکون الف و فتح واو و سکون رائے مہملہ و دال مہملہ موقوف بحر الجواہر میں ہے کہ میم مفتوح کو تشدید بھی آیا ہے

صفات و منافع - مہذب الاسماء میں لغوی معنے نوالہ لکھے ہیں مگر اطبا کی اصطلاح میں ایک قسم کا کھانا ہے جو نرم گوشت اور انڈے کی زردی اور ساگوں سے تیار کرتے ہیں گرم ہے اور بعض سرد بتاتے ہیں اور خشک ہے جلکو قولنج کا دورہ پڑا کرتا ہو اور ریاح غلیظہ جن کے بدن میں جمع ہوں انکو اس سے بچنا چاہیے اگر کھانا چاہیں تو ایسے ساگ پات ڈالیں جو ملطف ہوں ریاح کو توڑتے ہوں اور ساتھ اسکے سرکہ یا کانجی کھائیں اور گرم مزاج والے کو سرد و تر ساگ پات سے بنانا چاہیے

زمردا(ع)

بضم زائے معجمہ و فتح میم و رائے مہملہ مشددہ مفتوح و سکون دال مہملہ اور زائے معجمہ کی جگہ ذال معجمہ سے بھی آیا ہے ہندی میں پنا بائے فارسی مفتوح اور نون مشددہ سے کہتے ہیں

صفات و شناخت - ایک قسم کا معدنی پتھر ہے جواہرات کی قسم سے اس میں سختی بہ نسبت اور پتھروں کے کم ہوتی ہے اسکی کان علیحدہ بھی ہوتی ہے اور سونے کی کان میں سے بھی نکلتا ہے مادہ اسکا سونا ہے جس پر خشکی غالب آگئی اور رجم گیا اس لیے سبز ہو گیا۔ الکیس برس میں کان میں بنتا ہے زبرجد اسی قسم سے ہے فرق اسقدر ہے کہ زمرد کا رنگ سبز ہوتا ہے اور زبرجد زرد و سبز ہوتا ہے۔ زمرد میں سوہان بخوبی اثر کر سکتا ہے اب نئی کان میں سے جو زمرد آتا ہے وہ سبز اور نرم ہوتا ہے پرانی کان کا زیادہ سخت اور سیاہی مائل ہوتا تھا اس کی بہت سی قسمیں ہیں۔(۱) سبز مکھی کی طرح رنگ ہوتا ہے (۲) ریحان کے پتوں کی طرح سبز مائل بزردی رنگ ہوتا ہے۔(۳) سبز مائل بہ سیاہی پتے کی طرح رنگ ہوتا ہے۔(۴) چقندر کے پتوں کی طرح رنگ ہوتا ہے (۵) زنگاری رنگ ہوتا ہے۔(۶) گندنے کی طرح رنگ ہوتا ہے (۷) صابون کی طرح سبز مائل بہ سفیدی رنگ ہوتا ہے۔ اور پچھلی قسم بہت بری ہے پہلی قسم بہت عمدہ ہے کہ نہایت صاف اور آبدار و شفاف ہو اسمیں نظر کریں تو صورت کا ہلکا سا اسمیں عکس دکھے اور سخت ہو اور اسمیں پتھر کے ریزے نہ ہوں اور نہ کوئی حصہ اسکا ابرک کی طرح براق ہو دہنہ فرنگ (دہان فرنگ) اسکی طرح ہوتا ہے مگر اسکی سی چمک دمک نہیں رکھتا۔

طبیعت - سرد دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں بعض کے نزدیک گرم و خشک پہلے درجے میں ہے۔

خواص و فوائد - فرحت بخشتا ہے حرارت غریزی اور ارواح دل و دماغ و جگر و معدہ کو قوت دیتا ہے مرگی کا عارضہ دفع کرتا ہے غم اور دل کا رنج کھوتا ہے ذات الجنب و ذات الریہ کو مفید ہے نزف الدم اور اسہال دموی اور سخت زہروں اور کیڑے مکوڑوں کے زہروں کو نافع ہے حبس بول و استسقا کو رفع کرتا ہے جنون اور خفقان اور یرقان کو مٹاتا ہے سنگ گردہ و مثانہ کو خارج کرتا ہے جس نے زہر کھایا ہو یا زہریلے جانور نے کاٹا ہو تو قبل سرایت کرنے زہر کے آٹھ جَو بھر اسکو خوب پیس کر کھائے زہر اثر نہیں کریگا اسکو پیس کر آنکھ میں لگانے سے بینائی قوی ہوتی ہے ڈھلکے کو دفع کرتا ہے اسکی انگوٹھی پہننا مرگی کے لیے مفید ہے سونے کی انگوٹھی پر اسکا نگ جڑ کر پہننے سے طاعون دور ہوتا ہے بچوں کے گلے میں لٹکانے سے ام الصبیان کا عارضہ پیدا نہیں ہوتا اسکو دوسری دواؤں میں ملاکر سر پر لگانے سے گنج اور سرکی بھوسی دفع ہوتی ہے

مرہم میں اسکو شریک کرنے سے خراب زخم بھر جاتے ہیں متقدمین نے کہا ہے اگر افعی کے سامنے رکھدیں تو اُسکی آنکھوں سے پانی بہنے لگے اور اگر بالکل آنکھ کے پاس لیجائیں تو اندھا ہو جائے ہمایوں شہنشاہ ہند اپنے رسالے میں خواص احجار میں لکھتا ہے کہ یہ قول تجربے کے وقت صحیح نہ پایا مرزا غالب کی اُردوے معلی میں بھی مذکور ہے کہ آصف الدولہ نے اس کا تجربہ کرایا تو یہ بات غلط نکلی اور یہ بھی اسی قبیل سے سمجھنا چاہیے کہ جس کھانے میں زہر ہو اور اسکو اُسکے پاس لیجائیں تو تر ہو جاتا ہے۔ **مضر** مثانہ **مصلح** مشک۔ **بدل** سموم قتالہ کے اثر دور کرنے کے لیے زرجد اور دست بند کرنے کے واسطے ہونگا۔ **مقدار خوراک** ۔ ۴ جو بھر سے ۲۔ ماشہ تک بعض نے سموم کے دفعیہ کے لیے ۶ رتی اور نزف الدم کے لیے ۴ جو بھر کھلانا تجویز کیا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ پا تھر دیا میٹھا کھانے کی خواہش پیدا کرنے والا قوی منی زیادہ کرنے والا۔ زہر۔ اُل پت۔ بھوت وادھا۔ بخار۔ قے۔ گرمی۔ ضعف ہاضمہ۔ بواسیر۔ یرقان اور درم کو مٹاتا ہے۔ اور آدھو کو بڑھاتا ہے۔

زمین قند اور زمین کند

بفتح زائے نقطہ دار و کسر میم و یائے معروف و نون ضمہ و فتح قاف یا کاف و سکون نون و دال مہملہ موقوف ہندی میں سوزن ہوا معروف و فتح رائے مہملہ بھی کہتے ہیں

صفات و شناخت - ایک جڑ ہے ترکاری کی قسم سے اسکی دو قسمیں ہیں ایک جنگلی خود رو اور دوسری وہ جو باغوں وغیرہ میں بوئی جاتی ہے جنگلی کو نہیں کھاتے اسکا رنگ اوپر سے سیاہ ہوتا ہے اور ہاتھ کو لگنے سے کھجلی پیدا ہو جاتی ہے۔ اور دوسری قسم کو کھاتے ہیں جنگلی چھوٹی ہوتی ہے اور باغی بڑی پھر اسکی بھی دو قسمیں ہیں ایک اوپر سے کسی قدر سُرخ اور اندر سے سفید۔ دوسری قسم اندر باہر دونوں جگہ جھاگ میلی سفید سرخ تو ہی ہے۔ ہندوستان اور سیلون میں بہت ہوتے ہیں۔ اس سے زبان میں کھجلی پیدا ہوتی ہے۔ اس لیے بہتر یہ ہے کہ ابلی کے پتوں میں اول اُبالکر پھر پکائیں اول جوش دے لینے سے کھاری اجزا اسکے دفع ہو جاتے ہیں اگر اس پر کار البیٹ کر تنور میں ایک پہر تک دھکر پھر چھلکا جدا کرکے تنہا یا گوشت کے ساتھ پکائیں تو لذیذ اور بے حدت و بے اذیت ہو جاتے غرض بغیر جوش دیے یا بھلبھلائے مزدار نہیں ہوتا اور ضرر بھی کرتا ہے اگر کسی معجون میں ملائیں تو چھلکا اُتارکر چند روز سائے میں رکھکر خشک کرکے پھر جوش دے کے شامل کریں جنگلی سورن کو نہ کھانا چاہیے کہ مختلف بیماریاں پیدا کرتا ہے جنگلی باغی سے زیادہ کھجلی پیدا کرتا ہے باغی غذیہ دوائیہ ہے اور جنگلی صرف دوائیت رکھتا ہے۔

طبیعت - گرم و خشک ہے مگر جنگلی میں گرمی و خشکی زیادہ ہے یہانتک کہ دوسرے درجے میں گرم اور تیسرے میں خشک ہے۔
خواص و فوائد - یونانی طبیبوں نے لکھی ہے کہ بھوک خوب بڑھاتا ہے بلغم کے فساد کو دور کرتا ہے امراض بلغمی و بواسیر کو نافع ہے مقوی باہ ہے قولنج اور پیٹ کے درد کو مفید ہے قلیل الغذا ہے سدہ پیدا کرتا ہے قابض ہے تھوڑا سا صفرا پیدا کرتا ہے اس کے پیڑ کی ساق بھی بواسیر دور کرتی ہے اور صفرا پیدا کرتی ہے جنکا معدہ ضعیف ہو اور گرم مزاج ہوں انمیں دیر میں ہضم ہوتا ہے چھ تولہ سے زیادہ نہ کھائیں بواسیر کے لیے بہت مستعمل ہے اور نہایت مفید ہے۔ مجربات اکبری میں لکھا ہے کہ ہر روز ساڑھے دس ماشہ زمین کند لے کر تین چار ٹکڑے کرکے ہر ٹکڑے کو گھی میں آلودہ کرکے تاپ لیں۔

رہے گا۔ حکیم ہندی میں ہے کہ اسکا اچار دفع بواسیر کے لیے بے نظیر ہے۔ ویدک کہتے ہیں کہ زمین قند مقوی ہاضمہ۔ خشک۔ کسیلا۔ چرپرا۔ بھوک بڑھانے والا۔ ہاضم اور ہلکا ہے۔ قولنج اور تلی اور بواسیر کو مٹاتا ہے۔ اور کھجلی پیدا کرتا ہے۔ اسکا گودا اور بیج جلن پیدا کرتے ہیں لیکن گھیا پر لگانے سے اسکا درد دفع ہوتا ہے اسکا اچار گرم اور بادی مٹانے والا ہے اسپر گارا لیپٹ کر بھون کر نمک اور تیل ملاکر کام میں لانے سے بواسیر دفع ہوتی ہے اسکی ترکاری کھانے سے قوت آتی ہے اس کو املی کے ساتھ ابالکر پھر پکاکر کھانے سے بواسیر کا اکھڑ رک جاتا ہے کچا زمین قند کھانے سے حبیب میں کانٹے پڑجاتے ہیں اس لیے اس کو پکاتے وقت اسمیں املی ڈالی جاتی ہے اسکے ٹکڑوں کو خوب پانی میں اُبالکر پانی دور کرکے اُن ٹکڑوں کو کھوپرے کے ساتھ کھانے سے بواسیر خونی دفع ہوتی ہے اس کو پکاکر لیپ کرنے سے بچھو کا اور دوسرے حشرات کا زہر اُتر جاتا ہے اس کو لگانے سے آنکھوں کی کھائی اور درد دفع ہوتا ہے اس کے ٹکڑوں کو سائے میں سکھاکر سفوف کرکے دس ماشہ ہمیشہ پھانکئے سے بواسیر کو نفع ہوتا ہے سورن میں آٹے کی طرح ایک چیز بہت سی مقدار میں ہوتی ہے اسمیں تیز زہر اور تیز رس ہوتا ہے اسکو دھوکر یا پکاکر نکالدیا کرتے ہیں۔

زنباف

بفتح اول وسکون نون وبائے موحدہ مفتوح وسکون الف

صفات۔ ایک ساگ ہے کہ رے کے علاقے میں کہ عراق میں ایک شہر ہے کثرت سے پیدا ہوتا ہے اسکو گرمی کے موسم میں بوتے ہیں جاڑوں کے شروع میں پھوٹتا ہے سخت جاڑے کے وقت میں کھاتے ہیں بہت تند اور تیز ہے۔

طبیعت۔ بہت گرم ہے۔

خواص وفوائد۔ بدن میں اسقدر گرمی پیدا کرتا ہے کہ جاڑے کی سردی اور موسمی سردی کا بالکل اثر نہیں ہوتا سردی کے درد کو دور کرتا ہے اس کے کھانے سے بینائی تیز ہوتی ہے اس کے کھانے سے ریاح تحلیل ہوتی ہیں اس کے جوشاندے کے سلفا دھارنے سے بھی ریاح تحلیل ہوجاتی ہیں اسکی دھونی سے حشرات بھاگ جاتے ہیں گرم مزاج والے کو اسکا کھانا مناسب نہیں اگر وہ کھائے تو سرکے کے ساتھ پکاکر کھائے اور جی اور کھٹ مٹھے انار سے اسکی اصلاح کرے اسکو کچا کھانے سے بہت جی متلاتا ہے پکانے کے بعد یہ عیب جاتا رہتا ہے **مضر۔** سر اور دماغ کو نقصان پہونچاتا ہے۔ **مصلح۔** سرکے یا کاسنی یا کاہو کے ساتھ پکانا۔

زنبق

بفتح زائے نقطہ دار وسکون نون وفتح بائے موحدہ وسکون قاف صاحب سراج اللغات کہتا ہے کہ زنبہ کا معرب ہے اور زنبہ ایک سفید پھول ہے جسکی پتیاں لمبی ہوتی ہیں رنگ سفید ہوتا ہے اور جنہوں نے جنبہ کا معرب کہا ہے انکی غلطی ہے

صفات وشناخت۔ منہاج البیان میں ابن جزلہ نے لکھا ہے کہ سوسن سفید ہے اور بعض دوسروں نے بھی یہی بتایا ہے اگرکاش یہ لوگ یوں کہتے کہ سوسن سفید کی قسم سے ہے تو تحقیق کے مناسب ہوتا چنانچہ گازرونی نے مفردات قانون کی شرح میں کہا ہے کہ سوسن سفید کی ایک قسم ہے کہ اسکا پھول نہایت خوشبودار اور بہت گرم اور خوبصورت ہوتا ہے تبریز اور آذربیجان کے باغوں میں بوتے ہیں اور اُسے زنبق کہتے ہیں بلکہ بعض نے یہاں تک کہا ہے کہ یہ سوسن کی قسم بھی نہیں ایک علیٰحدہ روئیدگی ہے چونکہ اسکو سوسن سفید سے مشابہت ہے اس لیے سوسن سفید سمجھنے لگے ہیں



پھول اسکا سفید اور خوشبودار ہوتا ہے پھول کی پتیوں کے اندر دو تین تار زرد رنگ کے لمبے لمبے ہوتے ہین شاخین جڑ دون مین سے نکلتی ہین جو گز بھر کے قریب یا اُس سے زیادہ بالکل لانبی ہوتی ہین اور ہر شاخ مین چار سے کر دس تک پھول لگتے ہین شاخون کے اوپر کے پتے تو آس کے پتون کی طرح اور کچھ اُنسے لمبے ہوتے ہین جڑ کے پاس کے پتے کاسنی کے پتون کی طرح اور اُنسے زیادہ دبیز ہوتے ہین اسکی جڑ گانٹھ ہوتی ہے پیاز کی طرح اسے پیاز زنبق کہتے ہین بعض جو لوگ چمپا اور زنبق کو ایک سمجھتے ہین انکو اپنی غلطی پر افسوس کرنا چاہیے۔ چمپا کی جڑ مین پیاز کہان ہوتی ہے وہ تو بڑا درخت ہوتا ہے اور اُس کے درخت کا بڑا تنہ ہوتا ہے جڑ کے پاس پتے کہان ہوتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین اور بعض کے نزدیک پہلے درجے مین گرم ہے اور تری و خشکی مین معتدل ہے۔ بعض پہلے درجے مین خشک بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ گرمی پیدا کرتا ہے محلل ہے جلا کرتا ہے لطافت لاتا ہے دماغ کو قوت دیتا ہے اسکو پیس کر بدن پر ملنے سے داغ اور نشانات مٹ جاتے ہین اسکو جوش دے کر اُس پانی سے منھ دھونے سے سفید اور روشن نکل آتا ہے چھائین اور دوسرے سیاہ داغون پر اسکا لیپ نافع ہے اسکے لگانے سے تر و خشک کھجلی مٹتی ہے اسکی پیاز نرگس کی پیاز کی طرح افعال و خواص رکھتی ہے اور اُس سے قوی ہے۔

زنبق کا تیل

صاحب جامع نے اس تیل کی حقیقت مین لکھا ہے کہ وہ تلون کے تیل اور چنبیلی کے پھولون سے تیار ہوتا ہے گیلانی کہتا ہے کہ شاید اسنے زنبق کو دیکھا ہی نہین ورنہ ایسا نہ کہتا اس کے تیار کرنے کی یہ صورت ہے کہ تیل مین پھولون کو ڈالکر دھوپ مین رکھدین اور روغن گل کی طرح تین بار تازہ پھول بدلدین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم اور پہلے مین خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ ملطف اور ملین اور محلل ہے اعضا کو قوت دیتا ہے اگر خصیے بڑھ جائین تو اسکو ذکر کے سوراخ مین ٹپکانے سے نفع ہوتا ہے اسکے ملنے سے تھکاوٹ جاتی ہے اور پسینا آتا ہے سخت ورم بھی اسکی مالش سے پک جاتا ہے اس کے لگانے سے درد مفاصل اور فالج کو نفع ہوتا ہے اس کے ملنے اور سعوط کرنے سے مرگی لقوہ شقیقہ اور درد سر دور ہوتے ہین اس کے خواص مین سے یہ ہے کہ تھوڑا سا مشک پیس کر اسمین حل کرکے ذکر کے سپاری کو اس سے چکنا کرکے عورت کے حیض سے فارغ ہونے کے بعد اُس سے صحبت کرین تو بانجھ کو بھی حمل رہ جائے نفخ معدہ اور درد گردہ اور سلس البول کو بھی مفید ہے اور پیشاب زیادہ لاتا ہے بچھو کاٹ کھائے تو اُسکو لگانا چاہیے دماغ اور اعصاب اور اعضائے تناسل کی سردی مٹاتا ہے خلط صفراوی کو دستون کی راہ نکالتا ہے اس کام کے لیے ۱۰ ماشہ کھانا کافی ہے۔ **بدل**۔ ایرسا کا تیل اور سوائے دستون کے دوسرے فوائد کے لیے نرگس کا تیل اگر چنبیلی کے تازہ پتے تل کے تیل مین پکالین تو روغن زنبق کا سا کام دے۔

زنجبیل الکلاب (ع)

بفتح اول وسکون نون و فتح میم تازی وکسر بائے موحدہ و یائے معروف وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اسکے کھانے سے کتا مر جاتا ہے بعضے اسے قاتل الکلاب بھی کہتے ہین گر حقیقۃً یہ وہ اور چیز ہے



صفات وشناخت - کہتے ہین کہ ایک قسم کا خرنوب ہے بعض کہتے ہین کہ ایک قسم کا صعتر ہے پتے اس کے بید سادہ کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر رنگ مین زردی غالب ہوتی ہے شاخون کا رنگ سرخ ہوتا ہے مزہ سونٹھ کی طرح تیز ہوتا ہے۔

طبیعت - گرم دوسرے یا تیسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین بعض گرم بھی پہلے درجے مین کہتے ہین۔

خواص وفوائد - ردی الکیفیت ہے اسکو مع بیجون کے پیس کر منہ پر ملنے سے چھائین اور نمش کے نشان کتنے ہی پرانے ہون جاتے رہتے ہین اسکے بیجون اور پتون کو پیس کر سخت ورمون پر ضماد کرنے سے تحلیل ہوجاتے ہین اس کے پتون کا عصارہ سکھا کر بھی کام مین لاتے ہین کھانا ناجائز نہین تذکرہ انطاکی مین اسکی نسبت لکھا ہے بقلۃ لانفع فیہا۔

زنگار (ف)

بفتح زائے معجمہ وسکون نون۔ زنجار (ع) انگریزی سب ایسی ٹاس (ل) ایسی ٹیٹ اف کاپر (ش)

صفات وشناخت - تانبے کا زنگ ہے ایک معدنی دوسرا غیر معدنی (یعنی مصنوعی) معدنی تو وہ ہے جسے زنگار معدنی یا دہنہ مسی کہتے ہین اور یہ تانبے کی کان مین سے نکلتا ہے اور دہنہ فرنگ مین مذکور ہوچکا ہے اور مصنوعی تانبے پر سرکے کے ابخرات پہونچانے سے بنتا ہے - یونانی اطبائے اس کے بنانے کی ترکیب یون لکھی ہے کہ تانبے کے پتلے پتلے تیر بنا کر اور کر کر تیز سرکے مین ڈالکر زمین مین جہان نمی ہو گاڑدین زنگ لگ جائے گا پھر ان کو آپس رگڑین تو تیر ٹوٹ کر زنگار ہوجائین گے (۲) تانبے کو برادہ کرکے دو چند سرکے کے ساتھ تانبے کے ایسے نئے برتن مین جسمین قلعی نہ کی گئی ہو رکھین اور اسکا منہ بند کرکے نمناک زمین مین دفن کردین یا گھوڑے کی لید مین گاڑدین - دو تین دن کے بعد نکالین بالکل زنگار ہوجائیگا - (۳) پھٹکری اور بورہ سرخ اور نمک تینون ہموزن ملاکر ایک حصہ لین اور ان کے مجموعہ سے دس حصہ تانبے کا برادہ لین ایک برتن مین ڈالکر تیز سرکے مین پیس لین جب خشک ہوجائے پھر سرکہ داخل کرین جب خوب پسنے کے قابل ہوجائے تو زنگار بن جائے گا - یہ زنگار **صناعت** کہلاتا ہے (۴) جلا ہوا اور مغسول تانبا لے کر اسکی برابر اڑایا ہوا نوشادر دونون کو خوب پیسین اور بعد بلجانے کے تارکول اور سرکہ تند سے ترکاوین اور پیسین یہ گندھے ہوئے آٹے کی طرح ہوجائیگا پھر اسکا منہ باریک کپڑے سے ڈھک کر دھوپ مین رکھدین اور بکرر یہ عمل کرین یہانتک کہ وہ سب زنگار ہوجائے یہ سب قسمون سے لطیف ہے - زنگار آبی یا سبز رنگ کی ڈلیون مین ہوتا ہے - ذائقہ کسیلا اور ربکا ہوتا ہے خالص زنگار تر کرکے ملنے سے نرم ہوجاتا ہے اور غیر خالص نہین ہوتا اور خالص آگ پر سرخ بھی نہین ہوسکتا بخلاف غیر خالص کے۔

طبیعت - چوتھے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد - کھلانے کے کام مین نہین آتا مگر باہر لگانے سے عمدہ محرک اور جلانے والی چیز ہے چنانچہ آتشک کی وجہ سے ہوئے ہون تو ان کے دور کرنے کے لیے عمدہ دوا ہے پرانے اور سڑے ہوئے زخمون اور سر کی جلد کے پرانے مرضون مین لگاتے ہین - اسکو مرہم مین شامل کرنے سے بدگوشت کٹ جاتا ہے قیروطی مین اسکو ملانے سے اسکی حدت کم ہوکر تعدیل ہوجاتی ہے اور اب خشکی بغیر اذیت کے پیدا کرتا ہے اتنا زخم پیدا کرنے والا ہے کہ عصبانی اعضا کو کسی طرح مناسب نہین اس لیے اسکو زیادہ استعمال مین نہ لائین جب ضرورت ہو تو لعابی ادویہ مین تھوڑا سا ملاکر

Hakeem Shaukat Ali 

کام مین لائین اس کے استعمال سے خراب زخم کا پھیلنا اور بڑھنا رک جاتا ہے نہ زخم مین ورم آنے پاتا ہے اسکو جلاکر کتیرے اور انڈے کی سفیدی کے ساتھ زخم پر لگانے سے بڑا نفع ہوتا ہے کبھی کبھی ناسور کی دواؤن مین بھی ملاتے ہین تاکہ صاف کردے یہ کھجلی اور بہق اور برص کو بھی مٹاتا ہے ۔ ۲ ۔ ماشہ زنگار اور ۲ تولہ مہندی پیس کر السی کے تیل مین ملاکر تر کھجلی کا مریض اپنے دونون ہاتھون پر اور پیرون پر لگاکر رات کو سورہے اور صبح کو دھوڈالے تو بالکل جاتی رہے ۔

شہد مین ملاکر آنکھ مین لگانے سے جالا اور پھلی کٹ جاتی ہے جلا پیدا ہوتی ہے پانی کا نکلنا بند ہوتا ہے پلکون کے موٹے پڑجانے کو بھی اسطرح لگانا نافع ہے آنکھ کے واسطے صرف وہ زنگار کام مین لائین جو سرکے کی لاگ سے بنایا گیا ہو اور اس طرح تیار کرکے آنکھ مین ڈالین تو بہت ہی مناسب ہے سرکہ ایک قطرہ ۔ عورت کا دودھ چند قطرہ شہد ایک قطرہ ان سب کو تانبے کے بے قلعی دار برتن مین ڈالکر اتنا رگڑین کہ سیاہ ہوجائے پھر اسے تھوڑا سا گرم کرکے سلائی سے آنکھ مین لگادین ۔

اگر کھائین تو خراش پیدا کرتا ہے آنتون کو چھیل ڈالتا ہے زخم پیدا کرتا ہے اگر کوئی ۳ ۔ ماشہ زنگار کھائے تو کثرت سے قے ہو جگر مین زخم پڑجائے حلق مین جلن پیدا ہوجائے پیٹ مین زور کی مروڑ ہو متلی شدت سے عارض ہو اسکا غبار اگر حلق کو بہت اذیت پہونچاتا ہے اسکی تدبیر یہ ہے کہ دودھ پئین مکھن چاٹین اور نیم گرم پانی سے قے کرین اور روغن بادام پئین اور چکنا شوربا کھائین اور لعابیات کا استعمال کرین ۔ بے قلعی کے تانبے کے برتن مین کھانا پکا ہوا کھانے سے بعض دفعہ ایسا ہوتا ہے کہ اسکی گذرگاہ مین سوزش و خراش ہونے سے قے و دست جاری ہونے سے آدمی مرجاتا ہے ۔

بدل ۔ دہان فرنگ اور نصف وزن شنگرف ۔

زوان

حرف اول کے فتحہ سے بروزن زبان

صفات وشناخت ۔ ایک دانہ ہے کہ گیہون مین ہوتا ہے بعض اسے دو سر سمجھتے ہین مگر گیلانی اسکی تغلیط کرتا ہے بعض منہنا خیال کرتے ہین بعض اور دانہ جانتے ہین بعض کہتے ہین کہ دو قسم کے دانے زوان کہلاتے ہین ۔ (۱) گیہون کی طرح دانے ہوتے ہین جنہیں روٹی پکاکر کھاتے ہین ۔ (۲) دانے ہین جو نشہ لاتے ہین اور نہایت خراب ہین بعض نے انکی شکل اُرد کے دانون کی طرح لکھی ہے مگر اُرد کے دانون سے یہ دانے چھوٹے ہوتے ہین رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے رنگ مین ذراسی سبزی بھی ہوتی ہے سران کا باریک ہوتا ہے اور ٹیڑھی پھلی کے اندر ہوتے ہین جسکی شکل تلوار کے میان کی سی ہوتی ہے مزہ تلخ اور تیز ہوتا ہے اور نشہ بہت لاتے ہین اسمین سے ایک قسم کا دانہ چپٹا اور ایک قسم کا دانہ زرد طولانی ہوتا ہے یہ دونون قسمین پہلی قسم سے خراب ہین بہتر وہ ہے جسکا دانہ ہلکا ہو اُس مین سوراخ نہو رنگ سرخی مائل ہوجانے کے وقت پکنے لگے مزے مین ذرا لکساپن ہو ۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم وخشک ہے بعض گرمی اور سردی مین معتدل جانتے ہین ۔

خواص وفوائد ۔ درد سر پیدا کرتا ہے نشہ لاتا ہے خاصکر وہ دانہ جو گیہون کے کھیت مین پیدا ہو ۔ کرم کلے کے ساتھ بہق پر طلا کرنے سے اُسکو دور کردیتا ہے اسی کے بھون کے ساتھ خنازیر پر لگانے سے اُنکو تحلیل کرتا ہے اسکو پانی مین بھگوکر اور شراب مین ملاکر پینے سے بہت نشہ پیدا ہوتا ہے اسمین سمیت بھی ہے اس کے لیپ سے کانٹا بدن

کے اندر سے نکل جاتا ہے اس کے لیپ سے سردی کا درد جاتا رہتا ہے۔ **مضر** نشہ پیدا کرتا ہے دماغ اور عقل کو مضر ہے۔ اس کے استعمال سے نیند زیادہ آتی ہے۔ سبات کا عارضہ پیدا کرتا ہے۔ **مصلح** ۔ گائے کے گھی کے ساتھ تلے ہوئے بینگن یا توں کو ملین رب ترش کھائیں خوشبودار سرد پھول اور سرد عطر سونگھیں اور وہ چیزیں استعمال کریں جو دماغ کو قوت دیں۔

زوفائے خشک

بضم اول و واؤ معروف و فتح فاو سکون الف۔ اشنان داؤد (داؤدی) زوفائے یابس (ع)

صفات وشناخت ۔ ایک گھاس ہے بستانی وکوہی کہ زمین پر پھیلی ہوئی ہوتی ہے اسکا طول ایک ہاتھ کا اور اس سے کم وبیش بھی ہوتا ہے پتے مرزنجوش کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور تخم ننھے خوشبو آتی ہے مزہ کڑوا ہوتا ہے شاخ کی ہر گرہ پر زردی مائل پھول لگا ہوتا ہے بیج نہیں ہوتے بعض کے پتے صعتر کے پتوں کی طرح اور بعض کے پتے مہندی کے پتوں کی طرح بھی ہوتے ہیں پہاڑی قسم قوی ہے بہتر وہ ہے جو بیت المقدس کے پہاڑوں میں پیدا ہوتی ہے اسی کو زوفائے مصری کہتے ہیں۔

طبیعت ۔ بستانی دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے شیخ نے تیسرے درجے میں گرم وخشک لکھا ہے اسحاق بن سلیمان کہتا ہے کہ پہاڑی قسم بستانی سے زیادہ گرم ہے میرے نزدیک بستانی کی گرمی وخشکی دوسرے درجے سے زیادہ نہیں پہاڑی تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد ۔ لطافت پیدا کرتی ہے بلغم کو راہ دست نکالتی ہے غلیظ ریاح کو تحلیل کرتی ہے معدے کے کیڑے خارج کرتی ہے جمے ہوئے خون اور ورموں کو تحلیل کرتی ہے فالج اور پرانی کھانسی کو شافی ہے پھیپھڑے کی سوجن اور سینے اور پہلو اور معدے کے دردوں کو اور قولنج کو اور نزلہ اور سانس کی تنگی کو جگر اور زانو کے درد کو نافع ہے۔ دمے اور کھانسی کو جنکا سبب رطوبت غلیظ ہو سود مند ہے عرق النسا اور فالج کو شافی ہے اگر استسقا ورم جگر سے ہو تو اس کے دینے سے بڑا نفع ہوتا ہے اسحاق کہتا ہے کہ مستسقی کو شراب کے ساتھ چند روز تک پلانا چاہیئے جگر کا سدہ دور کرتی ہے آنتوں کے زخم اور پیچش کو زائل کرتی ہے رحم اور گردے اور مثانے کے دردوں کو تحلیل کرتی ہے اس کے پینے سے رنگ نکھر جاتا ہے اس کو جوش کرکے ملنے سے جلد بدن کے داغ صاف ہوتے ہیں بلغم کو خشک کرتی ہے اس کو جوش دیکر شہد میں ملاکر پینے سے نزلے کا سر سے حلق کی طرف گرنا رک جاتا ہے اور اس کے پرانی کھانسی اور دمہ اور تلی کا ورم بھی جاتا رہتا ہے اگر انجیر بھی شامل کرلیں تو فوائد مذکورہ بالا کے سوا خناق استلائی کو بھی مٹا دے اس کے سفوف کو شہد میں ملاکر چاٹنے سے معدے میں کیڑے پیدا نہیں ہوتے اور جو ہوتے ہیں تو مر جاتے ہیں اس کو جوش کرکے صاف کرکے سکنجبین ملاکر پینے سے خلط غلیظ دستوں میں نکل جاتا ہے اگر قردمانا اور ایرسا بھی شامل کرلیں تو دست آوری کی قوت بڑھ جائے اس کو پکاکر ٹکیہ بناکر آنکھ پر باندھنے سے نزلے کا پانی آنا رک جاتا ہے گرم ورم پر پانی میں پیس کر لگائیں اور سرد ورم پر شراب میں پیس کر لگائیں بورہ ارمنی اور انجیر کے ساتھ تلی کے ورم پر لیپ کریں آنکھ کی پلک میں مرا ہوا خون جم جائے تو شراب کے ساتھ لگانے سے بکھر جاتا ہے۔ جانوران سمی کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے درد کو دفع کرتی ہے داء الثعلب اور داء الحیہ کو نافع ہے اس کا بھپارا لینا کان کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے کان میں ریاحی آوازوں کا پیدا ہونا بند ہو جاتا ہے۔ اس کے جوشاندے کی کلی دانتوں کے



درد کے واسطے مفید ہے۔ **مضر**۔ جگر و گردہ۔ **مصلح** جگر کے لیے عناب بول کا گوند اور انار ترش اور گردے کے لیے بنفشہ

بدل۔ ہنسراج اور نصف وزن مرزنجوش یا پودینہ یا صعتر۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ اور جوشاندے میں ایک تولہ ۵ ماشہ تک۔

زوفائے تر

زوفا الرطب (ع)

صفات و شناخت میل ہے کہ ارمن کے ملک میں بکریوں، بھیڑوں اور دنبوں کے بال اور پیٹ اور کنج ران میں اور دم کے نیچے اس وجہ سے جم جاتا ہے کہ وہ تیز اور تند اور رطوبت دار گھانسوں پر چلتی پھرتی ہیں اور اسوجہ سے انہیں بھی وہی اثر آجاتا ہے اور بعض کہتے ہیں کہ ایسی گھانسوں کو جب وہ چرتی ہیں تو انکے اثر سے پسینا پیدا ہو کر ان مقاموں میں جمع ہو کر میل بنکر جم جاتا ہے اسی طرح ایک قسم کا بارہ سنگھا ہے جو افعی کے سوراخ کو سونگھ کر اور اسکو اپنی سانس سے کھینچکر دم کی طرف سے کھانا شروع کرتا ہے ایسی حالت میں وہ سانپ جا بجا اسکو کاٹتا ہے جس سبب سے اسکی آنکھ سے پانی اور بدن سے پسینا جاری ہوتا ہے اور آنکھ کے پاس جو گڑھا ہے انمیں اور بالوں کی جڑوں میں جم جاتا ہے مارنے کے وقت اسکو نکال لیتے ہیں یہ قسم پہلی قسم سے بہتر ہے۔ اسکو جوش کر کے صاف کر لیتے ہیں چکنائی جو برتن میں اوپر تیرنے لگتی ہے اُسے اتار لیتے ہیں اون تلے رہ جاتا ہے اسطرح مکرر جوش کرنے سے خوب صاف ہو جاتا ہے کبھی اس پر سرد پانی ڈالکر ہاتھ سے ملاتے ہیں اور اس طرح صاف ہو جاتا ہے کبھی بالوں کو کھال پر سے اُتار کر پانی میں پکاتے ہیں اور اوپر جو کچھ روغن تیرنے لگتا ہے اُسے اُتار لیتے ہیں دیسقوریدوس کہتا ہے کہ یہ کسی خاص ملک سے خصوصیت نہیں رکھتا اور نہ بھیڑ کے خاص ایک قسم کی روئیدگی پر گذرنے سے پیدا ہوتا ہے بلکہ ہر ایک چکناک نرم اون سے حاصل ہو سکتا ہے اور عجب نہیں کہ طرح طرح کی تیز اور گرم نباتات پر شبنم کے پڑنے سے یہ میل حاصل ہوتا ہو اور اون کے گرم ہونے کی وجہ سے اسمیں بھی گرمی غالب ہوتی ہے بہتر وہ ہے کہ صاف اور چکنا ہو سرد پانی میں گھولیں تو اُسے سفید کردے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے یا تیسرے درجے میں اور تر پہلے درجے میں اور بعض نے دوسرے درجے میں گرم و تر لکھا بعض کے نزدیک پہلے درجے میں خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ اسکی گرمی اعتدال کے ساتھ ہے۔

خواص و فوائد۔ ملین اور منضج اور محلل اورام ہے استسقائے زقی کو نافع ہے مروڑے کو دور کرتا ہے جگر اور تلی کی سختی کو مٹاتا ہے گردے اور انتڑیوں کے ورم کو بھی تحلیل کرتا ہے اسکالیب تشنج اور ٹوٹی ہوئی ہڈی پر مفید ہے بھوؤں اور آنکھوں کے بال اور پلک جماتا ہے جوڑوں کے ورم سخت کو نافع ہے ورم مثانہ و رحم و مقعد کو سود مند ہے پرندوں کی چربی کے ساتھ تشنج کو مفید ہے اور فرج اور ذکر کے زخم کو فائدہ پہونچاتا ہے۔ اکلیل الملک اور مکھن کے ساتھ حمول کرنے سے حیض کا خون جاری کرتا ہے بچے کو سہولت کے ساتھ پیدا کرتا ہے۔ **مضر**۔ گرم مزاج والے کو نقصان پہونچاتا ہے اور کرب پیدا کرتا ہے **مصلح** سکنجبین اور روغن گل اور سرکہ۔ **بدل**۔ لادن اور گائے اور بکری کی ہڈی کی مینگ

مقدار خوراک۔ ۴ ماشہ سے ایک تولہ ۱۰ ماشہ تک۔

زوفرا (ع)

بضم اول بروزن رونا

صفات وشناخت۔ بعض کہتے ہین کہ کاشم کا بیج ہے اور بعض کے نزدیک شیلم ہے بعض کے نزدیک جزائے جنگلی کی قسم سے ہے بوعلی سینا نے لکھا ہے کہ ایک درخت ہے جس کے بیج انجدان کے بیج کی طرح ہوتے ہین اور اسکو جزا بفتح حائے مہملہ وفتح زائے بے نقطہ اور سکون الف کہتے ہین اور وہ سداب کی طرح ہے گیلانی نے دیسقوریدوس وغیرہ سے نقل کیا ہے کہ وہ پہاڑی روئیدگی ہے اسکی ساق یعنی ڈنڈی پتلی ہوتی ہے اور طول اسکا ایک ہاتھ کا ہوتا ہے اور اسمین گانٹھین ہوتی ہین پتے سونف کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُنسے بڑے ہوتے ہین اور اُنپر روان ہوتا ہے اور اسمین پھتر لگے ہوتے ہین اور طلائی رنگ کا پھول آتا ہے اور بیج کا رنگ سرخی مائل ہوتا ہے اور وہ باریک اور زیرے کی طرح ہوتا ہے مگر زیرے سے ذرا چوڑا ہوتا ہے مزے مین اس کے تیزی ہوتی ہے اور خوشبو آتی ہے اور تمام اجزا کا مزہ تلخ ہوتا ہے بہتر زرد قسم ہے اسکی تین قسمین ہین۔(۱) پتے سفید مزے مین تھوڑی سی تیزی ساق یعنی ڈنڈی کی موٹائی اُنگلی کی برابر اسکے اوپر پتلی پتلی اور متفرق شاخین نکلتی ہین۔ جڑ چھوٹی سی اور جنگلی گاجر کی طرح ہوتی ہے بیج چپٹا اور طولانی اور تیز مزہ اور اسمین خوشبو ہوتی ہے اسکی جڑ اور پتون اور شاخون کا مزہ گاجر اور سونف سے ملتا جلتا ہوتا ہے۔ کوفے کے نواح مین یہ قسم بہت پیدا ہوتی ہے۔(۲) پتے سداب کی طرح ہوتے ہین بوخراب ہوتی ہے اسی کو فارسی مین دینار رویہ کہتے ہین۔(۳) پتے کرفس کے پتون کی طرح ہوتے ہین ابتدائے پیدائش مین یہ زمین پر بچھی ہوتی ہے پھر پودا اونچا ہوجاتا ہے۔ مزہ کڑوا ہوتا ہے بیج سبز رنگ اور خوشبودار ہوتا ہے یہ قسم پہلی دونون قسمون سے عمدہ ہے۔

منہج کے مؤلف نے کہا ہے کہ زردفرا کی ایک قسم انجدان کی طرح ہے اور اسکو انجدان کہتے ہین اور ایک قسم سداب کی طرح ہے اور یہی دینار رویہ کہلاتی ہے شیخ نے بھی سدابی قسم کا دینار رویہ نام بتایا ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے کے دوسرے مرتبے مین گرم وخشک ہے بعض تیسرے درجے مین گرم وخشک بتاتے ہین اور دوسری مین گرمی وخشکی پہلی قسم سے قوی ہے۔

خواص وفوائد۔ یہ دوا نفخ کو تحلیل کرتی ہے بدن کو قوت دیتی ہے اسکو ہمیشہ کھاتے رہنے سے بدن کی زردی جاتی رہتی ہے اس کے پھول اور پتے اور پھل پیس کر لگانے سے زخمون اور پھوڑے پھنسیون اور آکلہ اور خشک وتر خارشت کو نفع ہوتا ہے روغن گل مین پیسکر حمام مین سر پر لگانے سے سر کے داد کو نفع ہوتا ہے جوئین بھی مرجاتی ہین ایک قسم کا اچار بناتے ہین جو نہایت خراب ہے درد سر پیدا کرتا ہے مگر منھ کی بدبو دفع کرتا ہے دوسری قسم کی جڑ اور بیج منی کو خشک کرتے ہین قوت باہ کو کم کرتے ہین منی کو دباتے ہین اور منی کے خشک کرنے مین سداب سے کم ہین پیشاب اور حیض کا ادرار کرتے ہین اس کے پینے سے بواسیر کے اورام کو نفع ہوتا ہے اسکے ہمیشہ کھاتے رہنے سے بھی بواسیر کو فائدہ ہوتا ہے جو دوائین ایسی ہین کہ اپنی سردی کی وجہ سے قاتل اور زہریلی ہین اس کے پینے سے اُن کا ازالہ ہوتا ہے خاصکر بچھو کے زہر کے لیے بہت نافع ہے اسکے جوشاندے کو بچھو کے کاٹے ہوئے شخص کو پلانا اور اُس سے نیش زدہ مقام کو دھارنا چاہیے۔ تیسری قسم دماغ کی سردی کو دفع کرتی ہے اس کے سونگھنے سے زکام اور نزلہ دفع ہوتا ہے سینے اور پھیپھڑے مین درد ہو تو اسکو پیسکر شہد مین ملا کر چاٹنا چاہیے معدے اور جگر سرد اور تلی کو مفید ہے ان کا سدہ کھولتی ہے اور پھیپھڑہ کا سدہ بھی دفع کرتی ہے معدے مین گرمی پیدا کرتی ہے کھانا ہضم کراتی ہے ریاح اور نفخ کو تحلیل کرتی ہے بلغمی مزاج والون کو مفید ہے اس کے کھانے سے کھٹی ڈکارین بند ہوجاتی ہین اگر گرم مزاج والا بھی شکر اور ستو مین ملا کر کھا دے تو اسکی پیاس کم ہوجائے اور کبھی ایسا بھی

واقع ہوجاتا ہے کہ اس سے پیاس پیدا ہوجاتی ہے اس صورت میں اصلاح اور ازالہ کاسنی اور مغز تخم خیارین سے کرنا چاہیے اول قسم سے گردے میں چربی اور گرمی پیدا ہوتی ہے مثانے اور پیشاب کے راستوں کا تنقیہ کرتی ہے باہ کو قوت دیتی ہے **مضر**۔ تمام قسمیں منی کو خشک کرتی ہیں **مصلح**۔ شقاقل **بدل**۔ زیرہ سیاہ۔
قدر خوراک۔ سات ماشہ۔

زہرمہرہ (ف)

بفتح اول وسکون ہا و رائے مہملہ موقوف وضم میم وسکون ہا و فتح رائے مہملہ وسکون ہا۔ بادزہر کانی (ت) حجر السم اور فادزہر معدنی (ع)

صفات وشناخت۔ ایک ہلکا معدنی پتھر ہے۔ اسکی کان ملک خطا اور چین اور تبت اور قندھار اور باختر اور خراسان اور کرمان اور توران اور خلیص (نواح مدینہ طیبہ) اور ہندوستان کے اندر اجمیر اور کوئٹہ اور دکن میں ہے عمدہ خطائی ہے اس کے بعد قندھاری اس کے بعد خراسانی اس کے بعد خلیصی کو خوشبودار خوش مزہ چکنا خوش رنگ ہو اور لیسا ہو ا خوشبودار بہت چکنا اور سفید ہو اور یہ اوصاف جس قدر زیادہ ہوں بہتر ہے۔ کئی رنگ کا ہوتا ہے۔ زرد۔ سفید۔ خاکی۔ چنے کے رنگ کا۔ نقطوں دار۔ سیاہ۔ سبز۔ وسمے کے رنگ پر۔ زرد سبزی مائل۔ زرد سرخی مائل۔ سفید زردی مائل۔ سرخ گلابی غلغی۔ ابری اور سبز وسیاہ و زرد خطوط دار وغیرہ وغیرہ اس کے امتحان کے واسطے بہت تجربے مقرر کیے ہیں مثلاً (۱) افیون یا نیم کے پتوں کے پانی کے ساتھ پیسیں اور دونوں کی تلخی دور کردے یا نیم کے پتوں کو چاب کر اوپر سے زہر مہرہ پیسکر کھائیں اور اکی تلخی معلوم نہ ہو تو سمجھنا چاہیے کہ عمدہ اور اصلی ہے۔ (۲) اگر دھوپ میں رکھنے سے رطوبت اس سے نکلنے لگے اور گل جائے اور تین رتی یہ رطوبت مریض کو پلا دینے سے تپ اتر جائے۔ اور آنکھ میں لگائیں تو ربدجاتا رہے اور خفقانی کو پلائیں تو خفقان زائل ہوجائے۔ (۳) زہر آلودہ کھانے پر رکھدیں تو تر ہوجائے۔ (۴) ذجو کی برابر پیسکر افعی کو کھلادیں تو وہ مرجائے۔ (۵) کسی حیوان کو زہر کھلادیں یا زہریلے جانور سے کٹادیں اور پھر زہر مہرہ اسکو کھلادیں اور کاٹے ہوئے مقام پر لگادیں تو زہر بالکل اتر جائے۔ (۶) کسی حیوان کے کاٹے ہوئے زہر پر یا کھائے ہوئے زہر پر امتحان کریں اگر فوراً نفع بخشے تو اصلی ہے۔ (۷) اسکا چھلا بنا کر پہن لیں اگر پہننے والے کو زہر زیادہ نقصان نہ پہونچائے تو اصلی ہے یا اس ہاتھ کو جس میں یہ چھلا ہو زہر آلود کھانے میں داخل کریں اور زہر کی حدت وقوت کم ہوجائے تو اصلی ہے۔ (۸) جب چاند برج عقرب میں ہو اس وقت زہر مہرے کے نگینے میں بچھو کی صورت تراش کر سونے کی انگوٹھی میں جڑ دیں اگر بچھو اس انگوٹھی کے رکھنے والے آدمی کو نہ کاٹے۔ بلکہ اس کے قریب بھی نہ پھٹکے تو اصلی ہے۔
(ب) اگر اس انگوٹھی کو سم خوردہ کے منھ میں رکھدیں جسکو وہ چوسے اور زہر تھوک کے ذریعہ سے نکل جائے تو اصلی ہے۔
(ج) اگر بچھو وغیرہ کیڑے مکوڑے کے کاٹے ہوئے مقام پر اس انگوٹھی کو ملیں اور زہر دفع ہوجائے تو اصلی ہے۔
میرا خیال یہ ہے کہ اسمیں سے بعض باتیں بطور توہم یا مبالغے کے کہدی گئی ہیں خطائی اور چینی زہر مہرہ نرم ہوتا ہے خراسانی اور کرمانی اور قندھاری اور خلیصی اور شاہ مقصودی وغیرہ سخت ہوتے ہیں لیکن ان میں سے بعض کی سختی زیادہ ہوتی ہے اور بعض کی کم باقی اوصاف مثلاً خوشبودار ہونا خوش مزہ ہونا خوش رنگ ہونا صفائی اور ملائمت رکھنا



پیسے ہوئے کا چکنا اور سفید ہونا سب مین پائے جاتے ہین بعض اطبائے قدیم خراسانی کو جبشی سے کم نہین سمجھتے تھے بلکہ اس سے اچھا جانتے تھے بغدادی بھی اسی طرح کا ہے باعتبار رنگ کے بہتر زرد اور صاف نیم رنگ ہے۔ بعد اُس کے خطائی بعد اُسکے مائل بہ سبزی اور چنے کے رنگ کا ہوتا ہے۔ سب مین بدتر دکھنی ہے۔ برہان کہتا ہے اگر زہرمہرے کو ہلدی کے ساتھ پتھر پر پیستے ہین تو رنگ سبز پستئی نکلتا ہے یہ بات اختیارات بدیعی مین بھی لفظ فاذزہر کے اندر ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے مین گرم و خشک ہے لیکن گرمی خشکی سے بڑھی ہوئی ہے بعض کے نزدیک سرد ہے بعض کے نزدیک معتدل مائل بہ گرمی اور دوسرے درجے مین خشک ہے۔

خواص وفوائد۔ سب مزاجون کے موافق ہے اکثر زہرون کو دفع کرتا ہے قوے اور ارواح کا حافظ ہے کیونکہ فعل اسکا بالخاصیت ہے نہ بالکیفیت ہوائے وبائی کے لیے نافع ہے اُسکے ضرر کو دفع کرتا ہے خلطون کی بدبو کو نافع ہے اخلاط کی سمیت کو مٹاتا ہے مقوی باہ ہے ارواح اور اعضائے رئیسہ اور پٹھون کو قوت بخشتا ہے صحت کا نگہبان ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے مالیخولیا اور دورے کے واسطے مفید ہے غم اور وہم اور توحش اور خفقان کو زائل کرتا ہے دستون اور قے اور ہیضے اور طاعون کے لیے گلاب یا عرق بیدمشک یا دوسرے مناسب عرقون مین یا خالص پانی مین پیس کر پینا نافع ہے اگر اسکو پیسکر اس مقام پر چھڑکین جہان زہریلے کیڑے کوڑے نے کاٹا ہو تو زہر کو بسرعت رفع کرتا ہے وہ زہر کو جذب کرتا ہے اور بدن کی تمام رگون سے زہر کو صاف کرتا ہے خون کو سمیت سے پاک صاف کرتا ہے بچون کو سبز پاخانہ آتا ہو تو نافع ہے چوٹ اور صدمے کے مقام پر اسکا لیپ کرین تو درد جاتا رہے اور ورم نہ آئے زہریلے کیڑے مکوڑے کاٹ کھائین تو وہان لگانے کے علاوہ کھلائین بھی تین رتی کی مقدار تین گھس کر پینے سے دل کو بہت قوت پہونچتی ہے اور اُسکا حزن وملال زائل ہوتا ہے خفقان کے لیے تیر بہدف دوا ہے حکیم باقر شم طہرانی لکھتا ہے کہ ایک شخص نے بدہضمی کی حالت مین نادانی سے فصد کھلوائی جگر اور گردون مین بہت درد ہونے لگا مین نے ایسا کیا کچھ کچھ رتی زہرمہرہ تین بار دیا ہر بار کے کھلانے مین تخفیف ظاہر ہوتی تھی یہانتک کہ پچھلے دن تک بالکل صحت ہوگئی۔ **بدل**۔ ہموزن زہر جدوار نصف وزن زمرد اور ڈیوڑھی گل داغستانی۔

مقدار خوراک۔ چار جو بھر سے ایک ماشہ تک ضعف دل اور ضعف اعضا کے لیے اور چھ جو بھر سے ماشہ بھر تک زہرون کے دفع کرنے کے لیے اور اختیارات بدیعی مین فاذزہر کے اندر زہرمہرے کی مقدار خوراک ۱۲ جو بھر بتائی ہے۔ فاذزہر مین فا اور ذال معجمہ اور زائے نخذ سے ہے اور ذال معجمہ مفتوح ہے۔

زہرۃ الملح (ع)

بفتح اول وسکون ہا و فتح رائے مہملہ و تائے فوقانی مضموم و الف ولام ساکن و کسرہ میم و سکون لام و حائے حطی موقوف

صفات وشناخت۔ ایک چیز ہے کہ کھاری پانی پر نیستان مین اور جھیلون مین پیدا ہوتی ہے بعض کہتے ہین کہ روئیدگی ہے کہ بند اور رکے ہوئے پانی پر بلند ہو جاتی ہے اور کبھی نہر کے پانی پر بلند ہو جاتی ہے اور یہ دریائے نیل مین بہت پائی جاتی ہے کہتے ہین کہ یہ پانی کا فضلہ ہے کہ نشیب کی زمینون مین باقی رہ جاتا ہے اور بعد سوکھ جانے پانی کے اُس سے ایک چیز شورے کی طرح حاصل ہوتی ہے بہتر وہ ہے جسکا رنگ زرد زعفرانی ہو مچھلی کی سی بدبو آتی ہو اور زبان پر رکھین تو شدت سے سوزش معلوم ہو اور اُس مین تھوڑی سی نمی باقی ہو اور ایک قسم اسکی ایسی بھی ہے کہ جسکا



رنگ زرد سرخی مائل ہوتا ہے اور اُس میں جمے ہوئے اجزا ابلیم کے دانوں کی طرح پائے جاتے ہیں یہ قسم خراب ہے پہچان خالص کی یہ ہے کہ روغن زیتون میں گل جائے اور غیر خالص پانی میں گلتی ہے۔

طبیعت - نہایت گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد - بہت تیز اور جریری چیز ہے بہت قوت کے ساتھ تحلیل کرتی ہے خراب اور سڑے ہوئے اور پھیلنے والے زخموں کی اصلاح کرتی ہے روغن میں حل کر کے بدن پر ملنے سے تھکاوٹ اور ماندگی دفع ہوتی ہے۔ کان میں سے رطوبت اور پیپ نکلنے لگے تو اسکے ڈالنے سے نفع ہوتا ہے اسکو بدن پر ملنے سے مسامات کھل کر پسینا خوب آتا ہے اسکو بالوں پر لگانے سے پتلے پڑ جاتے ہیں بدن پر پھوڑے پھنسی کے نشانات ہوں تو اس کے لگانے سے زائل ہوجاتے ہیں پھوڑوں کو بوجہ اپنی جلا کے بھرتی ہے آنکھ کی اصلاح کرتی ہے اور اُس مرض کو جسمیں بدن کی کھال بھٹ بھٹ کر گرنے لگتی ہے دور کرتی ہے ۲ رتی کی مقدار میں سرکنجبین میں ملاکر چاٹنے سے مرگی جاتی رہتی ہے آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے بینائی تیز ہوتی ہے اور آنکھ سے پانی بہنا بند ہوتا ہے ۸ رتی سے بارہ رتی تک کھانے سے سہولت کے ساتھ دست آنے لگتے ہیں۔ **مضر** - معدہ **مصلح** - اگر

مقدار خوراک - ½ ماشہ اور ۲ ماشہ قاتل ہے جسکا کوئی علاج نہیں۔

زہرۃ النحاس (ع)

بفتح زائے معجمہ و سکون ہا و فتح رائے مہلہ و ضم تائے فوقانی و سکون الف ولام و ضم نون و فتح حائے حطی و سکون الف و سین مہلہ موقوف

صفات و شناخت - ایک چیز ہے نمک اور جھاگ کے دانوں کی طرح کہ گرم تانبے پر پانی ڈالنے سے پیدا ہوتی ہے اور تانبے کی کان میں بھی ملتی ہے بہتر وہ ہے جو سفید ہو باجرے کے سے دانے ہوں۔

طبیعت - گرم و خشک۔

خواص و فوائد - یہ چیز زنگار کی سی قوت رکھتی ہے اکال اور لذاع اور قابض اور جالی ہے زخم پر لگانے سے بڑھے گوشت کو کھالیتی ہے بارہ جو بھر کی مقدار میں اس کو کھانے سے خلط غلیظ اور زرد پانی دستوں کے ذریعہ سے نکلتا ہے اس کو کسی ایسی چیز کے ساتھ جو اس کی تیزی گھٹا دے آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے کان کی دواؤں میں ملا کر کان میں ٹپکانے سے پھنسی خشک ہوجاتی ہے اس کو روغن میں ملاکر کان میں ڈالنے سے بہرا پن زائل ہوتا ہے اس کے پانی سے غرغرہ کرنے سے کوّوں کا وہ ورم جو سردی سے ہو دفع ہوتا ہے اس کے لگانے سے بواسیر کے مسے خشک ہوجاتے اور کٹ بھی جاتے ہیں اس کے لگانے سے ناک کے اندر کا زائد گوشت کٹ جاتا ہے ورم تحلیل ہوتا ہے خراب زخموں کی اصلاح کرتی ہے شراب میں ملاکر لگانے سے بہق سفید اور چھائیوں کو نفع پہونچتا ہے اس کے کھانے سے آدمی مرجاتا ہے۔

زیتون (ع)

بفتح اول بروزن میمون

صفات و شناخت - ایک بڑا درخت ہے بستانی اور صحرائی اور کوہی ہے چالیس برس کی عمر میں پھلتا ہے اور



ہزار برس تک رہتا ہے اس کے پھل ہمفیادی باغی بیر کی طرح ہوتے ہین کچے پھل رنگت مین گہرے سبز اور جب گدر ہوجاتے ہین یعنی پکے اور بے پکے ہوئے مین متوسط ہوتے ہین تو رنگت سرخ یا قولی ہوجاتی ہے۔ پک کر سیاہ پڑجاتے ہین پون انچ طول مین آدھا انچ چوڑائی مین پھل کے اندر گٹھلی ہوتی ہے پتے امرود کے پتون کی طرح اور گول پتے ہین

طبیعت۔ لکڑی اور پتے دونون سرد وخشک اور قابض ہین بعض کہتے ہین کہ پتے گرمی وسردی مین معتدل ہین اور دوسرے درجے مین خشک ہین اور بعض کہتے ہین کہ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہین بعض کہتے ہین کہ جنگلی کے پتے باغی کے پتون سے زیادہ گرم ہین بعض کہتے ہین کہ زیتون کے پیڑ کے تمام اجزا سرد و تر و خشک اور قابض ہین مگر اسکا پکا ہوا پھل اعتدال کے ساتھ گرمی رکھتا ہے اور کسی قدر قابض بھی ہے بعض نے کہا ہے کہ قبض اسمین گرمی وتری سے کم ہے بعض نے معتدل تھوڑی سی گرمی کے ساتھ بتایا ہے شیخ نے کہا ہے کہ پکا ہوا گرم ہے اور کچا سرد ہے بعض کہتے ہین کہ کچا سبز پھل پہلے درجے مین سرد وخشک ہے اور خشکی اسکی پہلے درجے کے اول مین ہے بخلاف سرخ کے اور پکا ہوا سیاہ پھل پہلے درجے مین گرم وخشک ہے بعض گرم وتر بتاتے ہین اور بہارٹی کے پہلے درجے مین گرم وخشک ہونے مین شبہ نہین۔

خواص وفوائد۔ زیتون کا پھل لیکر رس نکال کر تانبے کی دیگچی مین جوش دین یہانتک کہ شہد کی طرح گاڑھا ہوجائے پس یہ گاڑھا رس اُن تمام امراض کو جنکو رسوت نفع دیتی ہے نفع دے گا اسکی گٹھلی کی مینگ چربی اور گیہون کے آٹے کے ساتھ ناخنون پر لگانے سے اُن کا برص جاتا رہتا ہے اسکو شہد مین ملاکر لیپ کرنے سے گرمی کا ورم مٹتا ہے کچا پھل پیسکر لگانے سے چیچک کے اور پھوڑے پھنسیون کے نشان مٹتے ہین اور خراب زخمون کو اسکا لیپ پھیلنے سے روکتا ہے اگر شہد کے ساتھ لیپ کرین تو کھرنڈ کو دور کردے اور پھوڑون کا میل اور مواد صاف کردے آگ سے بدن جل جائے اور اُسپر کچا زیتون پیس کر لگادین تو آبلہ نہ پڑے سر پر ملنے سے سر کی بفا (بھوسی) کو دفع کرتا ہے کچا پھل تنہا بھی اور اسکا رس شراب کے ساتھ بھی سر کا داد مٹاتا ہے اس کو جلاکر اسکو شہد مین ملاکر دا(ء) الثعلب اور داءالحیہ اور گنج اور پھنسیون پر لگانے سے نفع پہونچتا ہے زیتون کا پھل اور خاصکر بستانی کا پھل نسیان کا عارضہ مٹاتا ہے مگر اسکو زیادہ کھانے سے دردسر اور بےخوابی واقع ہوتی ہے بعض کہتے ہین کہ پکا ہوا سیاہ پھل سر کے نامناسب ہے کہ اس سے کبھی دردسر پیدا ہوجاتا ہے کبھی بےخوابی سیاہ پکا ہوا پھل لگاتار کھانے سے آنکھ کو نقصان پہونچتا ہے بینائی خراب ہوتی ہے کچے پھل کے رس کو اتنا جوش دین کہ گاڑھا ہوجائے اور پھر اسے کیڑے کھائے ہوئے دانت پر لگائین تو وہ اکھڑ جائے اگر کچا پھل پانی مین جوش کرکے اُس سے کلیان کرین تو منھ کے اُن پھنسیون اور زخمون کو نفع ہو جنہین قلاع سفید کہتے ہین اور مسوڑھے مضبوط ہوجائین اور مسوڑھون کو گھٹنے اور سڑنے گلنے سے روکتے پکا ہوا زیتون سیاہ سلگاکر دھونی حلق مین دینے سے پھیپھڑے کے مرض اور دمے کو نفع ہوتا ہے شیخ کہتا ہے کہ زیتون سے بدن کو غذا کم پہونچتی ہے اور بعض کہتے ہین کہ سیاہ مین دوسرون سے غذائیت زیادہ ہے مگر یہ معدے کے بہت نامناسب ہے اور جلد فاسد ہوجاتا ہے اور کچا قابض ہے اور سیاہ باوجودیکہ جلد ہضم ہوجاتا ہے مگر معدے کو ڈھیلا کرتا ہے اور جلد سودا بن جاتا ہے اور خلط سوداوی پیدا کرتا ہے اور کبھی صفرا بن جاتا ہے اگر پانی مین دھوکر کھا دین تو سودا کو نفع پہونچائے۔ بعض کہتے ہین کہ تازہ سرخ معدے کو ڈھیلا کرتا ہے

اور متلی پیدا کرتا ہے اسکے بعد سرکہ یا کانجی کھا لینے سے نفع ہوتا ہے پُرانا دیر مین ہضم ہوتا ہے کچا پھل صرف اتنی خوبی رکھتا ہے کہ معدے کے جزا کو قوت دیتا ہے اور نہ بہت دیر مین ہضم ہوتا ہے اور بعض کہتے ہین کہ دیر ہضم ہے قبض پیدا کرتا ہے اسکو سرکے مین ملا کر کھانے سے صفرا کو نفع ہوتا ہے اگر سیاہ قسم کا رس ۱۰ ماشہ پیوین تو دست آجائین تازہ یا قوتی رنگ بہت قابض ہے اگر سداب کے ساتھ جوش کرکے پیوین تو پیٹ کی مروڑ اور کیڑے اور قے بند ہو اور قی دفع کرے سرخ پھل کا خیساندہ لیکر روئی یا دوسری چیز اُس سے بھگو کر رحم مین رکھنے سے رطوبت سفید کا نکلنا رک جاتا ہے کتنا ہی پرانا مرض ہوجاتا رہتا ہے اور خون کا نکلنا بھی رک جاتا ہے اس کے جوشاندے سے حقنہ کرکے آنتون کے زخم کو نفع پہونچتا ہے۔

زیتون کے پھل کا مُربا کھانے سے پاخانہ نرمی سے ہوتا ہے اگر اسکو بنیش الکیل تولہ کی مقدار مین گرم پانی یا انجیر کے ساتھ کھایا جائے تو خوب دست آئین - اسکا **اچار** بھوک بڑھاتا ہے معدے کے منھ کو قوت دیتا ہے خلط قابض پیدا کرتا ہے اور جس کا اچار سرکے مین ڈالین وہ جلد ہضم ہوجاتا ہے کچے پھل کا اچار بھوک بڑھاتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے یہی حال سرخ پھل کے اچار کا ہے بہتر یہ ہے کہ سبز پھل کا اچار بنا کر کھائین اور یہ بھی مناسب ہے کہ اچار کو کھانا کھاتے وقت کھائین تنہا اور کھانا کھانے کے پیچھے نہ کھائین اگر کھانے کے ساتھ کھایا جائے گا تو معدے کو قوت دے گا اور بھوک بڑھائے گا اور قبض پیدا کریگا باہ کو بھی قوت پہونچائے گا پکے پھل کا اچار جلد ہضم ہوجاتا ہے سادہ زیتون کی بہ نسبت اچار کم ضرر ہے -

زیتون کے درخت کے پتے باعتبار باغی اور جنگلی ہونے کے علیحدہ علیحدہ خواص و فوائد بھی رکھتے ہین اور مشترک بھی چنانچہ جنگلی زیتون کے پتے سکھا کر پیس کر بدن پر ملنے سے پسینے کا آنا رک جاتا ہے اسکے سفوف کو شہد مین ملا کر لگانے سے داخس کو نفع ہوتا ہے جنگلی قسم کے پتون کا ضماد چہرہ اور پتی اور کھجلی اور دادا اور نملہ کو نافع ہے اور خراب زخمون کے اوپر لگانے سے اُن کا مواد سوکھ جاتا ہے آتشک کو بھی اسکا لیپ نافع ہے ہر قسم کے زیتون کے پتون کا لیپ آنکھ کے کوئے کے ناصور کو مٹاتا ہے اسکے پتون اور لکڑی اور پھل کا جوشاندہ درد سر اور شقیقہ اور تر و خشک کھجلی کو نافع ہے جنگلی قسم کے پتون کا رس کان مین ڈالنے سے کان کی پیپ اور مواد صاف ہوجاتا ہے درد جاتا رہتا ہے کبھی اس کام کے واسطے اس رس کو سکھا کر ٹکیان بنا کر رکھ لیتے ہین کبھی ایسا کرتے ہین کہ پتون کو پیس کر ان پر شراب یا پانی ڈالکر نچوڑ کر چھان کر سکھا کر ٹکیان بنا کر خشک کر لیتے ہین رطوبات کے خشک کرنے اور بند کرنے کے لیے اس عصارے کو کوئی دوا نہین پہونچتی - اگر پتون کا رس لے کر موزون شہد ملا کر پکائین اور گنگنا کان مین ٹپکائین تو بہرے پن اور کان مین بخارات اور ہوا ے باطنی کے سبب سے آوازون کے ہونے کو نفع ہو اس سے کان کی پھنسی بھی جاتی رہتی ہے اسکو آنکھون کی دوا مین بھی ڈالتے ہین زیتون کے پتون کا رس آنکھ کے ڈھیلے کے باہر کی طرف ابھر آنے کو نفع بخشتا ہے قرنیہ کا زخم بھی بھرتا ہے اور نوازل کا پانی روکتا ہے - شیخ کے نزدیک بستانی قسم کے اجزا آنکھ کے لیے جنگلی سے زیادہ بہتر ہین کیونکہ جنگلی مین خشکی زیادہ ہے اس کے پتون کے پانی کے سعوط کرانے سے پتون کا بھینگا پن جاتا رہتا ہے ان پتون کو سرکے مین جوش کرکے کلیان کرنے سے دانتون کا درد تھمتا ہے منھ آجائے تو اس کے پتون کے چابنے سے نفع ہوتا ہے پتون کو پیس کر جو کے آٹے مین ملا کر پانی ڈالکر ناف پر لیپ کرنے سے پرانے دست بند ہوجاتے ہین - اگر عرق النسا کا عارضہ ہو تو ایسا کرین کہ جنگلی زیتون کے پیڑ کے پتے جلا کر سرکے یا بہی کے ساتھ اس ترکیب سے استعمال کرین - کہ پاؤن کے باہر کی جانب کو ٹخنے سے اوپر کو چار انگل کی برابر جگہ پر اسکا لیپ کردین اور یہانتک رہنے دین کہ زخم پڑ جائے



پھوڑوں کو پھوڑ ڈالیں بہت سا مواد وہاں سے نکل جائیگا اور مرض جاتا رہیگا بعد اسکے زخم کے بھر جانے کا علاج کریں ان کے جوشاندے سے حقنہ کرنا بھی عرق النسا کو نافع ہے گھر میں ان کے جوشاندے کو چھڑکنے سے پسو مر جاتے ہیں اور کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔

زیتون کے پیڑ کے **پھول** اور پتے اور نرم لکڑیاں جلائی ہوئی آنکھ کی دواؤں میں توتیا کا کام دیتے ہیں اس طرح جلانا چاہیے کہ شہد لگا کر برتن میں رکھ کر اوپر سے کپڑ مٹی کرکے تنور میں یا چولھے میں رکھ دیا جائے یہانتک کہ جل جائے پھر نکال کر اسپر شراب چھڑک کر سرد کرلیں اگر پھر شہد لگا کر دوبارہ جلائیں تو بہت لطیف ہو جائے لیکن اسمیں کم ہوتا ہے پس سفیدے کی طرح دھو کر رکھ لیں۔

زیتون کے درخت کی **لکڑی** کو آگ پر رکھیں اور جو رطوبت ٹپکے اُسے جمع کرلیں اس کے لگانے سے کھجلی اور داد اور سنگ بھوسی جاتی رہتی ہے اور گنج کو بھی نفع ہوتا ہے۔

درخت کی جڑ اور پتوں کا جوشاندہ نیم گرم سے کلیاں کرنے سے سردی کا درد سر جاتا رہتا ہے اور اس جوشاندے سے سر کو دھارنے سے زکام مٹتا ہے دماغ کی رطوبت تحلیل اور خشک ہو جاتی ہے اور یہ اس کام کے واسطے بہت مفید دوا ہے اسی طرح اس کے جوشاندے پر سر کو رکھنے سے رطوبت دماغ سے نتھنوں کی طرف نکلتی ہے اس جڑ کو بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر باندھنے سے زہر اتر جاتا ہے یہ اسکی خاصیت ہے۔ **مضر**۔ بیخوابی اور لاغری پیدا کرتا ہے اور پھیپھڑے کو مضر ہے اور زیادہ دنوں استعمال میں رکھنے سے اخلاط میں احتراق پیدا کرتا ہے **مصلح**۔ بیخوابی اور لاغری کے لیے بادام اور اخروٹ کی مینگ اور پھیپھڑے کے لیے شہد اور احتراق اخلاط کے لیے شیرینی۔ **بدل**۔ کلونجی۔

زیتون کا تیل

روغن زیتون (ف) زیت (عربی) اولیو آئل (انگلش) اولیم اولیوی (ل)

صفات وشناخت۔ زیتون کے پختہ پھلوں کو دبا کر نچوڑنے سے جو تیل نکلتا ہے اسکو عربی میں **زیت عذب** کہتے ہیں اور جب مطلق روغن زیتون یا زیت بولتے ہیں تو یہی مراد ہوتا ہے وہ ہلکے زرد رنگ کا سفیدی مائل ہوتا ہے بُو اور ذائقہ روغنی ۳۹ درجہ (۲/۱) میں کسی قدر جم جاتا ہے اور پھر برس کے بعد اسکو **زیت العتیق** کہتے ہیں اور جو خام پھلوں سے نکالا جائے وہ **زیت الانفاق** کہلاتا ہے گدر پھل سے بھی حاصل کیا جاتا ہے اسکا فعل پہلی دونوں قسموں کے درمیان میں ہوتا ہے۔ ملک شام میں پکے زیتونوں کا تیل نکالا جاتا ہے وہ **زیت رکابی** کہلاتا ہے۔ رکاب بروزن نقاب سواری کے اونٹوں کو کہتے ہیں۔ چونکہ اسکو اونٹوں پر لاد کر عراق میں لاتے تھے اس لیے یہ نام مقرر ہوگیا یہ زیت انفاق کی قوت میں ہے اسکو مصر میں **زیت فلسطین** اور بغداد میں **زیت غلیظ** کہتے ہیں۔ بستانی اور صحرائی دونوں قسم کے پھلوں سے تیل نکالا جاتا ہے۔ تیل نکالنے کی تدبیر یہ ہے۔ (۱) زیتون کے پھلوں کو ایک برتن میں بھر کر دھوپ میں یا گرم تنور میں رکھیں جب وہ مرجھا جائیں تو گٹھلی سمیت کوٹ کر نچوڑ لیں تاکہ روغن نکل آئے۔ (۲) کبھی جوش دے کر روغن نکالتے ہیں۔ (۳) کبھی بیسواں حصہ نمک کے ساتھ کوٹ کر نچوڑتے ہیں پس اُس سے تیل اور پانی نکلتا ہے پھر ہلاتے ہیں تو تیل اوپر تیرتا ہے اُسکو اُتار لیتے ہیں روغن زیتون کھانے کے کام میں آتا ہے اس سے صابون بھی بنتے ہیں بہتر وہ ہے جو بیجوں کی مینگوں سے نکالا جائے اور اُسکو بدن پر لگائیں تو تھوڑی دیر کے بعد چکنائی کا اثر نہ رہے تمام جذب ہو جائے اگر پانی میں ڈالیں

تو پانی کا رنگ سفید دودھ کی طرح ہوجائے اور جو پھوک روغن نکالنے کے بعد مثل کھلی کے رہ جاتا ہے وہ **زیتار** بفتح زائے معجمہ وسکون یائے تحتانی وتائے فوقانی مفتوح وسکون الف ورائے مہلہ ساکن بروزن نےزار کہلاتا ہے۔ شیخ کہتا ہے کہ کچے زیتون کا تیل جب پُرانا پڑجائے تو روغن زیتون شیرین کی طرح اسکی طبیعت ہوجاتی ہے سات سال کا پُرانا روغن زیتون روغن بلسان کا قائم مقام ہوجاتا ہے اگر پُرانے روغن زیتون کی ضرورت ہو اور نہ ملے تو نئے کو اتنا جوش دیں کہ شہد کی طرح گاڑھا پڑجائے یا نصف جل جائے یہ پُرانے کی طرح ہوجائے گا روغن زیتون کی قوت چار ہزار سال تک باقی رہتی ہے جسقدر پُرانا پڑتا جاتا ہے بہتر ہوتا جاتا ہے۔ پُرانا روغن زیتون ارنڈی اور کلونجی اور مولی کے بیجوں کی سی قوت رکھتا ہے اگر سات مرتبہ ایسا کریں کہ تازہ پانی ڈالکر اتنا جوش دیں کہ پانی جل جائے پھر خالص روغن کو اتنا جوش دیں کہ نصف رہ جائے تو یہ روغن بلسان سے بہتر ہوجائے اور عمدہ فوائد بخشے کچے پھل کا تیل ۹ حصہ اور پانی چار حصہ دونوں کو ملا کر ملائم آنچ پر جوش دیں جب دو جوش آجائیں تو اُتار کر سرد کرلیں پھر تیل کو پانی پر سے سمیٹ لے کر دوبارہ اسی طرح جوش دیں تو یہ عمدہ ہوجاتا ہے گرمی گھٹ جاتی ہے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے میں اور خشک ہے۔ بعض تر بتاتے ہیں مگر یہ قول بے اصل ہے بعض نے پہلے درجے میں سرد وخشک کہا ہے۔ شیخ کہتا ہے کہ پکے پھل کا روغن زیتون تازہ اعتدال کے ساتھ گرم ہے اور کچھ تری رکھتا ہے۔ دُھلا ہوا خشکی وتری میں معتدل ہے پُرانا تیل اور کچے پھلوں کا تیل بھی خشکی وتری میں معتدل ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ کچے پھلوں کا بہت خشک ہے۔ شیخ کہتا ہے کہ کچے پھل کا روغن پہلے درجے میں سرد وخشک ہے اور روفس اسمیں سردی وتری مانتا ہے پُرانا پڑکر گرم ہوجاتا ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ پہاڑی زیتون کا تیل معتدل در رطوبت کی طرف مائل ہے۔ جالینوس کہتا ہے کہ ہر قسم کا روغن زیتون دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔ پکے ہوئے پھل کا تیل بہت گرم ہے اسکا پھوک کہ زیتار کہلاتا ہے پہلے درجے میں گرم وخشک ہے مگر اسکا جوشاندہ تیسرے یا دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ پکے ہوئے پھلوں کا تیل پٹھوں کی سردی کو رفع کرتا ہے ان کو طاقت دیتا ہے بلکہ اکثر اعضا کو قوت دیتا ہے دردوں کو تحلیل کرتا ہے اور پیٹ کے کیڑے مار کر نکال دیتا ہے آنتوں کی مروڑ کو مفید ہے اسکی مالش سردی کے دردوں کو نافع ہے اسکو مرہموں میں شامل کرنے سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ زخم جلد بھر آتے ہیں ریاح کو خارج کرتا ہے۔ سُدّہ نکالتا ہے جذام کو دفع کرتا ہے فالج اور استرخا کو مٹاتا ہے دردوں کو تسکین دیتا ہے اس کو آنکھ میں لگانے سے بصارت میں قوت آتی ہے نزلے کا پانی نہیں اترنے دیتا۔ جالا ہو تو کٹ جاتا ہے۔ اگر جنگلی قسم کے روغن زیتون کو تانبے کے برتن میں اتنا پکائیں کہ گاڑھا پڑجائے تو اس میں رسوت کی برابر قوت پیدا ہوجاتی ہے۔ جنگلی پھل کا تیل روغن گل کی قوت میں ہے اس کو بالوں پر لگانے سے گرتے نہیں اور نہ جلد سفید ہوتے ہیں۔ اسکی مالش سے ٹوٹی ہوئی ہڈی جُڑ جاتی ہے۔ جمرہ اور داد اور تتی اور خارشت تر وخشک اور زخموں کو بہت نافع ہے جنگلی قسم کا تیل ایسے پھوڑے پر لگانے سے جسمیں پیپ بھری ہو فائدہ ہوتا ہے اسکی مالش سے سر کا داد اور بھوسی زائل ہوتی ہے دُھلے ہوئے روغن زیتون کو منہ پر ملنے سے چہرے کی رونق بڑھ جاتی ہے۔ مرگی کو بھی نافع ہے۔ یہانتک کہ مقعد پر اسکی مالش سے مرگی کو نفع پہونچتا ہے اور یہ اسکی خاصیت ہے جنگلی قسم کا تیل دردِ سر اور زکام کو بہت نافع ہے۔ کان میں پانی بھر جائے تو اس کے ڈالنے سے



نکل جاتا ہے آنکھ میں لگانے سے کھجلی جالا اور سلاق کو نفع ہوتا ہے آنکھ سے پانی کا بہنا بند ہو جاتا ہے اگر ہمیشہ آنکھ میں لگاتے رہیں تو نزلے کے پانی کو رفع کرے نیز دوا کا مرتبہ جو آنکھ کے بنوانے سے حاصل ہوتا ہے پرانا ہو تو بہتر ہے یعنی سے مسوڑھوں اور ہلتے ہوئے دانتوں کو مضبوط کرتا ہے اس کے کھانے سے قبض ہوتا ہے دواؤں کی قوت اور زور کو گھٹاتا ہے اگر پرانے روغن زیتون کو ۲ تولہ سے ۸ تولہ تک لیکر ماء الشعیر یا گرم پانی کے ہمراہ پلائیں تو خوب دست لائے سردی سے ہاتھ پاؤں پھٹ جائیں تو اسکو ملیں پیٹ کے کیڑے بھی نکالتا ہے پتھری توڑتا ہے پیشاب اور پسینا زیادہ لاتا ہے وجع مفاصل عرق النسا اور وجع الورک کو نافع ہے۔ آنتوں کے سُدّے یا ورم سے قولنج پیدا ہو جائے تو دوسری ادویہ کے ساتھ پرانا روغن زیتون شامل کر کے حقنہ کریں اس سے آنتوں کی جلا ہوتی ہے پیچش کو نفع ہوتا ہے اسکی مالش سے پیٹ پر استسقا کو نفع ہوتا ہے۔ اسکو گرم کر کے بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے اعضا کو سردی کا صدمہ پہونچ جائے تو اسکی مالش کریں زہریلی دوا کے کھانے کے بعد اسکو کھانے سے زہر کا اثر دفع ہو جاتا ہے یا قے آکر اثر اسکا باطل ہو جاتا ہے گرم پانی کے زہریلی دوا کی قوت توڑنے کے لیے پینا چاہیے اسکی گاد اور تلچھٹ یا کیٹ گرم ورموں اور گرد و د کو تحلیل کرتی ہے خارشت کو شافی ہے یہانتک کہ چوپائے کی کھجلی کو بھی نافع ہے شہد میں ملا کر ڈھیلے ورموں پر لگانے سے تحلیل ہو جاتے ہیں۔

کچے زیتون کا تیل نہایت قابض ہے معدے کو خوب طاقت دیتا ہے تندرست لوگوں کے لیے زیادہ موافق ہے اور یہ دھلا ہوا ریاح کو خارج کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے گرم مزاج والوں کے موافق ہے اعضا کو قوت دیتا ہے اخلاط کو صاف کرتا ہے۔ سُدّے کھولتا ہے اخلاط کی بدبو مٹاتا ہے لگانے سے چہرے کا رنگ نکھارتا ہے باقی افعال وخواص پکے ہوئے پھل کے روغن کی طرح ہیں۔

اسکی کھلی کے جسکا نام زیتار ہے ضماد اور لیپ ورم تحلیل ہوتے ہیں دردوں کو تسکین ہوتی ہے جو بدن لاغر او خشک ہوا سکا استعمال اُن کے مناسب ہے اور جو نرم اور تر اور فربہ ہوں اُنکے مناسب نہیں کبھی اس کے لگانے سے پھوڑوں کے منہ ہو جاتے ہیں ناسور اور پھوڑے اس سے بھر جاتے ہیں کھجلی کو اتنی مفید ہے کہ چوپایوں کی خارشت پر بھی کام دیتی ہے اس کو درد مفاصل نقرس اور استسقا پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اس کے لگانے سے آنکھ کے نزلے کا پانی تحلیل ہو جاتا ہے ترش انگوروں کے رس کے ساتھ اتنا پکائیں کہ گاڑھی ہو جائے اسکو کیڑا کھائے ہوئے دانت پر لگانے سے اکھڑ جاتا ہے اس کو تلی پر لگانے سے ورم تحلیل ہو جاتا ہے جتنی پرانی ہوا تنی ہی عمدہ ہوتی ہے۔ **بدل** ۔ آنتوں کے مروڑے کے لیے روغن زیتون کی جگہ ارنڈی کا تیل اور بھی اور تیز ادویہ کی مضرت دفع کرنے کے لیے کف دریا اسمندر جھاگ اسرسوں کا تیل بھی اسکا بدل بتاتے ہیں۔

مقدار خوراک ۔ تیل ۲ تولہ ۔۔ ماشہ تک

زیتون کا گوند

صفات وشناخت ۔ گیلانی شرح قانون میں لکھتا ہے کہ اصطرک یہی ہے بہتر وہ ہے جو سرخ ہو اور زردی و سیاہی جھلک رکھتا ہو اور بعض کہتے ہیں کہ وہ عمدہ ہے جو نیا اور سبز مائل بہ سرخی ہو اور چکنا بھی ہو اور سفید بھی اچھا ہوتا ہے اور خوشبودار ہو بعض کے نزدیک میٹھا اور تیز بو بہتر ہے اور بہتری کی یہ بھی شناخت ہے کہ ملنے سے شہد کی طرح ہو جائے اور



سیاہ ہرا ہے اسکا دھواں دخان کندر کا قائم مقام ہے خالص کم ملتا ہے اکثر ایسا کرتے ہیں کہ چربی اور موم کو پگھلا کر اس میں تھوڑا سا خالص گوند ملا کر فروخت کرتے ہیں۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں گرم و خشک ہے بعض کے نزدیک دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے اور شیخ کے نزدیک دوسرے درجے میں گرم اور پہلے درجے میں خشک ہے بعض کے نزدیک گرم پہلے درجے میں اور خشک دوسرے میں ہے۔

خواص و فوائد۔ سلابات کو بخوبی ملائم کرتا ہے گرمی پیدا کرتا ہے مادے کو پکاتا تھکاوٹ دفع کرنے کی ادویہ میں اسے ملاتے ہیں زکام اور نزلہ سرد کو نافع ہے پرانی کھانسی کو مفید ہے آواز بیٹھ جائے تو اُسے صاف کرتا ہے اگر سردی سے آواز رک جائے تو اُسے کھول دیتا ہے تھوڑے سے بطم کے گوند کے ساتھ کھانے سے قبض دفع کرتا ہے اس کے کھانے اور حمول کرنے سے حیض کا خون جاری ہوجاتا ہے رحم کا ورم اتر جاتا ہے۔ سدہ رحم کا کھل جاتا ہے اس کو لگانے سے پھوڑوں کا مواد صاف ہوجاتا ہے اور دوسرے مواد کا آنا رک جاتا ہے۔ اس کو پیس کر زخموں اور دوا اور زرکھیلی پر لگانے سے نفع ہوتا ہے زخموں کے بھرنے والے مراہم میں اس کو ملاتے ہیں یہ گوند کندر سے زیادہ ذہن کو قوت بخشتا ہے آنکھ میں لگانے سے سلاق کا عارضہ دفع ہوتا ہے جالا کٹتا ہے عینی کا مواد صاف ہوتا ہے نزلے کا پانی دور ہوجاتا ہے اگر قرنیہ پھول جائے تو اس کے لگانے سے نفع ہوتا ہے جنگلی پیڑ کا گوند کیڑا کھائے ہوئے دانت میں بھردیں تو نفع دے زیتون کا گوند پرانی کھانسی کو نافع ہے بلغم نکالتا ہے اس کو کھانے کے کام میں نہ لائیں کیونکہ اس میں غذائیت کم ہے اور باوجود اس کے دیر میں ہضم ہوتا ہے یہ گوند ملیح اور گاڑھے مواد کو بالخاصیت نافع ہے پیشاب کھول کر لاتا ہے اس کو رحم میں رکھنے سے علاوہ خون حیض جاری ہونے کے بچہ گر جاتا ہے اگر ایسی حالت میں کہ ابھی کچھ نہ کھایا ہو ۳. ماشہ سفوف پانی کے ساتھ پھانک لیں تو پیشاب اور خون جاری ہوجائے اور حمل ساقط ہوجائے۔ جنگلی پیڑ کا گوند نہ کھانا چاہیے کہ وہ مہلک ہے **مضر**۔ ورم پیدا کرتا ہے کبھی کثرت سے نیند پیدا کرتا ہے سر میں بوجھ ہوجاتا ہے اور حاملہ عورت کا حمل گرا دیتا ہے **مصلح**۔ درد سر کے لیے سونف دوسرے عوارض کے لیے شربت نیلوفر یا خمیرۂ بنفشہ۔ **بدل**۔ جند بید ستر او ربیعۃ سائلہ اور سماق کا گوند۔

مقدار خوراک۔ ۳. ماشہ سے ۱/۲ ۴ ماشہ تک۔

زیتون الماء (ع)

صفات و شناخت۔ اسکی ماہیت میں اختلاف ہے (۱) بعض کہتے ہیں کہ یہ زیتون کے ایسے پھل کا نام ہے جسے خامی اور سبزی کی حالت میں پانی اور نمک میں پرورش کیا ہو تاکہ تلخی اسکی دور ہوجائے (۲) بعض زیتون الماء اسے بتاتے ہیں جس سے ابھی روغن نہ نکالا ہو (۳) بعض کہتے ہیں کہ وہ جنگلی زیتون ہے جسکا پیڑ پانی کے پاس اُگا ہو (۴) بعض کہتے ہیں کہ جو پانی کے کنارے اُگتا ہے اُسے زیتون الماء کہتے ہیں اور دوسری قسم کو زیتون الزیت بولتے ہیں یہ تمام خواص و فوائد میں ضعیف ہے۔

طبیعت۔ سرد و قابض ہے بعض کہتے ہیں کہ کچا سرد ہے اور پکا گرم ہے بعض کہتے ہیں کہ پکا ہوا اعتدال کے ساتھ گرمی رکھتا ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کو پانی میں پیس کر آگ سے جلے ہوئے پر لگانے سے چھالا نہیں اُٹھتا پھوڑے پر



لگانے سے پیپ صاف ہوجاتی ہے اسکو پانی میں ابال کر اس سے کلیاں کرنے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں منہ آنے کو نفع ہوتا ہے معدے کو طاقت دیتا ہے بھوک بڑھاتا ہے اگر سرکے کے ساتھ کھائیں تو زیادہ فائدہ بخشے کبھی اس سے دست آتے ہیں اس کا نمکین پانی نمک کے پانی سے قوی ہے اس کے نمکین پانی سے کلیاں کرنے سے دانت مضبوط ہوتے ہیں اس پانی سے عرق النسا کے مریض کو حقنہ کیا جائے تو نفع ہو۔

زیت السودان (ع)

بضم سین مہملہ مالک سوڈان سے لایا جاتا ہے اس لیے یہ نام مقرر ہوا

صفات وشناخت۔ ایک پھل کا روغن ہے یہ پھل چھوٹے سے بادام کی برابر اسی طرح کا ہوتا ہے درخت اسکا دو طرح کا ہوتا ہے (۱) چھوٹا یہ بادام کوہی ہے اسے شیراز کے آدمی بجزک بضم باے موحدہ وساکن خائے نقطہ دار اور عرب کے آدمی لوز البربر کہتے ہیں۔ (۲) بڑا اور خار دار درخت اس کا پھل بھی چھوٹے سے بادام کی برابر ہوتا ہے اور اسی وضع کا اس سے روغن نکالتے ہیں اسے اہل شیراز ارجن بفتح الف وجیم تازی وسکون راے مہملہ ونون کہتے ہیں یہ بھی بادام کوہی کہلاتا ہے اس کے کانٹے چوپائے کھاتے ہیں اس کے تیل کو **زیت الهرجان** کہتے ہیں اس کا نام اہل افریقہ میں ارجان اور ارقان مشہور ہے اسکا مزہ تیز ہوتا ہے خوشبو آتی ہے قانون کے شارح گیلانی اور اختیارات کے مؤلف کہتے ہیں کہ زیت السودان اور زیت الهرجان میں فرق ہے دوسری کتابوں سے بھی معلوم ہوتا ہے کہ ارجن ایک قسم کے پہاڑی بادام کا نام ہے جو کڑوا ہوتا ہے اسی کا تیل زیت الهرجان ہے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے میں اور تر پہلے درجے میں ہے بعض خشک بتاتے ہیں۔

خواص وفوائد۔ فالج اور رعشہ اور لقوہ وغیرہ کو نافع ہے دوسرے سرد امراض کو بھی مفید ہے جنون اور وسواس وغیرہ سوداوی امراض کو نافع ہے عمدہ خون پیدا کرتا ہے اخلاط کو لطیف کرتا ہے پیشاب کی راہ فضلات کو نکالتا ہے سدے کھولتا ہے کان میں ٹپکانے سے درد جاتا رہتا ہے بلکہ بہرے پن کو بھی کھوتا ہے۔

زیرۂ سفید (ف)

کمون ابیض وکمون نبطی (ع)

صفات وشناخت۔ مشہور چیز ہے ایک پیڑ کا بیج ہوتا ہے سونف سے پتلا تیز خوشبو دار اس کے پیڑ کے پتے سوئے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں یہ بیج گچھوں میں لگا ہوتا ہے زیرہ جنگلی اور بستانی ہوتا ہے جنگلی بستانی سے بہت قوی اور تیز ہے اور ہر ایک کی چار قسمیں ہیں سیاہ وسفید وسبز وزرد عرب میں سیاہ کو کرمانی اور سفید کو نبطی کہتے ہیں محیط اعظم میں کمون فارسی کی تشریح میں لکھا ہے کہ زیرۂ زرد کا نام ہے اور اسی کو اہل شیراز زیرۂ سبز دوا لیتے ہیں اس سے متوہم ہوتا ہے کہ سبز وزرد ایک ہی چیز ہے مگر ایسا نہیں ہے زیرۂ سبز رنگ بھی ہوتا ہے اور زرد رنگ بھی۔ اگر اہل شیراز زرد کو زیرۂ سبز کہتے ہیں تو یہ انکی خاص اصطلاح ہے کمون اخضر اور زیرۂ شامی یا کمون شامی کا اطلاق زیرۂ سبز پر ہوتا ہے اور کمون اصفر اور کمون فارسی اور زیرۂ فارسی کا اطلاق زیرۂ زرد پر کرتے ہیں اور چونکہ زیرۂ زرد کو اہل شیراز زیرۂ سبز کہتے ہیں اس وجہ سے زیرۂ سبز پر کبھی زیرۂ فارسی کا اطلاق ہوتا ہے یا یہ کہ زیرۂ فارسی دو طرح کا ہوتا ہے سبز وزرد ورنہ مشہور یہی ہے کہ کرمانی زیرہ سیاہ ہے اور فارسی زرد اور شامی سبز اور نبطی سفید۔ شیخ کا قول ہے کہ کرمانی یعنی سیاہ فارسی یعنی زرد سے قوی ہے اور فارسی شامی یعنی سبز اور نبطی یعنی سفید سے قوی ہے اور زرد بہت خوشبودار ہوتا ہے اور سفید تو سبز سے بھی برا ہے کیونکہ اسکو سب قسموں سے بدتر لکھتے ہیں یہاں مقصود بالبیان زیرۂ سفید ہے۔

ان بھوت چلتنا سا اگرین اسکا نام زیرۂ رومی لکھا ہے حالانکہ یہ اجوائن کا نام ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ مدر لبن اور نفخ کو تحلیل کرتا ہے معدے اور جگر اور آنتون کو قوت بخشتا ہے گردے کو قوی کرتا ہے گرمی پیدا کرتا ہے ورم کو اتارتا ہے بلغم کو چھانٹتا ہے قبض کرتا ہے۔ مقوی باہ ہے۔ اسکا ضماد شبکوری اور آنکھون کے زخم اور پھٹنے پن اور ناخنے اور دھلکے کو نافع ہے بعض قسم کے جریان کو مفید ہے اگر معدے و گردے مین خون جم جائے تو اسکے استعمال سے تحلیل ہوجاتا ہے مثانے اور گردے کی پتھری خارج کرتا ہے سرکے کے ساتھ ہچکی کو روکتا ہے معدے کے کیڑے نکالتا ہے اگر اس کو روغن زیتون اور شہد کے ہمراہ اُس جگہ لگائین جہان جلد کے تلے خون مرگیا ہو تو تحلیل کردے اور خصیون کا ورم بھی تحلیل کرتا ہے منی زیادہ کرتا ہے دودھ بڑھاتا ہے جاپ کر ایسے داد پر لگانے سے جس سے رطوبت جاری ہو فائدہ ہوتا ہے۔ گراد مقام پر اُسکے لگانے سے جلن پڑا کرتی ہے وید کہتے ہین کہ یہ کروا قابض ہاضم ہلکا کچھ گرم اور شیرین ہوتا ہے بخار اور دستون مین نافع ہے صفرا کو دفع کرتا ہے بعض کہتے ہین کہ نبض دور کرتا ہے زیادہ پسینا آنے کو مفید ہے بوڑھون کو نافع ہے اسکو کاغذی لیمو کے رس مین بھگو کر بجھو نمک ملا کر کھٹائی کا زیرہ بناتے ہین۔ حاملہ عورت کا جی متلانا اور خالی اُبکائیون کا ہونا اس زیرے سے بند ہوجاتا ہے سفید زیرے کا حلوا بنا کے کھلانے سے بچون کی ماں کا دودھ بڑھتا ہے۔ زیرے کو گھی مین چپڑ کر نلی کے ذریعے سے اسکا دھوان پینے سے ہچکی تھمتی ہے۔ درد ریاحی کا مٹانے والا محرک اور قابض ہے یہ ٹھنڈا ہے اس لیے سوزاک کی کئی قسم کی دواؤن مین ملایا جاتا ہے اسکا لیپ کرنے سے جلن اور درد مٹتے ہین اسکو اور نمک کو پیس کر گھی اور شہد مین ملا کر گرم کرکے یا ٹھنڈا لیپ کرنے سے بچھو کا زہر اُترتا ہے اسکے اور اس کے تیل کے منافع ایک سے ہی ہین دہی مین زیرے کا سفوف ملا کے کھانے سے دست رُک جاتے ہین۔ چار تولہ زیرے کا سفوف اور دو تولہ سیندور ۲۴ تولہ کڑوے تیل مین حل کرکے لگانے سے خشک کھجلی دفع ہوتی ہے زیرے اور دھنیے کو جوش کرکے اس کے پانی کو گھی مین اتنا پکائین کہ خشک ہوجائے اس کے کھانے سے ضعف ہاضمہ اور وات پت کے امراض دفع ہوتے ہین اشتہائے طعام بڑھتی ہے زیرے کے سفوف کو کچنال کی چھال کے رس مین ملا کے کھانے سے وہ بخار مٹتا ہے جو صفرا اور بلغم اور وات کی خرابی سے پیدا ہو ۶ ماشہ زیرہ کو ایک تولہ کھانڈ اور ۲ تولہ شہد مین ملا کر چاٹنے سے اشتہائے طعام بڑھتی ہے۔ زیرے کو ریشمی کپڑے مین لپیٹ کر بتی بنا کر اُسکا دھوان ناک مین سونگھنے سے بہت دنون کی قے بند ہوتی ہے اس کے سفوف کو گڑ مین ملا کے کھانے سے ضعف ہاضمہ و شم جورکہ ایک قسم کا بخار ہے اور بادی کے مرض دفع ہوتے ہین سونٹھ اور زیرے کو پانی کے ساتھ پیس کے لگانے سے مکڑی کا زہر اُتر جاتا ہے زیرے کو سرکے مین اوٹا کر پیس کر چاٹنے سے پیاس اور ہچکی بند ہوتی ہے زیرہ اور دھ اکالی مرچین گھونٹ کر پلانے سے کتے کا زہر اُتر جاتا ہے زیرہ اور کالی مرچون کو پانی کے ساتھ پیس کر گرم کرکے لیپ کرنے سے خصیون کی سختی دفع ہوتی ہے زیرے کا تیل بنایا جاتا ہے اور زیرے مین بھی ایک قسم کا تیل ہوتا ہے **مضر**۔ اس کے کثرت استعمال سے چہرے اور بدن کا رنگ زرد ہوجاتا ہے پھیپھڑے اور آنتون کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح**۔ زردی رنگ کے لیے سرکہ پھیپھڑے اور آنتون کے لیے کتیرا۔ **بدل**۔ اجوائن اور کرویا اور ریاح کے دفع کرنے کے لیے کلونجی۔ اور زیرۂ زرد کا بدل گرم کلے کے بیج اور نصف وزن زیرۂ سیاہ اور زیرۂ سبز کا بدل کرویا اور گندنے کے بیج ہین۔

مقدار خوراک۔ ۱ سے ۷ ماشہ تک۔



زیرۂ سیاہ (ث)

کمون کرمانی و کمون اسود (ع) کبرو آئی (ف) کنش (ل) کیرویزنے فروٹ (ش)

صفات وشناخت - مطلق کمون سے زیرۂ سیاہ مراد ہوتا ہے قوت اسکی سات برس تک رہتی ہے - وید اسکو کالا اور بکسا بتاتے ہیں - بعض کرویا کی آمیزش کیا کرتے ہیں - زیرۂ سیاہ باریک اور خوشبودار ہوتا ہے اور کرویا کے دانے بڑے بڑے اور ان میں حدت اور تلخی ہوتی ہے مصنوعی سیاہ زیرہ اب کثرت سے دیکھنے میں آتا ہے - زیرۂ سیاہ تازہ بہتر ہوتا ہے - چونکہ کرمان کے اطراف و جوانب میں کہ ایک شہر ہے پارس کے پاس اچھا ہوتا ہے اور تمام ملک ایران میں وہیں سے جاتا ہے اس لیے سیاہ زیرہ زیرۂ کرمانی کے ساتھ مشہور ہوگیا ہندوستان میں کشمیر سے آتا ہے جیساکہ غیاث اللغات میں لکھا ہے انجمن آرائے ناصری کا مؤلف کہتا ہے کہ کرمان کی بکریوں کا گوشت عمدہ ہوتا ہے - اغلب یہ ہے کہ وہ سیاہ زیرے کے پودے کو چرتی ہونگی جس سے یہ خوبی پیدا ہوجاتی ہے ایک معجون بھی جسمیں جزو اعظم یہ زیرہ ہے معجون کمونی کہلاتی ہے زیرۂ کرمانی کے عمدہ ہونے کی وجہ سے یہ مثل مقرر ہوگئی ہے زیرہ بکرمان بردن جیسے گل بگلستان بردن اور زر بکان اور فلفل بہندوستان مراد اس سے بیہودہ کام کرنا ہے - سیاہ زیرے سے ایک قسم کا تیل نکلتا ہے وہ پیلے رنگ کا اور پتلا ہوتا ہے مثل سیاہ زیرے جیسی تیز خوشبو اور مزہ ہوتا ہے -

طبیعت - گرم دوسرے درجے میں خشک تیسرے درجے میں بعض کے نزدیک تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے

خواص وفوائد - گرمی پیدا کرتا ہے طبیعت میں لطافت لاتا ہے بلغم کو دفع کرتا ہے ریاح اور ورم کو تحلیل کرتا ہے رطوبت کو خشک کرتا ہے معدے کی رطوبت کو دفع کرتا ہے - بھوک کھولتا ہے - پیشاب اور حیض خوب جاری کرتا ہے اس کو سرکے یا پانی میں بھیس کر پتا نون پر ملیں اور تین دن تک ایسا کریں تو باکرہ کی سی ہوجائیں معدے کو قوت دیتا ہے آنتوں اور جگر اور گردے میں بھی اس سے قوت آتی ہے ہاضم ہے پیٹ کے ہر قسم کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے اس کو چاب کر آنکھ میں پانی ڈالیں تو آنکھ کا لہو بند ہو جائے اس کے جوشاندے سے غرارہ کریں تو دانتوں کے درد کو تسکین ہو تقطیر البول کو دور کرتا ہے زیرے کے پانی کو بچے کے بدن پر پیدا ہونے کے وقت مل دیں تو تمام عمر جوئیں نہ پڑیں سرد مزاج والوں اور بوڑھوں کو بہت موافق ہے اسکو بھون کر کھانے سے بہت قبض پیدا ہوتا ہے - زیرۂ سفید میں یہ تاثیر ہے کہ اس سے پاخانہ کھلکر ہوتا ہے اور زیرۂ سیاہ سے قبض پیدا ہوتا ہے سرکے میں بھگو کر اور خشک کرکے کھانا مٹی کھانے کی خواہش کو دفع کرتا ہے - اور سرکے کے ساتھ ہچکیاں بند کرتا ہے معدے کے کیڑے خارج کرتا ہے -

وید کہتے ہیں کہ ہاضم ہے درد شکم مٹاتا ہے شکم کی کلانی دور کرتا ہے پسینے کو روکتا ہے منی زیادہ کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے موٹا پا لاتا ہے - گرد کو ہلکا کرتا ہے - بلغم اور باد کو دفع کرتا ہے - نفخ - درد ریاحی - ضعف ہاضمہ اور آنتوں کی اینٹھن کو مٹاتا ہے اسکا تیل محرک اور جوش پیدا کرنے والا ہے سوا شات ماشہ سیاہ زیرے کو ڈھائی پاؤ کھولتے ہوئے پانی میں ڈالکر بھگو کر ملکر اس سے آنکھوں کو دھونے سے بینائی بڑھتی ہے اسکا جوشاندہ پلانے سے پیٹ کے کیڑے مرتے ہیں اسکا شربت پلانے سے زیادہ پیشاب آتا ہے رحم کا ورم مٹانے کے لیے اس کے جوشاندے سے آبزن کرائیں اگر بواسیر کے مسے باہر نکلتے ہوں اور درد کرتے ہوں تو اس کا ضماد کرنا چاہیے اس کو گھی سے چپڑ کر نلی کے ذریعے سے دھواں پینے سے زکام اور ہچکیوں کا عارضہ دفع ہوتا ہے - **مضر** - کثرت استعمال سے بدن کا رنگ زرد پڑ جاتا ہے



پھیپھڑے کو اور آنتوں کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح** ۔ رنگ بدن کے لیے سرکہ اور باقی مضرات کے لیے کتیرا ۔ **بدل** ۔ کرویا اور قیوڑھا دونوں زیرہ سفید اور تحلیل کے لیے کلونجی ۔
مقدار خوراک ۔ ۱ ماشہ تک ۔

باب سین مہملہ

سابرہ (ھ)

بفتح بائے موحدہ و سکون رائے مہملہ

صفات و فوائد ۔ محیط اعظم میں لکھا ہے کہ ایک مشہور جانور ہے اس کے چمڑے سے برتنے وغیرہ بناتے ہیں طبیعت سرد تر ہے یونانیوں نے کوئی طبی نفع اسکا نہیں لکھا ہے ۔ وید کہتے ہیں کہ گوشت اسکا ہضم کے وقت شیریں اور سرد و تر اور گران ہے بلغم پیدا کرتا ہے خون صفراوی کو دفع کرتا ہے ۔ بندہ نجم الغنی کہتا ہے کہ محیط اعظم میں گوزن کے اندر جو لکھا ہے وہیز بفارسی گاو کوہی و بعربی ایل و بہندی بارہ سنگھا و جھانک و سابر گویند سابر اور گوزن ایک ہی ہیں پھر یونانیوں کی نسبت ایسا لکھنا صحیح نہیں اور طرفہ یہ ہے کہ آپ بھی بارہ سنگھے کے بیان میں لکھا ہے و باقی افعال آن در سابر بیاید و افعال و خواص آن بقول اہل یونان در گوزن خواہد آمد اور سابر کے لفظ میں لکھا ہے کہ بفتح میم در ملک مالوہ سابر را نامند کہ بیائے موحدہ مفتوح ست تالیف شریف میں ہے کہ سانبر مرہٹی کا محاورہ ہے اور گھنٹ پر کاش میں پر اکرت کا لفظ بتایا ہے ۔

سابو دانہ و ساگو دانہ

بواؤ معروف

صفات و شناخت ۔ ساگو نامی ایک درخت سے ملتا ہے جس کی پیدائش ملاکے ٹاپو میں ہے اور دکھن میں بھی ہوتا ہے تو اسکو کاٹ کر اسکے بھیتر کے گودے کو نکالکر خشک کرنے سے ساگودانہ ملتا ہے اسکا دانہ گول بے بو اور بے ذائقہ اور بے رنگ ہوتا ہے منشی شیو پرشاد نے جام جہان نما کے پہلے حصہ میں لکھا ہے کہ ساگو کے درخت کی ٹہنیاں کاٹ کر انھیں پانی میں کو سے بھگوتے اور دھوتے ہیں ان کا جو ست نکلتا ہے اسی کو چھلنی سے گرم توون پر چھانتے ہیں وہ بھن کر دانے دانے سا ہو جاتا ہے اور ساگو دانے کے نام سے بکتا ہے ۔
طبیعت ۔ گرم دوسرے درجے میں اور تر پہلے درجے میں ۔
خواص و فوائد ۔ کل بدن کو طاقت دیتا ہے مقوی باہ ہے ذکر کی استادگی بڑھاتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے پاخانہ کھول کر لاتا ہے اگر تازہ دودھ میں کھیر کی طرح پکا کر کھائیں اور اگر دودھ موافق نہو تو پانی میں پکا کے اور شیرینی ملا کے کھائیں بیماری کی حالت کے موافق ہے کیونکہ بہت سبک ہے ۔
مقدار خوراک ۔ ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک ۔

ساتلا

بفتح سین مہملہ و سکون الف و فتح تائے فوقانی و فتح لام و سکون الف یہ لفظ سنسکرت کا ہے اور ہندی میں بھی اسی نام سے پکارا جاتا ہے



صفات وشناخت - نگھنٹ برکاش وغیرہ سے معلوم ہوتا ہے کہ تھور یعنی سینڈھ کی قسم ہے جسے عربی مین زقوم کہتے ہین اسکو سنسکرت مین سپتلا بفتح سین مہملہ وسکون بائے فارسی و فتح تائے فوقانی و فتح لام و سکون الف بھی کہتے ہین صاحب معدن نے بھی کہا ہے کہ سپتلا ایک قسم سینڈھ کی ہے گجراتی مین اسکو ساتھر بولتے ہین جسمین بائے مجہول ہے اور ساتلا شیرک نام ہے بانس مین اور اس قسم کے تھور مین - اور سکھکالی مین اس کے پیڑ ہمالیہ مین کشمیر سے شکم تک اور شملے مین ہوتے ہین بعض کتابون مین لکھا ہے کہ یہ پہلودار سینڈھ ہے -

خواص وفوائد - وید کہتے ہین کہ ساتلا ہلکا تیز کسیلا ملین شکم مسہل اور پاک مین چرپرا ہے اسمین سے ایک قسم کا اڑنے والا تیل نکلتا ہے وہ خوشبودار چرکی اور ہوش پیدا کرنے والا اور مقوی ہوتا ہے اس تیل کی پانچ بوندین گڑ مین ملا کے کھلانے سے پیٹ کا درد رہائی حتا ہے آم کی گٹھلی کو بھون کر اسکی ہینگ کے دو ماشہ سفوف مین اس کے تیل کی پانچ بوندین ڈال کے دینے سے معمولی دست بند ہوتے ہین ایک رتی بھونی ہوئی ہینگ کو اس کے ساتھ چبانے سے عورتون کے آسیب کے مرض کا دورہ بند ہوتا ہے اس کے تیل کی مالش کرنے سے پرانی گٹھیا زائل ہوتی ہے اس کے تیل مین پھایا ترکر کے داڑھ مین رکھنے سے داڑھ کا درد دفع ہوتا ہے اسکی بوندین کان مین ڈالنے سے کان کا درد موقوف ہوتا ہے اسکو بالون پر لگانے سے بال بڑھتے ہین اس کے پتون کی ترکاری پکا کر روٹی سے کھاتے ہین -

ساداوران

پہلے الف کے بعد دال مہملہ ہے اور دوسرے الف کے بعد واو نام آوران کے وزن پر ہے

برہان کہتا ہے کہ یہ لفظ سریانی ہے اور دوسرے کہتے ہین کہ سیاہ داران کا معرب ہے سیاہ کے معنی سیاہی کے ہین اور داران دار کی جمع ہے دار درخت کو کہتے ہین بعض لکھتے ہین کہ ساداوران مین سا مخفف ہے سیاہ کا اور داوران جمع ہے داور کی جس کے معنی حاکم کے ہین چونکہ اس سے ایک قسم کی سیاہی بنایا کرتے جس کو مداد القضاۃ اور سواد القضاۃ اور سواد الحکام کہتے تھے اس لیے ساداوران نام مقرر ہوا ہے ہندی مین کالا سانوا اور فارسی مین آب بن نام ہے گیلانی نے اس کا نام خاتم الملک اور ختم الملک بھی لکھا ہے -

صفات وشناخت - اس کی ماہیت مین اختلاف ہے - (۱) صحاح الادویہ مین لکھا ہے کہ ایک چیز ہے گوند کی طرح کہ اسکو اخروٹ کے درخت کی جڑ مین سے جو کھوکھلی ہوتی ہو پاتے ہین - (۲) تذکرے مین اود انطاکی نے کہا ہے کہ اسکی نسبت ہندوستان کے درختون کے ساتھ وہ ہے جو اشنہ یعنی چھیل چھبیلے کی نسبت ملک شام کے درختون کے ساتھ ہے اور گویا کہ یہ عفونت ہے کہ بڑے بڑے درختون کی جڑون مین سے نکلکر جم جاتی ہے - (۳) مالابسع مین لکھا ہے کہ یہ ایک چیز ہے گوند کی طرح کہ ہندوستان اور اس کے اطراف کے بڑے بڑے درختون کی جڑون مین خاصکر اخروٹ کے درخت کی جڑ مین ملتی ہے گویا کہ وہ سڑی ہوئی رطوبت ہے جو اسکی جڑ مین سے رس کر برسون تک ایک جگہ پڑے رہنے سے جم جاتی ہے - (۴) اختیارات بدیعی مین لکھا ہے کہ صاحب منہاج کہتا ہے کہ یہ گوند ہے اور صاحب جامع کے نزدیک گوند نہین بلکہ گوند کی مثل ایک دوسری چیز ہے اخروٹ کے درخت کی کھوکھلی جڑ مین سے ملتی ہے حالانکہ یہ چیز بطم کے درخت کی جڑ مین ہوتی ہے نہ اخروٹ کے درخت کی جڑ مین صاحب جامع نے غلطی سے بطم کی جگہ اخروٹ کا درخت سمجھ لیا ہے - (۵) شمس الدین کہتے ہین کہ یہ ایک چیز ہے - سیاہ براق کھنک روشنائی کی طرح اس کے ٹکڑے ہوتے ہین بطم کے درخت کی جڑ مین سے اور کبھی بڑے بڑے دوسرے درختون کی جڑون مین سے خاصکر اخروٹ کے درخت کی جڑ مین سے ملتی ہے - (۶) بعض کہتے ہین کہ یہ چیز ملک ختا کی طرف سے آتی ہے -



ہندی میں کوئی خطائی کہلاتی ہے ۔
بہتر وہ ہے جسکا رنگ سرخی مائل ہو توڑیں تو اندر سے براق نکلے گرم پانی میں بھگوئیں تو جلد گھل جائے اس کو پانی میں گھولیں تو اسکا رنگ سرخ زردی مائل ہو جائے مزے میں تھوڑی سی تلخی ہو انطاکی کہتا ہے کہ بہتر وہ ہے جو ناریل کے درخت کی جڑ میں سے نکلے رنگ سیاہی مائل چمکدار ہو اگر پانی میں گھولیں تو رنگ زردی مائل ہو جائے۔ مولف جامع کہتا ہے کہ ایک صورت بہتری کی یہ بھی ہے کہ ٹکڑے اقاقیا کی طرح چمکدار اور رساں ہوں عمان میں اس سے عود (اگر) بفاسد (مصنوعی) بناتے ہیں جو خوشبویات اور غالیوں دخنوں میں داخل ہوتا ہے کیونکہ اگرچہ خود خوشبودار نہیں مگر دوسری خوشبویات اس سے تیار ہو سکتی ہیں محیط میں غلطی سے ہالا سیح کی عبارت کا یوں ترجمہ کیا ہے کہ عمان میں بہت ہوتی ہے اور اس سے چوب فاسد کو رنگتے ہیں ۔

طبیعت ۔ دوسرے یا تیسرے درجہ میں سرد وخشک ہے جیسا کہ برہان میں ہے انطاکی نے پہلے درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں گرم وخشک بھی لکھا ہے جامع میں لکھا ہے کہ دوسرے درجے کے آخر تک سرد وخشک ہے اختیارات بدیعی میں سرد دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے میں لکھا ہے ۔ شمس الدرر میں بیان کیا ہے کہ بعض نے گرم اور بعض نے پہلے درجے میں خشک بھی بتایا ہے ۔

خواص وفوائد ۔ یہ دوا گرم ورموں کو تحلیل کرتی ہے اس کے لگانے سے بال گرنے سے رک جاتے ہیں اگر تیل میں گھول کر بالوں پر لگایا جائے تو سیاہ ہو جاتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ اس کے کھانے سے بھی بالوں کی جڑیں مضبوط ہوتی ہیں اور یہ اسمیں خاصیت ہے کبھی ایسا کرتے ہیں کہ آس کے ہرے پتوں کے رس اور آس کے تیل کے ساتھ بالوں پر لگاتے ہیں اور بطور روغن کے لگا رہنے دیتے ہیں کچھ دیر کے بعد گرم پانی سے دھو ڈالتے ہیں ۔ اس طرح پے درپے عمل کرنے سے بالوں کی جڑیں قوی ہو جاتی ہیں اور جھڑتے نہیں گرم ورموں پر سرکے میں پیسکر لگانا چاہیے اور سرد ورموں پر شراب میں پیس کر لیپ کرنا چاہیے خصیوں اور ذکر پر ورم آجائے وہ بھی اس کے لیپ سے جاتا رہتا ہے اگر اس کو پیس کر زخم پر لگایا جائے تو خون کا نکلنا بند ہو جائے اور بھر جائے ۴ ماشہ پیس کر سرد پانی کے ساتھ کھانے سے خون کا آنا منھ اور مقعد کی راہ سے رک جاتا ہے اگر بارتنگ کو شریک کر لیں تو زیادہ نفع بخشے سرکے میں پیس کر رحم میں رکھنے سے رحم سے خون کا نکلنا رک جاتا ہے رحم کے منھ اور رگوں میں قوت آتی ہے آنتوں اور معدے کا تنقیہ کرتی ہے ۔ **مضر** ۔ اختیارات بدیعی میں لکھا ہے کہ تلی کو نقصان پہونچاتی ہے اور دوسرے کہتے ہیں کہ سر کو مضر ہے اور ہمیشہ کھانے سے سودا پیدا کرتی ہے **مصلح** ۔ تلی اور سر کے لیے زعفران اور سودا کے لیے شکر ۔

بدل ۔ مجوزن اور بقوے رنگنا آس اور بالوں کی تقویت کے لیے مجوزن نیلی بوہ کہ جسکا عصارہ رسوت بناتے ہیں اسی طرح دارہلد بھی اسکا بدل ہو سکتا ہے اور گلنار اور اقاقیا اور تمائی بیج ہے ۔

مقدار خوراک ۔ ۲ ماشہ اور انطاکی نے ۴ ماشہ لکھا ہے ۔

ساربادھ

بفتح سین مہملہ وسکون الف وکسر رائے مہملہ وفتح بائے موحدہ وسکون الف

صفات ومنافع ۔ ہندوستانی دوا ہے دو قسم کی ہوتی ہے مزاج سرد وتر ہے شیریں اور ثقیل ہوتی ہے منی پیدا کرتی ہے اشتہا بڑھاتی ہے صفرا اور باد کے فساد کو دفع کرتی ہے خون حیض کو بند کرتی ہے دستوں کو کہ تپ کے ساتھ ہوں روکتی ہے مستفاد از تالیف شریف ۔

Hakeem Shaukat Ali 

سار بھل (ھ)

صفات و منافع محیط میں ہے کہ زبان کنٹری کا نام ہے مزہ تلخ و شیریں اور کسیلا ہوتا ہے قابض ہے یہ دوا بلغم اور باد اور سستی دور کرتی ہے بواسیر کو مثاتی ہے زخموں کو نافع ہے تحفہ میں ہے کہ کاش میں لکھا ہے کہ سار بھل سین مہملہ کے فتحہ اور الف کے سکون اور رائے مہملہ کے فتحہ اور یائے فارسی مخلوط بہا کے فتحہ سے سار اِل کا نام ہے اور سار اِل محیط میں سنگترے کا نام بتایا ہے۔

سارس (ھ)

صفات و منافع - ایک پرند ہے جسکی گردن اور چونچ اور پاؤں لمبے ہیں رنگ خاکی ہوتا ہے میں نے نہایت سفید بھی دیکھا ہے جو کسی اور ملک سے لایا گیا تھا طبیعت اسکی سرد و تر ہے اور بعضے گرم و تر بتاتے ہیں اسکا گوشت اعضا کو قوت بخشتا ہے صفرا اور خون کا فساد دفع کرتا ہے - باہ پیدا کرتا ہے - دیر میں ہضم ہوتا ہے - پیشاب کو روکتا ہے دستوں کو بند کرتا ہے سودا پیدا کرتا ہے۔

ساگوان (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون الف و فتح کاف فارسی و فتح واو و سکون الف و نون موقوف اور کاف فارسی لہجے میں ساکن ہوتی ہے یہ لفظ مارواڑی ہندی اور مرہٹی کا ہے پنجابی میں ساگون واؤ مجہول سے بولتے ہیں گجراتی میں شاگ اور ساگ اور سنسکرت میں شاکہ نام ہے - کہتے ہیں کہ نیلکوش یہی ہے بعض نے نیلکوش (بروزن دیگ جوش) ایک اور درخت کا نام بتایا ہے - مؤلف تحفہ نے اسکو سلاج کہا ہے انجمن آرائے ناصری میں نیلکوش کو سوسن کی قسم سے لکھا ہے

صفات و شناخت - یہ درخت بہت اونچا ہوتا ہے اسکی شاخ سے نوٹے فٹ اونچائی پر شاخیں پھوٹے لگتی ہیں اس کے تنے کی گولائی دس سے ۲۵ فٹ تک ہوتی ہے اس کے پتوں کو پہچاننے کے لیے اسکو تھوڑا رگڑ کے اس جگہ اپنے منہ کا تھوک لگا کے رگڑتے ہیں اگر وہ لال ہو جاتا ہے تو پتا ساگوان کا سمجھنا چاہیے نہیں تو اور کسی کا ہوگا پتے اس کے بہت بڑے بڑے ہوتے ہیں اسی لیے اسکو سنسکرت میں مہاپترا اور مہا شاکھا یعنی برگ و شاخ ہائے کلاں کہتے ہیں اسکی لکڑی کی درز میں ایک قسم کی سفید سیال چیز جم جاتی ہے وہ پان میں چونے کی بجائے کام میں آتی ہے گرم و خشک مقاموں میں کاتک منگسر یا پوس سے شروع میں اس کے پتے گر جاتے ہیں جو درخت تری کی زمینوں میں ہوتے ہیں انکے پتے ماگھ پھاگن تک نہیں گرتے ہیں بیساکھ میں اس کے نئے پتے آ جاتے ہیں اسکی چھوٹی شاخیں چوکونٹی ہوتی ہیں اور انکے کونوں کے بیچ میں نالیاں ہوتی ہیں اس کے پتے دو تین فٹ لمبے ہوتے ہیں جو اوپر سخت سوہان کے دانوں کی طرح کھردرے اور نیچے سے سفید رواں دار ہوتے ہیں اس کے سفید رنگ کے پھول لگتے ہیں اس کے پھل کا قطر آدھا انچ لمبا ہوتا ہے اور اسمیں ایک دو یا تین چار بیج نکلتے ہیں اس کے بیج کی کھوکھل پانچ خانے کی ہوتی ہے - اساڑھ ساون سے ساگوان پھولتا ہے کاتک سے پوس تک اس کے پھل پکتے ہیں جن بیجوں کو بونا ہو ان ڈالیوں پر سے ہی اتار کے جمع کر لینا چاہیے اس کی لکڑی کو ادھ شانے سے لال کی طرح ایک قسم کی چیز نکلتی ہے اس کے پتوں میں سے لال یا پیلا رنگ نکلتا ہے اس کے بیجوں میں سے ایک قسم کا گاڑھا تیل نکلتا ہے اسکی ڈالیاں سیدھی ہوتی ہیں اور لکڑی اس کی سال کی لکڑی سے بھی زیادہ عمدہ اور صاف ہوتی ہے اور جلدی خراب نہیں ہوتی - پیدائش اسکی ممالک متحدہ کے شمال و مغربی سرزمین - دکن - ممالک متوسطہ - بنگال - آسام - برہما - منی پور - اڑیسہ - راجپوتانہ



مالوہ، گونڈوانہ اور جبالسی میں ہے۔ نفائس اللغات میں ہے کہ سلج اور ساگوا ایک چیز ہیں۔ بعض کہتے ہیں کہ ساج سال کا نام ہے کچھ ساگوان اور سال ایک نہیں۔ فرہنگ انجمن آرائے ناصری میں لکھا ہے کہ ساگ کی جس کا معرب ساج ہے۔ لکڑی سیاہ ہوتی ہے اُس کے مؤلف کا شعر ہے ؎

سیاہ ساج ترا بر کنارِ سیمین عاج　　ہر آنکہ دیدہ شود روز روشنش شب داج

فرخی کا کلام ہے ؎

سموم قہر ش اگر برفتد بکشور روم　　نسیم معلش اگر بر شود بکشور زنگ
ز ساج باز ندانند رومیان را گون　　زعاج باز ندانند زنگیان را رنگ

جیسی سیاہی ان اشعار سے مستفاد ہوتی ہے ایسی سیاہ لکڑی ساگوان کی نہیں بلکہ یہ رنگ تو آبنوس کا ہے۔

طبیعت - سرد خشک۔

خواص وفوائد - گیسیلا اور خون صفراوی کا مٹانے والا ہے اسکی لکڑی گھس کر لیپ کرنے سے صفراوی دردِ سر رفع ہوتا ہے ورم صفراوی کو تحلیل کرنے کے لیے اسکی لکڑی کو گھس کر لگانا چاہیے صفرا بڑھنے سے جو ضعف ہاضمہ ہو کر آنتوں میں سوزش ہو جاتی ہے اُس کو دور کرنے کے لیے اس کے سفوف کی ۵۔ اشہ سے ۱۲ ماشہ تک کی پھنکی دینی چاہیے اسکی لکڑی کے کوئلوں کو پوست خشخاش کے پانی میں بجھا کر لیپ کرنے سے پپوٹوں کا ورم جاتا رہتا ہے آنکھوں کی روشنی بڑھانے کے لیے اسکا لیپ کرتے ہیں اسکی چھال کے سفوف کو پھانکنے سے دست بند ہوتے ہیں اس کے پھلوں میں سے گاڑھا اور خوشبودار تیل نکلتا ہے اس تیل کے لگانے سے سر کے بال پیدا ہو جاتے ہیں بدن پر اسکی مالش کرنے سے کھجلی جاتی رہتی ہے اسکی چھال کا خیسانده پلانے سے عورت کے اندام نہانی سے سفید رطوبت کا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے۔ الائچی، بنسلوچن مصری اور اسکی چھال کے سفوف کی پھنکی دودھ کے ساتھ دینے سے طاقت بڑھتی ہے۔ اسکی لکڑی کو پانی میں گھس کر لگانے سے بھلاوین کے تیل سے یا کاجو گلی کے چھلکے کے تیل سے پیدا ہوئی سوزش اور سوجن رفع ہو جاتی ہے اس کے پھل کو پیس کر ضماد بنا کر موئے زہار پر لگانے سے پیشاب فوراً اُتر جاتا ہے۔ جو پایوں کے گھاؤ پر اس کے رال جیسے گوند کا لیپ کرنے سے اُن میں کیڑے نہیں پڑتے۔ اس کی چھال کو پیس کر روغن میں ملا کر لگانے سے کمر پائے درد کو نفع ہوتا ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ ساگوان کے استعمال سے حمل رہ جاتا ہے۔ کلائی شکم اور بدہضمی کی تپ کو نافع ہے بلغم اور خون کے فساد کو دور کرتا ہے۔

سال (مارواڑی)

بفتح سین مہملہ و سکون الف و لام موقوف ہندی میں سنکھیا بفتح سین مہملہ و ضم کاف تازی مخلوط بہا و فتح یائے تحتانی بسکون الف کہتے ہیں پنجابی کا بھی یہی محاورہ ہے اور شال شین معجمہ سے بھی محاورہ ہے بنگال میں شال گاچھا اور مرہٹی میں گُھرال بفتح لام و ضم کاف فارسی مخلوط بہا نام ہے۔ گجراتی والے رال نی نہانی جھاڑ بولتے ہیں پہلے اور تیسرے نون کو غنہ اور مضموم تلفظ کرتے ہیں۔ سنسکرت کا نام اشوکرن شین نقطہ دار ساکن واو مفتوح رائے مہملہ ساکن کاف تازی اور الف اول مفتوح کے ساتھ ہے اسکا نام ساکھو بھی لیا جاتا ہے چونکہ اس سے کشتیاں تیار کی جاتی ہیں اس لیے امیر خسرو کشتی کی تعریف میں اس لفظ کو یوں باندھتے ہیں۔ ؎

اہ نوے کامل نے از سال خاست　　یک سر ز گشتہ بہ سال راست



صفات وشناخت - ایک ہندوستانی درخت ہے اسکی لکڑی کا رنگ سُرخ قدرے خاکی سیاہی مائل ہوتا ہے اور بہت مضبوط ہوتی ہے اور مدتون رہتی ہے اس کے درخت ہمالیہ مین ستلج سے آسام تک اودھ وسط ہند کے پوربی حصے مین اور بنگال کے بیچ کے حصے مین اور چھوٹے ناگپور مین بہت ہوتے ہین خاصکر ہردوار کے پاس پہاڑ کی ترائی مین بڑا بھاری جنگل ہے اسکی معمولی بلندی ساٹھ سے نوے فٹ تک اور تنے کی گولائی چھ سے آٹھ فٹ تک اور تنے کی اونچائی تیس سے چالیس فٹ تک ہوتی ہے کہین کہین اس درخت کی بلندی ۱۰۰ فٹ سے ڈیڑھ سو فٹ تک اور تنے کی گولائی ۲۰ سے ۲۵ فٹ تک اور تنے کی بلندی ۷۰ سے ۸۰ فٹ تک ہوتی ہے اس کے پتے ۴ سے ۸ فٹ تک لمبے اور پورے بڑھنے پر چکدار ہوجاتے ہین اسمین پھاگن مین پھول کچھ پیلے رنگ کے لگتے ہین اور چھوٹے چھوٹے پھل بھی آتے ہین جو جیٹھ تک پک جاتے ہین اس کے سب پتے ایک ساتھ نہین گرتے ہین اور پھاگن تک نئے نکل آتے ہین اس مین سے ایک قسم کی تیلی چیز نکلتی ہے اسکو رال کہتے ہین اسکی لکڑی مین سے لال رنگ نکالا جاتا ہے اس کے بیجون کو پانی مین اوبالنے سے تیل نکلتا ہے۔ بعض کتابون مین لکھا ہے کہ سال نرہے اور ساگوان مادہ ہے۔

طبیعت - دوسرے یا تیسرے درجے مین سرد وخشک ہے مگر تھوڑی سی گرمی بھی اسمین ضرور ہے۔

خواص وفوائد - یونانی اطبائے اپنی کتابون مین لکھا ہے کہ ٹھنڈے پانی مین لیپ کرنا گرمی کے دردسر کو مفید ہے اسکا برادہ پیاس کو تسکین دیتا ہے معدے کی سوزش کو نافع ہے شہد کے ساتھ مادہ صفراوی وبلغمی کو نکالتا ہے اسکا لیپ ورمون کو تحلیل کرتا ہے اور اسکی چھال قابض تلخ ہے اس کے برادے کی دھونی وبائی ہوا کو صاف کرتی ہے مچھر وغیرہ اس سے بھاگتے ہین سال شہد کے ساتھ معدے کے کیڑون کو خارج کرتا ہے پھوڑون کو امراض بلغمی کو دے کو رہے کے اثر کو نافع ہے تپ اور سانس کی تنگی کو دفع کرتا ہے صفرا وسودا وبلغم کے فساد کو دور کرتا ہے۔ وید کہتے ہین کہ سال کی لکڑی کا سفوف شکر سفید کے ساتھ ملا کر پھنکی لینے سے آنؤن کے دست تھمتے ہین اس کے بیج برسات کے شروع مین پک جاتے ہین تب اُن کو جمع کرلیتے ہین ان بیجون کو لکڑی کی راکھ کے ساتھ دو تین گھنٹے تک اونٹا کر خوب دھوکر انکو بالکل نکال کر صاف کرکے پھر مہوے کے پھولون کے ساتھ اونٹا کر بسینک کر رکھتے ہین پھر انکو بکا کر ہضم کرنے کی طاقت کے مطابق پیٹ بھر کے کھانے سے دو تین دن تک بھوک نہین لگتی اور تندرستی نہین بگڑتی۔ **مضر** - جگر۔ **مصلح** - عناب۔

مقدار خوراک - ۳ ماشہ تا ایک تولہ ۲ ماشہ۔

سالارمندرا (یونانی)

بفتح میم وسکون الف وفتح لام وسکون الف وراے مہلہ موقوف وفتح میم وسکون نون وفتح دال مہلہ وفتح راے مہلہ والف ساکن بعض نے دال مہلہ کو کسرہ دیا ہے اور بعض نے پہلی رائے مہلہ کو ذکر نہین کیا ہے

صفات وشناخت - ایک موذی کیڑا ہے جو اکثر نوشادر کی کانون مین پایا جاتا ہے حشرات الارض کی قسم ہے اسمین رنگ مختلف ہوتے ہین آہستہ چلتا ہے پاؤن چار ہوتے ہین گردن باریک ہوتی ہے دم چھوٹی ہوتی ہے اکثر سر ودُم سیاہ ہوتے ہین چھپکلی سے چوڑا اور بڑا ہوتا ہے بعض کہتے ہین کہ شکل اسکی سانپ کی سی ہوتی ہے مگر ہاتھ پاؤن رکھتا ہے ہاتھ پاؤن سے چھوٹے ہوتے ہین رنگ زردی وسیاہی سے ابلق ہوتا ہے یہ کہنا کہ نہ اسپر آگ اثر کرتی ہے اور نہ لکڑی اور نہ تجربہ جہل ہے اسکے کاٹنے سے آدمی مرجاتا ہے۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد ۔ اس کا گوشت بدن پر لگانے سے زخم پڑجاتا ہے گرمی پیدا ہوتی ہے جگہ سڑجاتی ہے اس لیے اسے مراہم مین ڈالتے ہین جہان زخم کرنے کی ضرورت ہو اسکو پکڑ کر ہاتھ پاؤن کاٹ کر آلائش صاف کرکے شہد مین ڈال رکھین جب ضرورت ہو تو اسکو استعمال مین لائین اس کے لگانے سے گنٹھیا اور سردی کے ورم جاتے رہتے ہین اس کو روغن زیتون مین جوش دیکر بالون پر لگانے سے گرجاتے ہین اور جلد بدن مین گھاؤ ہوجاتا ہے اس کو جلاکر راکھ کو برص اور کھجلی پر ملنے سے نفع ہوتا ہے۔ اس کے کاٹنے اور اسکا گوشت کھانے سے عوارض ذیل لاحق ہوتے ہین درد اور التہاب ہوتا ہے۔ کزاز اور استرخا اور خدر ہوجاتا ہے۔ چلنے پھرنے کی طاقت جاتی رہتی ہے زبان پر گرم ورم ہوجاتا ہے عقل بگڑ جاتی ہے کبھی معدے مین درد اور ورم پیدا ہوجاتا ہے پیٹ پھول جاتا ہے پیشاب یاخانہ بند ہوجاتا ہے جگنی رنگ کے آبلے پڑجاتے ہین کبھی تمام بدن سیاہ ہوجاتا ہے اگر جلد علاج نہ کیا جائے تو بدن مین بوآنے لگتی ہے اور گوشت گل کر گرنے لگتا ہے۔ **طریق علاج** ۔ فصد لوائین ۔ قے کرائین ۔ گائے کا تازہ دودھ اور مٹھا پلائین اور مکھن چٹائین آشجو اور انڈے کی سفیدی یا جانورون کی پیچ اور روغن بادام شیرین اور مرغابی کی چربی اور انڈے کی زردی کے ساتھ حقنہ کرائین اگر ایسا کرین کہ اس کے کاٹے ہوئے مقام پر اسی کا گوشت لگادین تو سب زہر کو جذب کرلے اور چوس لے۔ **فادزہر** مینڈھک کو قسمت کی جڑ کے ساتھ خوب گلاکر پکا کر شوربا پینا (۲) راتیج اور شہد کو نوش کرنا (۳) گندہ بہروزہ اور شہد چاٹنا (۴) میعہ اور کیھان بید اور شہد کھانا (۵) دریائی اور خشکی کے کچھوے کے انڈے اُبالکر کھانا (۶) کمافیطوس کو مغز چلغوزہ برگ سرو اور تخم انجرہ کے ساتھ اوٹاکر صاف کرکے پینا (۷) تریاق کبیر اور مثرودیطوس کھانا۔

سال ایلیم سروتھو (اش)

صفات وفوائد ۔ یہ ڈبل کلورائیڈ مرکری اورامونیم کا اپنے قلمون مین ہوتا ہے۔ پانی اور شراب اور گلیسرین مین حل ہوجاتا ہے یہ بھی ایک عمدہ دافع تشنج ہے جراحی مین اسکا استعمال زیادہ ہوتا ہے اسکا استعمال آتشک مین بطور پچکاری کے بھی کرتے ہین ½ قطرہ اسکا دس قطرے پانی مین ملاکر پچکاری مین استعمال کرتے ہین۔

سالپرنی

بفتح سین مہملہ وسکون الف ولام موقوف وفتح بائے فارسی وسکون رائے مہملہ وکسر نون ویائے معروف دراصل سنسکرت کا لفظ ہے شین نقطہ دار سے بھی **سالون** کے نام سے بھی پکارتے ہین جسمین لام مفتوح واؤ اور نون ساکن ہین سنسکرت مین انکٹ مولا اور انشومتی بھی نام ہین ہندوستان مین سرون بفتح سین مہملہ وکسر رائے مہملہ وفتح واو وسکون نون بولتے ہین اور پنجاب والے واو کی جگہ بائے موحدہ کا تلفظ کرتے ہین مرہٹی مین سالون بفتح لام وفتح واو وسکون نون نام ہے معلوم ہوا کہ فارسی کی کتابون مین واؤ کو ساکن لکھ کر اسی مرہٹی لفظ کو بگاڑا ہے بنگالی نام شال پان اور گجراتی نام سمیر و بفتح سین مہملہ ویائے تحتانی مجہول اور را وجہول سے ہے

صفات وشناخت ۔ شمالی ہندوستان کے چھوٹے چھوٹے پہاڑون اور جنگلون مین سب جگہ ہوتی ہے اسکا پیڑ سیاہ اور ملائم اور خوبصورت ہوتا ہے پتے شاخ پر تین تین لگتے ہین اور ہر پتے پر تین تین کنگرے ہوتے ہین اور خوشبو ان مین بہت آتی ہے اس کے پتے چمپا کے مشابہ ہوتے ہین اسکو بنا بائے فارسی کے ضمے اور



نون مشدد سے کہتے ہیں اور اسکی ایک اور قسم ہے جسے گول بنا بولتے ہیں اسکی لکڑی سخت اور ضخیم ہوتی ہے رنگ سیاہ ہوتا ہے بداری کند کی سی بو آتی ہے اسکے پتے آس کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور ہر پتے پر تین کنگرے اور ہر شاخ پر تین پتے ہوتے ہیں۔ تیسری قسم اس پیڑ کی اور بھی ہے اسے بنا کھو کہتے ہیں بناکھو کے پتے سانپ کے پھن کی شکل ہوتے ہیں۔ پھول کا رنگ سرخ ہوتا ہے پھل اسکا گول اور دو نالہ دار کدھے کے گھٹی تونبڑی کی طرح ہوتا ہے چوتھی قسم اسکی اور ہے جسکو سرینا بضم سین مہملہ وفتح رائے مہملہ کہتے ہیں اس کے پتوں کا رنگ سنہری ہوتا ہے اور ان میں چیک ہوتی ہے پھول اور پتے چمپا کے پھول اور پتوں کے مشابہ ہوتے ہیں۔ ہندو لوگ دیوتاؤں کی پوجا میں اسکو زیادہ کام میں لاتے ہیں گل چمپا کی پتیاں اس سے چھوٹی ہوتی ہیں شاید یہ جنگلی چمپا ہے۔

تذکرۃ الہند وغیرہ میں اسی طرح لکھا ہے ان بھوت جلتسا ساگر سے معلوم ہوتا ہے کہ اسکا چھوٹا سا کُشپ ہوتا ہے اور کشپ اس درخت کو کہتے ہیں جسکی شاخیں اور جڑ چھوٹی اور باریک ہوتی ہیں اور لکھا ہے کہ اس میں چھوٹی چھوٹی پھلیاں لگتی ہیں ہندی کی بعض کتابوں میں اسکا نام ران گانجا جس کے معنی جنگلی گانجے کے ہیں لکھا ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک اور گرم وخشک بھی کہا ہے۔

خواص وفوائد۔ یہ دوا مقوی باہ ہے عقل کو قوی کرتی ہے سودا کو خارج کرتی ہے تپ سوداوی کو مٹاتی ہے۔ چوتھیا کو دفع کرتی ہے مغز کی بے مزگی زائل کرتی ہے صفرا اور بلغم اور کھانسی کو مفید ہے۔ شدت کی پیاس کو نافع ہے اس کی جڑ اکثر پتوں کے علاج میں مستعمل ہے اور بناکھو کو معتدل جانتے ہیں دل میں تفریح پیدا کرتی ہے قوت باہ زیادہ کرتی ہے بعض کہتے ہیں کہ یہ قسم تیز و گرم ہے پیٹ بڑھ جائے تو اُسے گھٹاتی ہے کھانسی کو جس کے ساتھ تپ بھی ہو اور تپ سمی کو اور درد شکم کو دور کرتی ہے پیشاب میں شکر آئے تو اس کے استعمال سے صحت ہو جاتی ہے اور سرینا کا رس مزے دار ہوتا ہے تپ کی سوزش کو فی الفور دفع کرتا ہے کھانسی اور ضیق اور سودا اور صفرا اور بلغم کو نافع ہے نہایت مقوی ہے۔

ان بھوت جلتسا ساگر میں لکھا ہے کہ شالپرنی کڑوی ہضم ہونے میں بھاری گرم میٹھی اور رسائن ہے منی اور باہ کو بڑھاتی ہے وشٹم بھ کرز۔ بادی۔ پرمیہ۔ بواسیر۔ سوزش۔ بخار۔ دمہ۔ زہر۔ کیڑے۔ صفرا و بلغم و باد کا فساد۔ قے۔ سل۔ چھینک۔ کھانسی۔ اور دست مٹاتی ہے۔ یہ دسمول کی دواؤں میں سے ہے اسکی جڑ کو اونٹا کے پلانے سے پیٹ کا عارضہ مٹتا ہے چاول کے ساتھ اسکی جڑ کو اونٹا کے پلانے سے بخار چھوٹتا ہے۔ ناف۔ اور فرج پر اسکا لیپ کرنے سے بچہ نکل جاتا ہے۔

سالٹ اَش

صفات وشناخت۔ اسکو میگنیشی آئی سلفاس اور سلفیٹ آف میگنیشیم اور میگنیشی سلفاس اور سلفیٹ آف میگنیشیا بھی کہتے ہیں اسکا ایپسم سالٹ بھی نام ہے اسواسطے کہ ایپسم چشمے کے پانی میں قدرتی کوموجود ہے یہ کئی صورتوں سے حاصل ہوتا ہے ایک ترکیب یہ ہے کہ بحر شور کے پانی میں سے جب طعام کا نمک نکال لیا جاتا ہے تو اُس پانی کو گندھک کے تیزاب کے ہمراہ کچھ عرصے تک جوش دیکر چھان کرا ہوے پور شیں کے ذریعے قلمیں باندھ لیتے ہیں صاف کرنے کے لیے کئی مرتبہ پانی میں گھول کر قلمیں باندھی جاتی ہیں جو نہایت چھوٹی چھوٹی بے رنگ شفاف ہوتی ہیں ذائقہ اس نمک کا تلخ ہے پانی میں گھل کر حل ہو جاتا ہے۔

خواص و فوائد مسہل اور مفرح ہے۔ ایک سو بیس گرین سے ایک اونس نمک آدھے پائنٹ پیپرمنٹ واٹر یا جوشاندہ سنا کے ہمراہ ملا کر دینے سے بلغم اور سودا اور زرد اب کو دستوں کی راہ نکالتا ہے۔ یہ یاد رکھنے کے قابل بات ہے کہ اس نمک کو زیادہ مقدار پانی میں حل کر کے دیں تو تاثیر دست لانے کی زیادہ ہوتی ہے مثلاً آدھے اونس نمک کو ایک پائنٹ سیال میں گھول کر پلائیں تو اتنا ہی اثر ہوگا جس قدر ایک اونس نمک سے جو صرف نصف پائنٹ پانی میں گھول کر دیا جائے۔ اس سے نفخ نہونے کے لیے عرق سونف میں حل کر کے پلانا چاہیئے۔

محیط اعظم میں لکھا ہے کہ اگر یہ چاہیں کہ اس سے بھی زیادہ قوی ہو جائے تو چار تولہ شیرخشت اور چار ماشہ گلاب کے پھول اور ۹ ماشہ سونف کے ہمراہ شب کو گرم پانی میں بھگو کر صبح کو صاف کر کے نیم گرم پی لیں اور اعانت عمل کے لیے تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد سونف کا عرق پیتے رہیں مؤلف کہتا ہے کہ ایسی بدمزہ اور کم قیمت چیز کے ساتھ شیرخشت وغیرہ ملانا مناسب نہیں اگر فروٹ سالٹ کے ساتھ یہ عمدہ چیزیں دی جائیں تو ایک معقول بات ہے معمولی سالٹ جو تلخ مزہ ہوتا ہے اسکے ساتھ سنا دینی چاہیئے۔ ڈاکٹر بھی جوشاندہ سنا اور گلاب کے ہمراہ اس کو اکثر دیتے ہیں بخاروں اور سوزش امراض کے شروع میں اسکو کم مقدار میں زیادہ پانی یا عرق میں گھول کر بار بار دینے سے تاثیر مسہل اور تفریح کی ہوتی ہے۔

سالگر (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون الف و فتح لام و سکون راے مہملہ مارواڑی میں سیلو یاے تحتانی اور واو دونوں مجہول کے ساتھ کہتے ہیں گجراتی میں سالیٹرا یاے مجہول بولتے ہیں ہندی اور مرہٹی میں سالئی بفتح لام و کسر ہمزہ و یاے معروف نام ہے اہل پنجاب بیراعن کے سلئی اور اہل بنگال شلئی شین نقطہ دار سے بولتے ہیں محیط اور تالیف شریف میں سالے لام مفتوح اور یاے تحتانی ساکن سے اس کا نام بتایا ہے

صفات و شناخت۔ اس درخت کی اونچائی تیس فٹ کی اور تنے کی گولائی ۵۔ ۶ فٹ کی ہوتی ہے۔ اسکی چھال اکثر آدھ انچ موٹی ہوتی ہے یہ جب تک تازہ رہتی ہے تب تک رسدار رہتی ہے یہ اکثر خاکی کچھ ہرے خاکی رنگ کی ہوتی ہے پھاگن اور چیت کے آس پاس اسکے پرانے پتے گرجاتے ہیں اور بیساکھ میں نئے پتے آجاتے ہیں اسکی نرم ڈالیان اور پتے روئیں دار ہوتے ہیں اسکی ڈالیوں کے انجام میں ۸ سے ۱۵ انچ لمبی پتوں کی سینکیں لگتی ہیں انکے آٹھ سے ۱۵ جوڑے پتوں کے لگتے ہیں وہ آمنے سامنے یا کچھ فاصلہ سے لگا کرتے ہیں اس کے سفید رنگ کے پھول لگتے ہیں اس کے نیم کے پتوں جیسے پتے لگتے ہیں اور گچھوں میں پھل لگتے ہیں جب اسکے پتے گرجاتے ہیں تب پھول نکلنے لگتے ہیں کبھی پرانے پتے گرنے کے پہلے اور کبھی نئے پتے نکلنے کے پیچھے پھول نکلتے ہیں ہاتھی اسے بڑے شوق سے کھاتا ہے اور اس کے چارے سے فربہ ہوتا ہے۔ پتے اس کے بہت بدبودار ہوتے ہیں بکائن کے پتوں کی طرح اس کی لکڑی جلانے سے روشن نہیں ہوتی صرف سلگتی رہتی ہے اور سلگ سلگ کر راکھ بنتی جاتی ہے اور سوکھی ہوئی لکڑی بہت ہلکی ہوتی ہے جہاں اسکی شاخ اور ساق کاٹی جائے جلد اگ جاتی ہے یہاں تک کہ اکثر گڑے ہوئے کھمبے اگ جاتے ہیں۔ یہ پیڑ اکثر ہندوستان کے گرم اور خشک ملکوں میں ہوتا ہے ستلج ندی سے نیپال تک وسط ہند اور بہار سے راجپوتانہ تک اور دکھن اور کوکن وغیرہ ملکوں میں ہوتا ہے اس کے گوند کو کندرا اور کندرو گوند کہتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم ہے۔

خواص و فوائد۔ فارسی کی کتابوں میں لکھا ہے کہ پھوڑے پھنسی کو مفید ہے۔ دست بند کرتا ہے۔ صفرا اور خون اور بلغم کا



فساد دشتا تا ہے بعض کہتے ہیں کہ سالہ کے اجزا ایسے ٹھنڈے شیرون کو عمدے اور بدن کو فربہ کرنے والے ہیں۔ بلغم۔ خون صفراوی۔ زخم۔ صفراوی دست۔ نساد خون۔ بادی صفرا بواسیر۔ سہال بواسیری اور کوڑھ کو دفع کرتے ہیں۔ اس کے پھل اور پھول۔ کوڑھ عدم اشتہا طعام۔ بلغم اور بادی بواسیر کو زائل کرتے ہیں اس کے گوندے کے خواص و فوائد گوند میں لکھے جائیں گے۔ **فائدہ جلیلہ** بہت تجربہ کار حکیم کہتے ہیں کہ سالہ کے درخت میں ایک دوسرا اور پیڑ پیدا ہوجاتا ہے اس طرح کہ اس کے ڈوشانے کے بیچ میں سے پھوٹتا ہے۔ اس کے اجزا سالہ کے اجزا سے متباین ہوتے ہیں اس کے پتے اور ڈالیاں ایسے حیوانوں کو جنکی ہڈی ٹوٹ جائے کھلانے سے جڑ جاتی ہے اگلے ہاں گائے کے بچے کا پاؤں ٹوٹ گیا تھا چھ سات دن پاؤ پاؤ بھر روز اجزا کوٹ کر کھلانے سے جڑ گیا اسی طرح دیگر گھوڑے کی پسلی میں ضرب آگئی تھی اسکو بھی دس گیارہ دن کھلانے سے بالکل صحت ہوگئی۔

سانپ (ھ)

صفات وشناخت - یہ جانور بہت طویل العمر ہوتا ہے اسی وجہ سے عربی میں اسکو حیہ کہتے ہیں اور مرنے کے بعد بھی مدتوں اس کا جسم باقی رہتا ہے اسکی بہت قسمیں ہیں زیادہ بڑا وہ ہے جسکا بچن غصے کے وقت پھیل کر چوڑا ہوجاتا ہے اور رنگ سیاہ ہوتا ہے نر کے دو دانت اور مادہ کے چار دانت ہوتے ہیں بغیر پھن کے سانپوں میں اکثر زہریلے نہیں ہوتے اور پھن دار عموماً زہریلے ہوتے ہیں عیسیٰ بن ابراہیم ربعی نے نظام الغرائب میں ذکر کیا ہے کہ ایک قسم کا سانپ ہے جسے **حُقّات** بضم حائے حطی وفائے مشدد وثائے مثلثہ کہتے ہیں اس کے کاٹنے سے کوئی ایذا نہیں پہونچتی اور جس درخت کو کاٹتا ہے تو اسکا پیٹ دھونکنی کی طرح پھول جاتا ہے ایک قسم کا سانپ ایسا خراب ہے کہ تڑپ کر سوار پر حملہ کرتا ہے اور زمین سے گھوڑے کی زین پر کود آتا ہے اسے **اخیرج** بضم الف وفتح عین حطی وسکون یائے تحتانی وکسر رائے مہملہ وسکون جیم تازی کہتے ہیں اور ابو عبیدہ کہتا ہے کہ اخیرج **کوڑیالا** سانپ ہے ایک سانپ ایسا ہوتا ہے کہ اسکی پشت پر دو سیاہ دھاریاں ہوتی ہیں اسکو **طفیہ** بضم طائے حطی وسکون فاو فتح یائے تحتانی وہائے فوقانی آخر میں کہتے ہیں حیوۃ الحیوان میں لکھا ہے کہ ایک قسم کا سانپ ہے جسکو **صل** بساد مہملہ کسرہ سے کہتے ہیں جس چیز پر چلتا ہے اُسے جلا دیتا ہے اُسکے سوراخ کے آس پاس سبزہ پیدا نہیں ہوتا اگر اس کے رہنے کی جگہ کی برابر سے پرندہ اُڑتا ہے تو گر پڑتا ہے اور جو جانور اُسکے قریب سے گذرتا ہے مرجاتا ہے اور جس جاندار کی طرف وہ دیکھتا ہے وہ مرجاتا ہے ایک سوار نے اُسکے نیزہ مارا گھوڑا اور وہ دونوں مرگئے ایسا سانپ ترکستان کے ملک میں بہت ہے۔ ایک قسم کے سانپ میں اتنا زہر ہے کہ جتنا پرانا ہوجاتا ہے اتنا ہی اُسکے جسم میں نقصان آتا جاتا ہے کیونکہ اُسکے زہر کی تیزی اُسکے گوشت کو گلاتی ہے اُسکو **حارِیہ** بروزن جاریہ کہتے ہیں ایک قسم کا سانپ ایسا ہے کہ جب اُسکے قریب سے کوئی آدمی گذرتا ہے تو اُچھلکر اُس پر جا پڑتا ہے قد اسکا ایک بالشت کا ہوتا ہے اسے **قُترہ** بکسر قاف وسکون تائے فوقانی وفتح رائے مہملہ وتائے فوقانی کہتے ہیں ایک قسم کا سانپ ایسا ہے کہ طاق کی صورت پر ہوتا ہے اہل عرب کا گمان یہ ہے کہ بچھو انکو نسے 99 انڈے دیتا ہے انہیں سے ایک تو ایسا سانپ پیدا ہوجاتا ہے اور باقی سے بچھو سے **اسلاح طبق** کہتے ہیں ایک قسم کا سانپ ایسا ہے کہ بچھو جیسے تک سوتا ہے اور جب بیدار ہوتا ہے تو اُسکا کاٹا ہوا جیتا نہیں اسکو **ہر بہیر** بکسر ہا وسکون را سے مہملہ وکسر را وسکون یائے تحتانی ورائے مہملہ کہتے ہیں ایک قسم کے سانپ کو عرب **الضناضِض** بفتح نون اول وسکون ضاد معجمہ اول و نون دوم مفتوح والف وضاد معجمہ کہتے ہیں یہ ایک جگہ قرار نہیں پکڑتا پھرتا ہی رہتا ہے۔ سیر جامدی میں ہے کہ امر یکہ خصوصاً یوسی میٹی ویلی میں ایک قسم کا سانپ ہے جسکی دم پر قدرتی جھنجھنا لگا رہتا ہے زیادہ ملتا ہے اس جھنجھنے کی



شکل ببول کی پھلی سے مشابہ ہے صرف اسقدر فرق ہے کہ یہ گاؤدم ہے رنگ ناخن مردہ کی طرح بھگ میلا ہے اور فقرہ بفقرہ جُداجُدا باہم ایک سے ایک ڈھیلا جڑا ہوا ہے ذرا جھٹکنے سے کچھ بڑھ جاتا ہے اور آپس میں سب فقرے ملکر بجتے ہیں سانپ کی دم کے گوشت سے اسکا تعلق اسی قدر ہے کہ دو باریک تاروں سے پیوستہ ہیں پرویا ہوا ہے اور کاٹنے کے وقت اُن تاروں سے ایک آدھ قطرہ خون کا نکلتا ہے باقی بغیر کسی قسم کی رطوبت کے کل حصہ خشک ہے حافظ حقیقی کی حکمت ہے کہ اُس کے آنے کی خبر انسان اور حیوان کو اس قدر تیج الارم کی آواز سے ہو جاتی ہے اس سانپ میں اسقدر زہر بیان کیا جاتا ہے کہ کسی آدمی کے بوٹ پر دانت لگا اور بغیر جلد میں زخم ہونے کے آدمی مر گیا یعنی صرف چمڑے میں دانت سے سوراخ کیا اور زہر صرف جلد پر چھو جانے کے باعث ہلاک ہوا جس شخص نے نیلام سے خرید کر اس بوٹ کو پہنا وہ بھی زہر سے متاثر ہو گیا۔ سانپ کے منہ میں اوپر کی طرف لمبے لمبے اور نکیلے نکیلے دو دانت ہوتے ہیں اور وہ تالو سے چپٹے رہتے ہیں اُن دانتوں کی جڑ میں دو تھیلیاں سی ہوتی ہیں اُنھیں میں تیل سا پیلا پیلا چکنا ہوا زہر بھرا رہتا ہے جب سانپ کسی کو کاٹتا ہے تو وہ دانت کھڑے ہو جاتے ہیں اور اُنھیں کی راہ زہر گھاؤ میں پہونچتا ہے اگر سانپ کا زہر پورے طور پر آدمی کے خون سے مل جائے تو پھر کوئی بھی علاج کام نہیں کرتا ہے۔

طبیعت۔ گرم و خشک تیسرے درجے میں۔

خواص و فوائد۔ اسکی چربی آنکھ میں لگانے سے نزول الماء کا عارضہ جاتا رہتا ہے اگر سیاہ سانپ کو جو گھروں میں رہتا ہے پکڑ کر زندہ کوشی کے برتن میں بند کر کے آگ میں رکھیں بعد اسکے نکالکر اور شہد میں حل کر کے آنکھ میں لگائیں تو بینائی کو قوت حاصل ہو روغن زیتون کے ساتھ خنازیر کو تحلیل کرتا ہے سرکے کے ساتھ داء الثعلب اور داء الحیہ کو مفید ہے۔ اس کے اندر سے سرکہ اور بورہ ارمنی میں پیسکر برص پر لگانے سے اُسکے دور کرنے میں مجرب ہے سانپ کے پیٹ کو سرے دم تک چیر کر آلائش نکال ڈالیں اور اُس میں شاہ سفرم کے خشک پتے جسکو عربی میں ریحان اور بقول بعض نگند بابری ہندی میں کہتے ہیں پانی میں تر کر کے بھر دیں اور ٹانکیں لگا کر جنگل کی تیز آنچ میں رکھیں کہ پک جائے بعد اس کے پتے نکالکر پیسیں اور برص پر لیپ کریں ایک رات دن میں برص دور ہو جاتا ہے اور بعض بجائے شاہ سفرم کے شاہترہ بھرنا بھی تجویز کرتے ہیں۔ کاربونک ایسڈ جلتی ہوئی پیاز کے چھلکوں اور جلتی ہوئی ہلدی کی بو سے سانپ بھاگ جاتا ہے گھوڑے کے بالوں کا بنا ہوا رسا یا اُسکی چٹائی سانپ کا راستہ روکنے میں بڑی مفید ثابت ہوئی ہے کیونکہ سانپ کا قاعدہ ہے کہ وہ ایسی جگہ پر ہرگز نہیں چلتا جہاں اسکے پیٹ میں رگڑ لگے یا کانٹے سے چبھتے معلوم ہوں موچ کی چٹائی یا بکری کے بالوں کا موٹا کمل بھی مفید خیال کیا جاتا ہے۔ سانپ کی کاٹی ہوئی جگہ پر مرغی کو اس طرح پر لگانا چاہیے کہ زخم پر مرغی کی مقعد آجائے چنانچہ ایک عورت کو سانپ نے کاٹ کھایا تھا اس کے عزیز نے اُس پر اس تدبیر کا عمل کیا اور ایک مرغی کی مقعد کو قدرے شگاف دے کر سانپ کی کاٹی ہوئی جگہ پر چپکا دیا جس کے دو تین منٹ بعد مرغی مر گئی اور ثابت ہوا کہ مرغی نے زہر کھینچ لیا ہے اسی طرح پانچ مرغیاں زہر کے اثر سے مر گئیں مگر چھٹی مرغی جب لگائی گئی تو وہ نہیں مری اور اُس وقت عورت کو بالکل آرام ہو گیا مرغی کا عمل کرنے سے پیشتر گائے کے خالص گھی میں ہلدی ملا کر اسکو پلایا گیا تھا اور ڈاکٹر نے نوشادر بھی آنکھ میں لگایا تھا۔ بانجھ ککوڑے کی جڑ تین ماشے سے بارہ ماشے تک پانی میں گھوٹ کر اُس شخص کو پانچ دن تک تار پلاتے رہنے سے آرام ہو جاتا ہے جسکو چیتی نے کاٹا ہو میرے دوستوں نے اتنی بڑی چیتی دیکھی ہے کہ آدھا ہرن نگل چکی



تھی اور آدھا منہ سے باہر تھا رفتہ رفتہ سارے ہرن کو نگل گئی اُس کا قد دس بارہ فٹ لمبا تھا اُسکو چھ مہینے تک پنجرے مین بند رکھا کھانے کو کچھ نہ دیا بعد چھ مہینے کے مری جو ہرن اُسنے نگلا تھا اُسکا ایک سینگ اُسکے پیٹ کے باہر پھوٹ نکلا تھا جب اُس سینگ کو پکڑ کر باہر کی طرف کھینچا تو نکل آیا اور معلوم پڑا کہ اندر سب ہرن گل گیا تھا ایک جتی نے لنگور کو اپنی کمر مین لپیٹ کر نگل لیا جتی جس آدمی کو کاٹتی ہے اُسکا بدن پھوٹ نکلتا ہے۔

سانپ کی کینچلی (۱۸)

پوست مار ف (سلخ الحیۃ ع)

صفات وشناخت۔ سانپ کی کھال کا پوست ہے کہ جاڑے کے دنون مین سانپ کے بدن سے اُتر جاتا ہے بہتر کینچلی وہ ہے کہ دبیز اور سیاہ اور مائل بزردی اور براق ہو بخلاف مادہ کے کہ سفید رنگ اور نازک ہوتی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے بعض تیسرے درجے مین خشک بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ جنون اور گھی کے ساتھ کھانا جذام کو مفید ہے اسکو شراب مین جوش کرکے کان مین ڈالنے سے درد کو صحت ہوتی ہے اسکو جلا کر نوشادر کے ساتھ لیپ کرنا برص اور بہق کو مفید ہے بدن کی کھال کے داغون کو دور کرتی ہے ابن زہر کہتا ہے کہ سانپ کی کینچلی اور اُسکی چربی کو پیسکر سرمے کی سلائی سے آنکھ مین لگایا جائے تو قوت بینائی بہت بڑھ جائے بعض شخصون نے ایسا کیا کہ سانپ کی کینچلی کو تین چار اُنگل کا ٹکڑا کتر کر روئی مین ملا کر رکھتے کو جس کے خارشت تھی کھلایا تین چار روز مین خشکی آگئی اسی طرح لگا تار کھلایا تھا۔ سانپ کی کینچلی کو باریک کتر کر پیسکر گندھے ہوے آٹے مین ملا کر تنور مین پکا لیا جائے اور بواسیر کے مریض کو وہ روٹی کھلائی جائے صحت ہو جائے گی۔ سانپ کی کینچلی گوگل پوست بیخ کبر زراوند دراز اور علاوہ ان تمام ہموزن لیکر آگ پر سلگا کر بواسیر کے مسون کو دھونی دی جائے دانے گر جاوینگے کہتے ہین کہ اسکی خالی دھونی بھی مسے گرا دیتی ہے مگر یہ تجربے مین صحیح نہ معلوم ہوا بلکہ یہ بات کر تجربے مین آئی ہے کہ سانپ کی کینچلی کا تین چار انگل کا بلکہ اس سے بھی چھوٹا پانچ چھ ماشہ کا ٹکڑا لین اور ایک ہانڈی یا چھوٹی سی مٹکی مین پیندے کی طرف سوراخ کرین اور اندر اُپلے کی آگ رکھکر آگ پر یہ کینچلی رکھدین اور اوپر سوراخ پر دھکر کپڑا اوڑھکر اس طرح بیٹھ جائین کہ مقعد سوراخ پر رہے سات دن تک صبح وشام دھونی لین بالکل بواسیر کا لہو بند ہو جائے گا پھر کبھی عود نہ کریگا۔ فائدہ دوسرے ہی وقت سے معلوم ہو جائے گا اگر دو ایک ماہ کے بعد پھر لہو نکلے تو دوبارہ کرنے سے پھر کبھی نہین ہوتا۔ جنے اسے کیا نفع اٹھایا میرے ایک دوست کو برسون سے لہو آتا تھا کبھی کبھی دورہ پڑتا تھا تو بہت ضعیف ہو جاتے تھے مین نے اُنکو کالے سانپ کی کینچلی کی دھونی لینے کو کہا اُنھون نے تین چار انگل کا ٹکڑا لے کر اُسکی دھونی لی پانچ منٹ کے بعد مسون مین بہت ہلکی سی سوزش معلوم ہونے لگی اور سانس مین بھی تھوڑی سی گھبراہٹ پیدا ہوگئی دھونی کا عمل ختم کرنے کے بعد سانس کی گھبراہٹ موقوف ہو گئی اور مسون کی چرچراہٹ پانچ چھ منٹ کے بعد موقوف ہوئی دوپہر کے بعد سے خون کا نکلنا رُک گیا دوسرے دن پھر دھونی لی اب آن کا وہ قبض جو ایک ماہ سے تھا ٹوٹ گیا اور مسے جو سخت ہو رہے تھے مرجھا کر نصف رہ گئے اور ملائم ہو گئے تیسری بار اسکی دھونی لینا اُنھون نے فضول خیال کیا۔ اخوی المکرم جناب مولوی محمد مجتبےٰ خانصاحب جنرل ممبر کونسل اندور ملک مالوہ اپنے ایک خط مین لکھتے ہین کہ سانپ کی کینچلی بہت دیر مین بے حد تلاش سے مجھے ملی اُسکی دھونی سے دو ثلث مرض (بواسیر خونی) جاتا رہا اب نہین ملتی آپ کو میسر آئے تو بھیجئے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ کتان کے کپڑے مین سانپ کی کینچلی لپیٹ کر جلا کر پانی مین پیسکر آنکھ مین لگانے سے

جالا پھلی و سبل اور دھند کو آرام ہوتا ہے روغن زیتون اور شراب کے ساتھ بانخورے کے واسطے مجرب ہے اور اگر بچہ جننے مین دشواری ہو تو اسکی دھونی سے جلد پیدا ہو جاتا ہے اسکی دھونی سے حشرات الارض بھاگتے ہین اسی دھونی سے مرا ہوا بچہ اندر شکم پیٹ سے نکل پڑتا ہے اگر حاملہ عورت کے چوتڑ پر باندھ دین تو بالخاصہ ولادت مین آسانی کرے اسکو کپڑون اور کتابون مین رکھنا کیڑا لگنے کو مانع ہے جہان سانپ کچلی گر جاتا ہے وہان پھر نہین آتا **مضر**- کھانے سے بینائی مین تاریکی آتی ہے اور جلد کے چھلکے اترنے لگتے ہین- **مصلح**- دھنیا اور گھی- کتاب دفع المضار مین لکھا ہے کہ رام ملکا کا پھل اسکا مصلح ہے- بدل- بھلاوان-

مقدار خوراک- ۳ - ۱۰ ماشہ تک-

سانپ کا مہرہ

(مارمہرہ اور مہرہ کا فرات) حجر الحیہ (ع)

صفات و شناخت- ایک پتھر ہے کہ دو قسم کا ہوتا ہے (۱) زبرجدی کان مین سے نکلتا ہے اسکا رنگ زبرجدی اور اسمین کسی قدر سیاہی اور بھنگ میلان ہوتا ہے- مقدار مین ۱۹ ماشہ تک ہوتا ہے- شکل مین نگینہ مربع کی طرح ہوتا ہے بعض نے اور اور رنگ بھی اس کے بتائے ہین (۲) بعض ناگون کے سر کے پچھلے حصے مین سے نکلتا ہے تازہ نرم ہوتا ہے ہوا لگ کر سختی پکڑ لیتا ہے اسکا ایک رنگ معین نہین بعض بھنگ میلا ہوتا ہے اور اوپر سفید ترچھی دھاریان ہوتی ہین اور بعض کا رنگ ہلکا نیلا بھی ہوتا ہے بعض کے بیچ مین شگاف بھی ہوتا ہے جسے اسکا منہ کہتے ہین بہتر وہ ہے کہ سانپ کے کاٹے ہوئے عضو پر لگانے سے چپک کر رنگ بدل جائے اور سب زہر چوس کر آپ ہی آپ چھوٹ جائے اور دودھ مین ڈالین تو اسکا رنگ بدل جائے اور دودھ جم جائے اور خود حالت اصلی پر ہو جائے بشرطیکہ اس عضو پر جہان سانپ نے کاٹا ہو نشتر وغیرہ لگا کر خون نکال لیا ہو ادنیٰ بانات یا اونی دوسرا کپڑا سیاہ یا نیلے رنگ کا لے کر اسپر رگڑین تو سفید نکل آئے اور پھر زیادہ رگڑین تو سیاہ ہو جائے لواجا صاحب رام پور ملک روہیلکھنڈ کے جواہر خانے مین ایک مار مہرہ چاندی کی ڈبیا مین بند کر کے رکھا ہے جنرل اعظم الدین خان کی وائس پریزیڈنٹی کے عہد مین محکمہ اوقاف کا افسر تھا اور وہان منیجر تھا- جواہر خانے کی موجودات کے وقت وہ بھی نکالا گیا- مین نے تحویلدار سے اپنے ہاتھ مین لے کر ایک گورکھا سپاہی کی وردی پر جو سیاہ بانات کی پہنے وہین ٹہل رہا تھا- رگڑا مجھکو تو صاف اور صریح طور پر سیاہی جا کر سفیدی نظر نہ آئی شاید وہ جعلی ہو- کیونکہ جعلی اور اصلی مین جو دو صورتین بتائی گئی ہین اور ایک اور بھی امتحان کی صورت بتاتے ہین جو بیان سے خالی نہین اور وہ یہ ہے کہ کاغذی لیمو کا رس چینی کی پیالی مین بھر دین اور پھر اسکو ڈالین تو چلنے لگے-

خواص و فوائد- ہر قسم کے سانپ کے کاٹے ہوئے کو بہت مفید ہے اور بچھو وغیرہ کے زہرون پر بھی چلتا ہے- اس کو پیس کر پینے سے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے- اور اسکا لٹکانا دردسر بغیر غش کو مفید ہے- جالینوس کے نزدیک اسکا پتھری کو توڑنا صحیح نہین-

مقدار خوراک- ۱۲ جو بھر-

سانٹا (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون الف و نون غنہ اور تائے ثقیل مفتوح و سکون الف اور بغیر نون غنہ کے ساٹا بھی آیا ہے-



اور آخر میں الف کی جگہ یا ہے سانٹھ بھی لکھتے ہیں اسکو مرہٹی میں گھیٹی ٹی پکرکان فارسی مخلوط ہا و یائے مجہول و نون غنہ وضم تائے ثقیل وکسر لام و یائے معروف کہتے ہیں مارواڑی لوگ سیالوٹھ واو مجہول سے تلفظ کرتے ہیں اور گجرات کے آدمی ساٹیڑی بہ تائے ثقیل کے کسرے اور یائے مجہول اور رائے ثقیل کے کسرے اور یائے معروف سے نام رکھتے ہیں پنجاب میں اٹ سٹ۔ الف بے کے کسرے اور تائے ثقیل کے سکون اور سین مہملہ کے کسرے اور تائے ثقیل کے سکون سے بولتے ہیں بنگال کا محاورہ پُنیا بائے فارسی کے ضمے اور نون کے سکون اور یائے تحتانی مفتوح اور سکون الف سے ہے۔ زبان پراکرت میں پُنر نوا بضم بائے فارسی و فتح نون و سکون رائے مہملہ و فتح نون و واو و سکون الف سے آیا ہے۔ سنسکرت میں بوجہ لال نیلے اور سفید پھول والا ہونے کے شویت پنرنوا اور رکت پنرنوا اور شویت مولا اور ورشابھی اور رکت پشپکا وغیرہ نام ہیں کوکنی زبان میں کھاپریا کہلاتا ہے۔

صفات وشناخت۔ سانٹا ہندوستان میں سب جگہ ہوتا ہے ایک پودا ہے باریک ٹہنیاں ہوتی ہیں سفید لال اور نیلے پھولوں کے اعتبار سے تین قسم کا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک وید سرد بتاتے ہیں۔

خواص وفوائد۔ جو پانی سے دور اور خشک زمین پر ہو اور جس کے پتے باریک ہوں اُسکو سورج کے نکلنے سے پہلے تاکہ انسان کا سایہ پڑا ہو نہ دھوپ لگی ہو زمین سے اُکھیڑیں اسکی جڑ کو اگر یرقان والے مریض کے گلے میں باندھیں تو آنکھوں کی زردی دور ہو جاتی ہے جڑ کا حمول پیٹ سے بچہ گراتا ہے ایک بار ایک جڑ لیکر رحم کے منہ میں رکھیں جب ذرا نکل جائے تو دوسری جڑ رکھیں یہاں تک کہ تین رکھی جاسکیں یقینوں تب ہی باہر نکلیگی جب بچہ باہر نکل آئے لگا اسکو ایک تولہ لیکر کسی قدر ستا کے ساتھ جوش دیکر پلائیں تو عمدہ مسہل ہے اسکی جڑ کا جوشاندہ لیں اور مدر بول دافع کرم شکم ہے اسکی جڑ کے سفوف میں کھانڈ ملا کے پھنکی دینے سے سوکھی کھانسی تر ہو جاتی ہے اس کی جڑ کے ۳ ماشہ سفوف میں چار رتی ہلدی کا سفوف ملا کے دینے سے دمہ دفع ہوتا ہے اسکو زیادہ مقدار میں کھلانے سے قے ہوتی ہے اسکی جڑ بہت مقی ہے اس کے پتے اور کالی مرچوں کو گھوٹ چھان کے پلانے سے پیشاب زیادہ آکر سوزاک دفع ہوتا ہے اسکی جڑ پھول پتے اور لکڑی کو پیس کے استسقائے زقی کے مریض کے پیٹ پر لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے گانٹھ کے اور اسکے پتوں کا ضماد کرنا چاہیے اگر تمام بدن پر رطوبت سے ورم آجائے تو اسکو سانٹھ کے پتے چرائتہ سونٹھ اور سانٹھ کی جڑ کا جوشاندہ پلانا چاہیے یرقان میں جس کے بدن پر ورم آجائے تو اُسکو اُتارنے والی دواؤں میں سانٹھ کی جڑ ملا کے اس سے تیل بنا کے مالش کرنی چاہیے سانٹھ کے جوشاندے میں جواکھار ملا کے پلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے زور کی کھانسی اور دمے کو دفع کرنے کے لیے اسکی جڑ کا جوشاندہ پلانا چاہیے اور اُس مریض کو تنباکو پینا بند کر دینا چاہیے اسکی جڑ کا ڈھائی یا پانچ تولہ جوشاندہ پلانے سے تشنج اور اینٹھن دفع ہوتی ہے سوکھے سانٹھ کے اجزا کو گرم پانی میں بھگو کر مل کر چھان کر شورہ ملا کر پلانے سے استسقائے زقی کو نفع ہوتا ہے استسقائے زقی کے آغاز میں سانٹھ کے پتوں کو پکا کر روٹی کے ساتھ کھلانا چاہیے معمولی کمزوری اور ورم دفع کرنے کے لیے سانٹھ کی جڑ کو پانی میں پیس کر بیرون بدن پر لیپ کرنا چاہیے اس کے پتوں کے رس کو دودھ میں ملا کے پلانے سے پیشاب کی رکاوٹ مٹتی ہے سفید سانٹھ کی جڑ کو سائے میں سکھا کر پانی میں گھس کر آنکھ میں لگانے سے کوروں کا گلنا اور پلکوں کی کھجلی دفع ہوتی ہے اسکی جڑ کا سفوف پان میں رکھ کے کھانے سے کھانسی اور دمے کو بہت نفع ہوتا ہے اسکی جڑ اور سونٹھ کو اسی کے رس میں پیس کے باندھنے سے ناروا بٹ جاتا ہے اسکی جڑ کو دودھ کے ہمراہ دینے سے



چوتھیا کو فائدہ ہوتا ہے اسکی جڑ اور سیندھا نمک دونوں برابر لیکر جوشاندہ بنا کر گھی کے ساتھ چٹانے سے قولنج اور شہد کے چٹانے سے استسقاء سے زرقی دفع ہوتا ہے اسکی جڑ کو دودھ کے ساتھ گھس کے آنکھ میں لگانے سے بھجلی دفع ہوتی ہے اور شہد کے ساتھ آنکھ میں لگانے سے دُھند کا موقوف ہوتا ہے اور گھی کے ساتھ لگانے سے آنکھ کا پھولا اور جالا کٹ جاتا ہے اور تیل کے ساتھ لگانے سے آنکھوں میں اندھیرا اور دھند دفع ہوتی ہے اور کائی یا بکری کے دودھ کے ساتھ لگانے سے رتوندھ جاتی ہے اسکی جڑ کو سائے میں سکھا کر پیس کر گھی کے ساتھ چکنا کرکے باسی پانی میں گولی بنا کر رکھ لیں اور پھر اسکو پانی میں گھسکر آنکھ میں لگانے سے پردال کا آنا موقوف ہوتا ہے اتوار کے دن اکھاڑی ہوئی اسکی جڑ کو چابنے سے بچھو کا زہر اتر جاتا ہے بیل کے ساتھ کھانے سے بھوک لگتی ہے دودھ کے ساتھ کھلانے سے بدن فربہ ہوتا ہے کھانڈ کے ساتھ دینے سے صفرا دور ہوجاتا ہے سہد کی کے ساتھ دینے سے بھی صفرا مٹتا ہے کھیر کے جوشاندے کے ساتھ بڑھیوں دفع ہوتا ہے سپیاری کے ساتھ کھانے سے کوڑھ دفع ہوتا ہے گائے کے گھی کے ساتھ آنکھ میں لگانے سے دُکھتی ہوئی آنکھ اچھی ہوجاتی ہے جوار کے جیون کے ساتھ کھانے سے دادجاتا رہتا ہے جل بھنگرے کے رس کے ساتھ کھانے سے رحم سے سفید رطوبت کا آنا بند ہوتا ہے زیرے کے ساتھ کھانے سے پیٹ کی سوزش دفع ہوتی ہے اس کے پتوں کے رس کے ساتھ اس کی جڑ کو پیس کے ضماد کرنے سے ناروکا درد موقوف ہوتا ہے اس کے پتوں اور جڑ چبے کی دوالیوں کو پیس کے ملنے سے بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے ٹوٹکا سنر تو ہمیشہ دودھ کے ساتھ چھ مہینے تک لگاتار پینے سے عمر بڑھتی ہے لال پھول کے ساگ سے سفید پھول کے ساگ میں فوائد زیادہ ہیں۔

سانڈا (ھ)

لون غنہ کے ساتھ

صفات وشناخت۔ رموز اعظم میں معمول سے ایک حلا کا نسخہ نقل کیا ہے یمن ہے کہ ورل کو ہندی میں سانڈا کہتے ہیں اور اسکو سوسل سانڈا بھی بولتے ہیں۔ قرابادین نافع الامراض سے بھی سانڈا اور ورل ایک چیز کے نام کے ثابت ہوتے ہیں۔ نسخہ سعیدی میں سانڈے کو گلہری کے ساتھ تشبیہ دی ہے اب میں اسکا حلیہ بیان کرتا ہوں کہ تمام بدن پر بالکل بال نہیں ہوتے سر اور منھ گول ہوتا ہے جسمیں لمبا پن بہت کم ہوتا ہے مگر کی طرح دم پر خار ہوتے ہیں جو انگلی پھیرنے سے چبھتے ہیں دو ہاتھ دو پاؤں ہوتے ہیں اور ہر ایک میں پانچ انگلیاں ہوتی ہیں کہ ایک انگلی بیچ کی بڑی ہوتی ہے اور چار چھوٹی چھوٹی اور وہ پتلی پتلی اور لمبی لمبی ہوتی ہیں رنگ اسکا بھگ میلا ہوتا ہے اسکی تشبیہ گلہری کے ساتھ بہت نامناسب ہے چھوٹی سی گوہ یا موٹے تازے گرگٹ کے ساتھ جسکی دُم بھی موٹی ہو تشبیہ دیں تو مضائقہ نہیں چکنی مٹی اور بنڈول اور دوب کھاتا ہے زمین میں بھر تا رہتا ہے جھربیری کے جنگل میں بہت ہوتا ہے زمین میں لمبا بل آر پار بناتا ہے ناخن اس کے بڑے بڑے ہوتے ہیں۔ کنجر اکثر اسکو کھاتے ہیں بے کھائے کسی چیز کے صرف ہوا کی بدولت ایک زندہ رہ سکتا ہے میں نے بہت سے سانڈے دیکھے ہیں۔

خواص وفوائد۔ اسکا گوشت اور چربی طلا کے کام میں آتے ہیں قوت باہ کے لیے سوسل سانڈا مشہور دوا ہے اور اس امر میں ضرب المثل ہے۔ سید انشاء اللہ نے میر غفر غینی کی ایک فقرہ ایک کسبی کے ساتھ نقل کی ہے اسمیں ہے بد منیر کی مثنوی نہیں کہی گویا سانڈے کا تیل بیچتے ہیں سے سانڈے میں ہوں نہیں منھ چھپائے ہوئے اور ہانپ رہے ہیں چار پائے



محیط اعظم میں موسل سانڈے میں لکھا ہے کہ در سانڈا اسطور شدا در سانڈے کا اُس کتاب میں پتا بھی نہیں نسخہ سعیدی میں موسل سانڈے کے لفظ میں اسکو بیان کیا ہے۔

ساون سوکھی (ھ)

صفات و شناخت - ایک بوٹی ہے کہ ساون میں سوکھ جاتی ہے اس لیے ساون سوکھی کہلاتی ہے موسم بارش ختم ہوتے ہی پھر سرسبز ہوجاتی ہے اس کے پتے تخمی کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور اُن پر روان ہوتا ہے زمین پر بچھی ہوتی ہے۔

خواص و فوائد - اس کے پتے ایک تولہ اور کالی مرچیں پیس کر کتے کے کاٹے ہوئے کو پلانا نفع ہوتا ہے تین دن حالیک ہفتے میں پورا نفع ظاہر ہوجاتا ہے بچھو کے کاٹی ہوئی جگہ پر اسکا ضماد مفید ہے۔

سائٹریٹ آف آئرن اینڈ امونیم (ش)

(فرّی اٹ امونی آئی سائٹراس (ل))

صفات و شناخت - یہ سلفیٹ آف آئرن کے سولیوشن اور امونیا کے سولیوشن اور لیموں کے تیزاب سے تیار کرتے ہیں پتلے شفاف گہرے سرخ رنگ کے پرت دار ہوتے ہیں۔ ذائقہ خفیف شیرین اور کسیلا پانی میں حل ہوجاتا ہے مگر شراب مقطر میں نہیں اسکو فرّائی اٹ امونی سائٹراس اور امونیا سائٹریٹ آف آئرن بھی کہتے ہیں۔

خواص و فوائد - یہ بھی ایک ہلکا اور عمدہ مقوی مرکب ہے جب معدہ ضعیف اور تحمل قوی مرکبات فولاد کا نہ ہو تو اسکو دیتے ہیں بچوں کے لیے بھی نہایت مفید اور موزون ہے۔ سخت بیماریوں کے رفع ہونے کے بعد ضعف دور کرنے کے لیے دیتے ہیں بچوں کے عارضہ خنازیر میں اس کے استعمال سے بہت نفع ہوتا ہے۔

مقدار خوراک - ۵ گرین سے ۱۰ گرین تک۔

سائٹریٹ آف آئرن اینڈ کوانائن (ش)

(فرّائی اٹ کوانارنی سائٹراس (ل))

صفات و شناخت - یہ سلفیٹ آف آئرن کے سولیوشن اور سلفیٹ آف کونی نائن اور پانی ملے ہوئے گندھک کے تیزاب اور لیموں کے تیزاب سے بناتے ہیں اس نمک کے طبق سبز اور طلائی رنگ کے ہوتے ہیں کسی قدر گھل جانے اور پانی میں بخوبی حل ہونے والا نمک ہے ذائقہ تلخ اور کسیلا۔

خواص و فوائد - نہایت عمدہ مقوی ہے دونوں فائدے کونین اور لوہے کے اس سے حاصل ہوتے ہیں۔

مقدار خوراک - ۵ گرین سے ۱۰ تک۔

سائٹریٹ آف بسمتھ (ش)

(بسموتھائی سائی ٹراس (ل))

صفات و شناخت - سب نائٹریٹ آف بسمتھ اور شورے کے تیزاب اور لیموں کے تیزاب اور ربائی کاربونیٹ آف سوڈم سے بناتے ہیں۔ سفید رنگ کا سفوف ہے جسمیں اکثر فی صدی ڈھائی حصہ نمی رہتی ہے امونیا کے سولیوشن میں حل ہوجاتا ہے۔

خواص و فوائد - مقدار اور طریقہ مناسب میں مدرلو دمعرق اور مفرح ہے تبریق اور تفریح کے فائدوں کے لیے بخاروں میں دیتے



ہیں اور کسی مقام پر پانی جمع ہو جائے تب بھی دیتے ہیں تشنج دے ہیں کچے کاغذ کو اس کے تیز سولیوشن میں بھگو کر خشک کر کے بطور دھونی استعمال کرتے ہیں حلق دکھنے میں اس کا غرارہ مفید ہے بہت بڑی مقدار میں زہر قاتل ہے۔

مقدار خوراک۔ ۱ گرین سے ۵ تک

سائٹریٹ آف بسمتھ اینڈ امیونیم (ش)

(بسموتھائی اٹ امیونی آئی سائٹراس سال)

صفات ومنافع۔ چھوٹے چھوٹے چمکدار نیم شفاف طبق ہوتے ہیں جو امیونیا اور سائٹریٹ آف بسمتھ کے سولیوشن سے بذریعہ اثر ہلکی حرارت کے تیار ہوتے ہیں۔ ذائقہ قدرے دھاتی پانی میں بہ تنگ بخوبی حل ہو جاتا ہے۔ خواص وفوائد پہلے مرکب کی طرح ہیں۔

مقدار خوراک۔ دو گرین سے ۵ گرین تک۔

سائٹریٹ آف لی تھیم (ش)

(لحی آئی سائٹراس (ل))

صفات وشناخت۔ کاربونیٹ آف لی تھیم اور لیمو کے تیزاب سے تیار کرتے ہیں سفید رنگ کا غیر قلمی سفوف ہے۔ حل جانے والا پانی میں اچھی طرح حل ہو جاتا ہے پیچھے کچھ باقی نہیں رہتا جب اس کو تیز آنچ دیں تو سیاہ پڑ جاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ کیفیت یزالی دفع کرنے کے لیے ایک عمدہ دوا ہے سہاگے کا تیزاب یا یوریٹ نمک پیشاب میں آتے ہوں تو اس کے دور کرنے کے لیے بڑی عمدہ دوا ہے پرانے مرض نقرس میں جب یورک ایسڈ یا یوریٹ آف سوڈیم کی بڑی زیادتی ہوتی ہے تو اس کے لیے مفید دوا ہے۔

مقدار خوراک۔ ۵ گرین سے ۱۰ گرین تک۔

سایانائڈ یا بالی سایانائڈ آف مرکری (ش)

(ہائڈرار جرائی سائی نائڈم (ل))

صفات وشناخت۔ سفید رنگ کی قلمیں ہوتی ہیں ایک حصہ سات حصہ پانی میں حل ہو جاتا ہے کھاری چیز کا بہت کچھ اثر نہیں ہوتا۔

خواص وفوائد۔ دافع تشنج ہے آتشک کے جلدی امراض میں اور زخموں میں لگایا جاتا ہے دسواں حصہ گرین کا گولی بنا کے کھلاتے ہیں دفت تھے رہا ہیں کہ ایک مرض ہے جس میں انفلامیشن (سوزش) ہو کر ایک پردہ کا ذب فائی ہوں (یہ مرکب خون اور گوشت میں بکثرت پایا جاتا ہے) کا پیدا ہو جاتا ہے ایک گرین کا ۱/۲۵ حصہ سائی نائڈ آف مرکری اور ۱/۲ حصہ ٹنکچر ایکونائٹ کا شہد کے ساتھ ملا کر کھلاتے ہیں۔

مقدار خوراک۔ ۱/۲ حصہ ایک گرین سے ۱/۲ حصہ گرین تک۔

سب نائٹریٹ آف بسمتھ (ش)

(بسمیوتھائی سب نائٹراس (ل))

صفات وشناخت۔ صاف کیے ہوئے بسمتھ اور شورے کے تیزاب سے بناتے ہیں وزنی سفید رنگ کا

سفوف ہے اور مشتعل ہے نہایت چھوٹی قلم اور برتن پر۔ پانی میں حل نہیں ہوتا لیکن باعتبار حجم نصف حصہ پانی ملے ہوئے تیزاب شورہ میں حل کریں تو ایسا سولیوشن بنتا ہے جسکو پانی میں ملائیں تو ایک سفید رنگ کا دُردنشین پیدا ہوگا اور باعتبار حجم مساوی حصہ پانی ملے ہوئے تیزاب گندھک میں ایسا سولیوشن بنتا ہے جو سلفیٹ آف آئرن سے سیاہ پڑجاتا ہے۔

بسموتھم ایلبم اور بسموعثانی نائٹراس اور ترس نائٹریت آف بسمتھ بھی اسی کے نام ہیں۔

خواص وفوائد۔ مسکن اور قابض اور مقوی ہے معدے پر تاثیر تسکین کی پیدا کرنے اور قے اور اسہال کے روکنے کے لیے دیتے ہیں ہاضمے کے قصور میں جب معدے میں درد ہوتا ہو اور اسہال بھی ہوں تو یہ مفید ہے۔ شرابیوں کے ضعف معدہ میں بھی اس سے فائدہ ہوتا ہے معدے کی پُرانی سوزش اور معدے کے زخم کے لیے کھلاتے ہیں جب معدے میں ترشی بھی ہو اور کھٹی ڈکاریں آئیں تو مگنیشیا بھی اس کے ہمراہ ملادیں۔ اس دوا سے اپنے قسم کے فتور ہاضمہ میں بہت کم فائدہ ہوتا ہے جب قبض رہتا ہو پُرانے اسہال اور پیچش اور سل کی بیماریوں کے اسہال میں فائدہ بخشتا ہے بچوں کے دودھ چھوڑانے اور غذا کھلانے کے وقت جو دست آتے ہیں یا دانت نکل آنے کے بعد دست موقوف نہوں تو اس دوا کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے سفوف یا مرہم بناکر تسکین اور قبض کے لیے جلد کی ایسی بیماریوں میں لگاتے ہیں جن میں کھجلی اور جلن اور درد ہو اور رطوبت بہت نکلتی ہو۔

سبج

بفتح سین مہملہ و فتح بائے موحدہ و سکون جیم تازی شبہ کا معرب ہے اور شبہ کاچ کے دانوں کا نام ہے جنھیں ہندوستان میں پوتھ کہتے ہیں جیسا کہ مدار الافاضل اور مؤید الفضلا اور کشف اللغات اور خیابان شرح گلستان میں مذکور ہے پس ان معنے کے اعتبار سے معرب نہ سمجھنا چاہیئے بلکہ ایک دوسرے معنے میں بھی آیا ہے اور وہ ایک پتھر کا نام ہے جو سیاہ اور براق اور ہلکا اور نرم کہربا کی طرح ہوتا ہے جیسا کہ برہان قاطع سراج اللغات اور فرہنگ جہانگیری وغیرہ میں بیان کیا ہے پس ان دوسرے معنے کے اعتبار سے معرب ہے اور شبہ میں شین معجمہ اور بائے موحدہ دونوں مفتوح اور ہائے مختفی ہے انجمن میں جو کالی پتھر کی ہندی پوت بنائی ہے یہ غلطی ہے کیونکہ پوت دانے ہیں جو کاچ سے بناتے ہیں اور ان کا ایک رنگ معین نہیں ہے زنان عوام اپنے زیورات میں خرچ کرتی ہیں

صفات وشناخت۔ مالابسع میں لکھا ہے کہ ایک پتھر ہے سیاہ کہ سوڈان اور ہندوستان سے لاتے ہیں انطاکی کہتا ہے کہ تھوڑا سا خراب پارا اور بہت سی گندھک ملجاتی ہے اور ان کو اتنی زیادہ گرمی کہ پگلانے کے درجے سے زیادہ ہوتی ہے لگتی ہے تو پتھر تیار ہوجاتا ہے اول اہل ہند نے اس کو پایا تھا پھر قریب ۸۰۰ھ کے بعض شام کے پہاڑوں میں سے بھی ملا اسکی کان میں نے بھی دیکھی ہے۔ اختیارات میں لکھا ہے کہ یہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ (۱) دربند قبچاق سے لاتے ہیں اور دربند بروزن سمندر ایک شہر کا نام ہے اور قبچاق قاف اول کے کسرے سے ترکستان میں ایک میدان و صحرا ہے یہ پانی ہے کہ جو منعقد ہوا کے بعد جم جاتا ہے اور حرارت ہوائی تاثیر سے صورت موجودہ پکڑ لیتا ہے۔ (۲) جیلان کی کان میں سے نکلتا ہے۔ سب سے بہتر دربندی ہے اہل فارس شبہ اور شبرنگ کہتے ہیں اور شیراز والے شوق بھی اسکو بولتے ہیں گیلانی شرح قانون میں شبہ کی وجہ تسمیہ لکھتا ہے یعنی بہ کثرہ سواد اس سے معلوم ہوا کہ شبہ کے معنی ہے یعنی رات کی طرح سیاہ۔ شمس الدرر میں بھی اسکو جما ہوا پانی بتایا ہے۔ غرضکہ سب جگہ کے سبج سے دربند کا بہتر ہوتا ہے سیاہ براق صاف چکدار نرم



اور ہلکا جتنا زیادہ ہو عمدہ ہے اہل عراق اور عوام ہند اس کے مہرے گلے میں لٹکاتے ہیں۔

طبیعت ۔ سرد وخشک دوسرے درجے میں یا گرم پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں جیسا کہ انطاکی نے لکھا ہے بعض کہتے ہیں کہ سرد دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں ہے۔

خواص و فوائد ۔ اس کے خواص میں سے یہ ہے کہ جو کوئی اسکو پاس رکھتا ہے اُس کو نظر نہیں لگتی سر پر باندھنے سے درد جاتا رہتا ہے اسکو ہمیشہ دیکھتے رہنے سے بینائی کی کمزوری جاتی رہتی ہے اگر اس کو جلا کر دھو کر ابتدائے نزول الماء میں آنکھ میں لگائیں تو فائدہ ہو پلکے سے جالے کو بھی کاٹ دیتا ہے اگر اس کی سلائی بنا کر تنہا آنکھ میں پھیریں تو بینائی میں جلا آجا(تی ہے) اور آنکھ کو قوت پہونچے اگر جلا کر پیس کر ۲ رتی کی مقدار میں شراب کے ساتھ کھائیں تو دل کو طاقت ہو نچے کہتے ہیں کہ جس کے پاس یہ ہو وہ آگ سے جلنے سے محفوظ رہتا ہے اسکا ساڑھے چار ماشہ کا ٹکڑا پاس رکھنے سے آدمی کے دل سے خوف اور دہشت نکل جاتی ہے اس کو کھانے سے خفقان زائل ہوتا ہے۔ معدے کو قوت حاصل ہوتی ہے گردے اور مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے۔ عضو تناسل پر اس کے لیپ سے پیشاب کھل جاتا ہے اس کی چھوٹی سی تختی پر سورہ الم یکن کی سطروں میں باریک حرفوں سے لکھ کر برقوعے پر مریض کے سامنے رکھدیں اور وہ سوائے اس کے کسی دوسری چیز پر نظر نہ ڈالے ایک دن میں مرض زائل ہو جائے **مضر** ۔ تلی **مصلح** ۔ انجر کا پانی۔ **بدل** ۔ اسکا بدل نہیں ہے۔

سپاری (ھ)

بضم یا فتح سین مہملہ و یائے معروف نفائس اللغات میں سیپاری لکھا ہے۔ پہلا لفظ محیط میں ہے۔ پوگ بضم بواؤ معروف و فتح بائے فارسی و لام اور گوشا بضم بواؤ مجہول یہ دونوں سنسکرت کے نام ہیں۔ فوفل (ع) پوپل (ف)

صفات ۔ ایک درخت کا پھل ہے۔ اس کے درخت بنگال آسام سلہٹ کچھی گھاٹ میسور کنارا ملوار اور دکھن کے علاقوں میں ہوتے ہیں میں نے بھی حیدرآباد دکھن میں دیکھے تھے قطران کا ایک دو بالشت کا تھا اور دس میں ہاتھ تک لانبے سر پر شاخیں جیسی ہوتی ناریل کی شاخوں کی طرح اور گچھے پھولی ہوتی ہیں اور پتے بھی ناریل کے پتوں کی طرح اور اُنسے چھوٹے اور پتلے ہوتے ہیں۔ بہت سے پیڑ پاس پاس ہوتے ہیں اس لیے کہ سورج کی طرف کے پتے سوکھ جاتے ہیں یہ پیڑ گرمی بہت مانتا ہے تنے پر کانٹے نہیں ہوتے اس میں گوند بھی لگتا ہے جس کو بعض لوگ موچرس کی جگہ کام میں لاتے ہیں۔ پھل گچھوں میں آتے ہیں جو کھجور کے گچھوں کی طرح اور اُنسے چھوٹے ہوتے ہیں دانوں کی چھال خامی میں ہری ہوتی ہے پک کر سرخ ہو جاتی ہے اور خشک ہونے کے بعد سیاہ ہو جاتی ہے پک جانے کے بعد گچھوں کو کاٹ لیتے ہیں دانوں کو جدا کر کے خشک کر کے جو اچھی طرح پکے ہوتے ہیں انہیں پانی میں اُبالتے ہیں اور پوست جدا کر لیتے ہیں ایسی سپاری چھالیہ کہلاتی ہے جس کے معنی یہ ہیں (پوست جدا کی ہوئی) پھر دانوں کو سکھا لیتے ہیں جو سپاری بجلی نہیں پکنے پاتی اور پوست اسکا نہیں اُتارتے وہ کوہہ کہلاتی ہے اور کوہہ کا اطلاق اُس پر بھی ہوتا ہے جس کا پوست نہ اُتارا گیا ہو ابھی تازہ اور گیلی ہو بنگالی سپاریوں میں چھالیہ اُسے کہتے ہیں جس کا پوست اُتارا گیا ہو اور کبھی کم ہو گودا سفید ہو جس میں رگیں زرد سرخی مائل کچھ تیرہ موجود ہوں ریشے اس کے کھوپرے کے ریشوں کی طرح ہوں اور بہت بکسی اور سرخ ہوتی ہے گودا کھوپرے کا سا سفید نہیں رکھتی اُسے چکنی کہتے ہیں پہلی قسم کو پان کے ساتھ کھاتے ہیں اور اس دوسری قسم کو معجونوں میں ڈالتے ہیں دکھن کی بھی بہت بکسی ہوتی ہے بنگالی اور دکھنی اعلیٰ اقسام سے چکنی سپاریاں تیار کی جاتی ہیں۔ عام طور پر چار قسم کی



سپاریاں مشہور ہیں۔ (۱) سُرخ سیاہی مائل مخروطی شکل کچھ گولائی کے ساتھ اور نہایت کبھی اور تھوڑی سی تلخ بھی اسکو چکنی کہتے ہیں اور معجونوں میں ملاتے ہیں۔ (۲) تیرہ رنگ چپٹی اور کم کبھی اس کو چکنی کہتے ہیں بعض آسودہ آدمی پان کے ساتھ اور اکثر تنہا کھاتے ہیں (۳) اوپر سے رنگ سُرخ دانہ بڑا اندر سے رنگ سفید اس کو **سپاری چھالیہ** کہتے ہیں اس کو عام طور پر آدمی پان کے ساتھ کھاتے ہیں (۴) مخروطی شکل لانبی تھوڑی سی نرم اور کسی قدر چکنی مزہ کچھ کھوپرے کا سا ہوتا ہے اسی لیے کھوپریہ سپاری کہتے ہیں یہ کم ہوتی ہے۔ عام طور پر جو بازاروں میں ملتی ہیں اُن کی تفصیل یہ ہے (۱) چکنی جسکا بیان اوپر ہو چکا۔ (۲) سرخ سفیدی مائل اوپر سے صاف اس کو سپاری چھالیہ اور برہ سپاری بولتے ہیں۔ اس چھالی کی بھی تین قسمیں ہیں۔ (**الف**) چھوٹا دانہ اور صنوبری شکل اس کا نام **مانک چندی** ہے۔ (**ب**) بڑا دانہ اور چپٹا اسکو **جہاری** کہتے ہیں۔ (**ج**) دونوں قسم سے بڑا دانہ اوپر سے زیادہ سفیدی لیے ہوئے اندر سے بھی بالکل سفید اور نرم اور لال ریشے اس میں کم ہوتے ہیں گودے میں کھوپرے کا سا مزہ ہوتا ہے اسکو **دھنا جیول** کہتے ہیں ایک مرہٹی اخبار کا نامہ نگار سدجیو علاقہ گجرات سے لکھتا ہے کہ یہاں سیٹھ نانا لال جیناداس کی دکان پر سپاری کو کاٹتے ہوئے اُس میں سے ایک بچھو نکل پڑا تھا اکثر لوگوں کو دکھایا گیا اب متعدد سپاریوں میں سے بچھو نکل رہے ہیں۔ عمدہ وہ ہے جو سخت اور تیلیا ہو کیڑے نے نہ کھایا ہو۔

طبیعت۔ دوسرے یا تیسرے درجے میں سرد و خشک۔

خواص و فوائد۔ بھوک پیدا کرتی ہے فساد بلغم و صفرا و سودا کو دور کرتی ہے خاصکر شراب میں جوش کی بو کی منہ کو صاف کرتی ہے۔ سوزش معدہ کو دفع کرتی ہے۔ دستوں کو بند کرتی ہے۔ قابض ہے منہ کی رطوبت کو خشک کرتی ہے مسوڑھوں اور دانتوں کو مضبوط کرتی ہے دماغ پر ابخرے نہیں چڑھنے دیتی۔ پھیپھڑوں کی سستی کو مٹاتی دانتوں سے خون آتا ہو تو اس کے استعمال سے بند ہوجاتا ہے گرمی کے دردوں کو دفع کرتی ہے دل اور معدہ اور باہ اور اعضائے سترخی کو قوت بخشتی ہے پسینا بند کرتی ہے۔ مدر بول ہے۔ منی کو گاڑھا کرتی ہے اس کے چابنے سے منہ میں خوشبو آنے لگتی ہے حرارت کو تسکین ہوتی ہے جوش دیکر اس سے کلی کرنا یا ضماد کرنا ورم گرم غلیظ کو دور کرتا ہے کچی سپاری کھانے سے خفقان اور دوران سر پیدا ہوتا ہے۔ مصلح اسکا ٹھنڈا پانی پینا اور نمک اور کانوں میں منہ سے ہوا پھونکنا ہے۔ اور سبز سپاری ثقیل بھی بہت ہے تلخی پیدا کرتی ہے پسینا لاتی ہے اشتہائے طعام اور آنکھوں کی روشنی کم کرتی ہے۔ بعض وید کہتے ہیں کہ کچی سپاری دانتوں کے مرض کو مفید ہے سودا اور بلغم کو دفع کرتی ہے مقعد کی بیماری کو مٹاتی ہے اور پان کے ساتھ اسکا کھانا بھوک کم کرتا ہے خراش گلے کو اور شیرینی اور رنگت پر اسکا کھانا منع ہے خواہ تنہا خواہ پان کے ساتھ۔

ویدک کی بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ سپاری ہضم ہونے میں بھاری خشک کسیلی سرد ہاضم اشتہائے طعام پیدا کرنے والی میٹھی چکنی اور کچھ ملین ہے کچی سپاری بہت قابض ہوتی ہے اور دستوں کو بند کرتی ہے بگڑے ہوئے پھوڑوں کو سپاری کے جوشاندے سے دھوتے ہیں دانتوں کے منجن کے لیے سپاری کا کوئلا کام میں آتا ہے کمزوری سے دست آنے لگیں تو اُن کی روک کے لیے سپاری کا سفوف پانچ رتی سے ایک ماشہ تک ہر تیسرے یا چوتھے گھنٹے میں دینا چاہیے پیشاب کے متعلق کے امراض میں سپاری بہت نافع ہے سپاری کا حلوا کھانے سے عورتوں کی زچہ اور منی کے متعلق کے بہت سے مرض دفع ہوتے ہیں سوکھی سپاری کو چباتے رہنے سے بدن میں ایک قسم کا جوش اور فرحت پیدا ہوتی ہے دودھ کے ساتھ سپاری کے سفوف کی سوا تولہ سے دو تولہ تک پھنکی لینے سے گردوانے رہ جاتے ہیں اس کے حلوے سے پٹھوں کی طاقت بڑھتی ہے اسکا لیپ کرنے



سے آنکھ کی سوجن مفید ہے اس کے سفوف کے منجن سے یا اسکے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے منہ میں رکھنے سے مسوڑھوں سے خون کا نکلنا بند ہوجاتا ہے اس کے سفوف کی پوٹلی باندھکر فرج میں رکھنے سے اُسمیں سے پانی کا بہنا بند ہوجاتا ہے۔ کوئی سپاری ایسی ہوتی ہے کہ جس کو چبا کے اُسکا رس نگلنے سے اکثر کانوں میں ایک قسم کی دل خوش کرنے والی گرمی معلوم ہونے لگتی ہے اور کوئی ایسی ہوتی ہے کہ اُسکا رس نگلنے سے گلے اور چھاتی میں اینٹھن معلوم ہونے لگتی ہے اور منہ سے بہت سا پانی بہنے لگتا ہے۔ ریتیلی جنگل میں لمبا سفر کرتے وقت پیاس کو مٹانے کے لیے سپاری کے ٹکڑے منہ میں رکھنے چاہئیں سپاری کا کوئلہ ایک حصہ اور چاک تین حصہ ملاکے منجن کرنے سے دانت صاف رہتے ہیں کچی کچی سپاری بے حد قابض ہوتی ہے جب اسکو دھوپ میں سکھاتے ہیں تو اسکا قبض بہت کچھ کم پڑجاتا ہے کچی بن سوکھی سپاری میں ایک قسم کی چیز رہتی ہے جس سے زیادہ کھانے سے کچھ دیر کے لیے چکر آنے لگتا ہے۔ سپاری کا رس بڑا قابض ہے سپاری اور ہلدی کے سفوف میں کھانڈ ملاکے پھنکی دینے سے قے بند ہوتی ہے۔ سپاری اور کھیر کی چھال کو جوش کرکے شہد ملاکے پلانے سے جریان کے عارضے کو نفع ہوتا ہے آتشک کے زخموں پر اسکا سفوف چھڑکنے سے بڑا نفع ہوتا ہے۔ سپاری اور بڑی الائچی ان دونوں کی راکھ چھڑکنے سے منھ آنے کو نفع ہوتا ہے۔ پان میں کچھ چونا کتھا لگاکے اُس میں الائچی لونگ اور سپاری کے ٹکڑے رکھکر بیڑا بناکر چبا کے اُسکا رس نگلنے سے جی کا متلانا بند ہوتا ہے آنتوں کی طاقت اور بھوک بڑھتی ہے۔

سپاری کے پیڑ کے نرم پتوں کا رس نکال کے تیل کے ساتھ مالش کرنے سے کمر کا اعصابی درد دفع ہوتا ہے اس کے پیڑ کے اندرونی چھال کی جس کو اثر چھال اور کاٹھا کہتے ہیں پھنکی دینے سے پیٹ میں سے کدو دانے نکل جاتے ہیں پان کے ساتھ اس کے پھولوں کا رس کھانے سے صفرا اور زہر دفع ہوتا ہے۔ اور پھول پتوں کے دست بند کرنے میں مجرب ہیں سپاری کے درخت میں سے ایک خاص طریق پر پانی (رس) بھی لیتے ہیں جیسے تاڑی اور کھجور کا پانی لیا جاتا ہے اس کا ستاری نام ہے مزہ کبسا اور کسیلا ہوتا ہے اور سرد و خشک ہے اس سے کلی کرنا دانتوں کو قوی کرتا ہے معدے کو طاقت دیتا ہے عورت کی فرج میں رکھنے سے تنگ ہوجاتی ہے اور اُس میں خوشبو پیدا ہوجاتی ہے یہ پانی پینے سے بعض عورتوں میں بہت سستی پیدا کرتا ہے۔ **مضر**۔ سپاری سینے میں خشونت پیدا کرتی ہے جنکو سنگ گردہ و سنگ مثانہ اور قولنج کا عارضہ ہو انکیں بھی مضر ہے پھیپھڑے کو بھی نقصان پہونچاتی ہے **مصلح** پھیپھڑے کے لیے ببول کا گوند اور باقی کے لیے کتیرا مصلح ہے۔ **بدل**۔ ہموزن صندل سرخ اور نصف وزن دھنیا۔

مقدار خوراک۔ ۲ سے ۴ ماشہ اُن لوگوں کے لیے جنکو عادت نہو۔

سپستان (ف)

انجمن آرائے ناصری میں شبستان کے وزن پر لکھا ہے اور یہ مخفف ہے سگ پستان کا چونکہ یہ پھل کتیا کے تھنوں کے ساتھ مشابہ ہے اس لیے سگ پستان نام پایا ہے کاف فارسی کو تخفیف کے لیے گرا کر حرف اول کے فتحہ سے سپستان کہنے لگے برہان نے خدا جانے حرف اول کے کسرے سے کیوں لکھا ہے۔ اور برہان کی اتنی غلطی یہ ہے کہ اُسنے سگ پستان کی جگہ سنگ پستان بھی لکھا ہے اور اس مردہ بوا لعجب نے وجہ تسمیہ کی کیا سوچی ہوگی اور سگ پستان کو غلطی سے لکھا ہے سین کے باب اور فارسی کی فصل میں اور سنگ پستان کو سین کے باب اور نون کی فصل میں وارد کیا ہے۔ لسوڑہ اور بڑا گوندا اور لبھیرا یائے مجہول سے اور لسلسہ بفتح ہر دو لام و سکون سین مہملہ اول و فتح سین مہملہ دوم بھی اس کے نام ہیں مارواڑی زبان میں بڑی قسم کو لیسوڑہ کہتے ہیں



سکون یا واو مجہول ہندی اور پنجابی میں لسوڑا اور گجراتی میں گوند بضم کاف فارسی و خفائے نون و واو مجہول اور بنگالی میں چالتا اور مرہٹی میں شیلوٹ کہتے ہیں اور چھوٹی قسم کو مارواڑی میں گوندا بواو معروف و نون غنہ اور سندی میں چھوٹا گوندا اور گجراتی میں گانڈ گوندنی یا واو معروف اور بھلی واو مجہول سے کہتے ہیں۔ سپستان کو عربی دبق اور سفستان کہتے ہیں۔

صفات وشناخت ۔ ایک درخت کا پھل ہے یہ درخت دو قسم کا ہوتا ہے ایک تو وہ ہے کہ جس میں بڑا پھل لگتا ہے اُس کو راسے گوندا (واو معروف اور نون غنہ سے) کہتے ہیں اور دوسرا چھوٹے پھل کا اُسکو چھوٹا گوندا اگات تازی عنق سے) کہتے ہیں یہ درخت تیس چالیس فٹ اونچا ہوتا ہے اسکا تنہ چھوٹا سیدھا یا کچھ کچھ مڑا ہوا ہوتا ہے اسکی گولائی ۴ یا ۵ فٹ ہوتی ہے اس کے چھلکے ہوتی اور اونچی بہت سی شاخیں ہوتی ہیں اسکی چھوٹی شاخیں کچھ سرخی مائل بھورے رنگ کی ہوتی ہیں اس کے چھوٹے پتے چکنے ہوتے ہیں جو پورے بڑھنے پر تھوڑے بہت کھردرے ہوجاتے ہیں۔ اس کے سفید رنگ کے پھولوں کے گچھے اور ہرے رنگ کے پھلوں کے گچھے لگتے ہیں اس کے پھل پک جانے پر کچھ لال بھورے رنگ کے ہوجاتے ہیں اُن کا چھلکا موٹا ہوتا ہے اور چیپدار گودے سے بھرا ہوا ہوتا ہے اس کی گٹھلی میں ایک یا دو خانے ہوتے ہیں اُن میں بینگ ہوتی ہے۔ چیت میں اس کے پتے گر جاتے ہیں اور تھوڑے دنوں کے بعد نئے نکل آتے ہیں بیساکھ اور چیت میں اس کے پھول لگتے ہیں بیساکھ سے اساڑھ تک پھل پک جاتے ہیں اس پیڑ میں ایک قسم کا گوند لگتا ہے اس کے ہرے پتوں اور پھلوں کا رس رنگت کے کام میں آتا ہے اس کی مینگوں سے تیل نکالا جاتا ہے وہ سوکھنے اور لگانے کے کام میں آتا ہے بڑا پھل بیر کی برابر اور اس سے بڑا بھی ہوتا ہے اور چھوٹا بیر سے چھوٹا ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ پھل گرمی و سردی میں معتدل اور پہلے درجے میں تر ہے بعض سرد و تر جانتے ہیں بعض گرم و تر بتاتے ہیں اور حق یہ ہے کہ چاروں کیفیتوں میں معتدل ہے۔

خواص وفوائد ۔ ذات الجنب اور خشونت اور برسام کے واسطے مفید ہے اس طرح پلانا چاہیے کہ سپستان ۹ دانے تھوڑے سے پانی میں جوش دیں جب تہائی پانی باقی رہے صاف کرکے ترنجبین تولہ مصری سے شیرین کرکے تین تولہ گھی گرم کرکے اوپر سے ڈال کے انگلی سے ہلا کے پی لیں سپستان پیٹ اور سینے کو ملائم کرتا ہے جسکی وجہ سے پاخانہ اور بلغم اور تھوک کھلکر آتا ہے حلق کی خشونت اور ورم حلق کو نافع ہے مواد صفراوی کو دستوں کے ذریعہ سے نکالتا ہے بلغمی اور خونی مواد کو بھی چھانٹتا ہے صفرا اور خون کی حدت کو دفع کرتا ہے پیاس کی شدت کو تسکین دیتا ہے۔ پیشاب کی جلن کو دفع کرتا ہے آنتوں کی خراش اور گرمی کی تپ کو مفید ہے دمے کو اور خشک کھانسی کو اور درد سینہ کو نافع ہے مواد کو پکا کر خارج کرتا ہے۔ بلغم کو سینے سے نکالتا ہے معدے کے کیڑوں کو خارج کرتا ہے۔ سپستان قلیل الغذا ہے بلغم خام پیدا کرتا ہے بدن کا تنقیہ کرتا ہے۔ قوت پہونچاتا ہے سودا کو دستوں کی راہ نکالتا ہے۔ دست لانے والی دواؤں کی تیزی اور حدت مٹا دیتا ہے اور اُن کے فعل دست آوری کو مدد پہونچاتا ہے اور اُنکو معدے اور آنتوں میں چپٹنے نہیں دیتا جنکا مزاج گرم ہے اُن کو صرف سپستان کے استعمال سے بھی دست آجاتے ہیں۔ شراب کے پینے سے جو تپش ہوجاتی ہے تو اس کے پینے سے تدارک ہوجاتا ہے اگر صفرا اور خون اور بلغم شور کی وجہ سے تیز بخار آنے لگے تو سپستان کے دینے سے بڑا آرام ہوتا ہے آنتوں سے کیڑے پھسلا کر نکال دیتا ہے اس کے درخت کی چار پانچ کونپلیں باریک کتر کر رات کو پانی میں بھگو دیں صبح کو مل کر صاف کرکے پینے سے سوزاک اور جریان جاتا رہتا ہے اگر شانے میں زخم ہو تو وہ بھی مٹ جاتا ہے اور گرمی سے بار بار پیشاب کا آنا بھی موقوف ہوتا ہے اس کے پیڑ کی سوکھی ہوئی



چھال کو جلاکر آگ سے جلے ہوئے پر لگانے سے نفع ہوتا ہے۔ قانون میں ہے یسکن العطش وخصوصاً مع بزرہ محیط میں لکھا ہے کہ شیخ قانون میں کہتا ہے کہ سپستان کا بیج جس کو سنگسبویہ کہتے ہیں پیاس کو بجھاتا ہے حالانکہ سنگسبویہ سیسبان کا بیج ہے نہ سپستان کا اور قانون کے بعض نسخوں میں ہے کہ سپستان کا بیج مع سنگسبویہ کے پیاس کو بجھاتا ہے اور یہ بھی درست نہیں اس لیے کہ سپستان کے درخت میں بیج نہیں ہوتا پھل ہوتا ہے اور پھر پیاس کا بجھانا سیسبان سے متوقع نہیں اس لیے کہ وہ خشکی پیدا کرنے والی دوا ہے کیونکہ قوت اسکی قریب مازو کے ہے۔ یاد رکھو کہ سنگسبویہ صاحب تذکرہ کے نزدیک سیسبان (آنول) کا دانہ ہے اور صاحب شفاء الاسقام وغیرہ کے نزدیک بیج کشت ہے اور مخزن میں بنوار کا بیج بتایا ہے۔ ناواقف لوگ لفظ سیسبان کو سپستان کے ساتھ مشتبہ کر دیتے ہیں۔ معلوم ہوتا ہے کہ پہلا نسخہ کاتبوں کی غلطی ہے بلکہ دوسرا نسخہ صحیح ہے یعنی لسوڑہ سنگسبویہ کے ساتھ پیاس بجھاتا ہے یا یوں سمجھو کہ یہ دونوں ملاکر دینے سے پیاس کو تسکین ہوتی ہے اور اس میں کیا حرج ہے لسوڑہ اپنی تراوٹ کی وجہ سے سنگسبویہ کی خشکی کو توڑ دیگا علاوہ اس کے سنگسبویہ (بنوار) مفرح ہے جیسا کہ خود حضرت مؤلف محیط نے قلم بند کیا ہے یا اپنی تفریح کی وجہ سے سپستان کے شامل ہوکر تشنگی کو فائدہ بخشتا ہے اور یہ جو بعض نے کہا ہے کہ سنگسبویہ کا کھانا جائز نہیں۔ یہ خیال خام ہے دوسرے شیخ کا پھل پر تخم کا اطلاق کرنا مجازاً ہے نہ حقیقتاً پس اسمیں کیا مضائقہ۔ بعد اس کے مؤلف یہ کہتا ہے کہ قرشی کی شرح میں بھی یسکن العطش وخصوصاً بزرہ مع شعبویہ واقع ہے لیکن ریاست رامپور کے کتب خانے میں بعض پرانے زمانے کے نسخوں میں واقع ہے یسکن العطش وخصوصاً مع بزرہ اور اس صورت میں کوئی سوال وجواب کی حاجت باقی نہیں رہتی۔

وید کہتے ہیں کہ بڑا لسوڑہ میٹھا کسیلا کڑوا چرپرا۔ ہاضم چکنا اور صفرا کو اعتدال پر لانے والا ہے اس کے پھل کا لعاب دواؤں کی چرپراہٹ کم کرتا ہے سینے کے مرض اور سوکھی کھانسی مٹانے کے لیے اس کے پھل کا جوشاندہ پلاتے ہیں پھلوں کے لعاب میں مصری ملاکے پینے سے مثانے اور پیشاب کے راستے کی سوزش دفع ہوتی ہے اس کے جوشاندے سے کلیاں کرنے سے دانت مضبوط ہوتے ہیں گوندے کے بیج کی مینگ پیس کر لیپ کرنے سے داد مٹتا ہے اس کے درخت کے پتوں کو پھوڑے پر باندھتے ہیں درد سر مٹانے کے لیے سر پر سپستان کے پتے باندھنے چاہئیں اس کے درخت کی چھال کے رس اور کھوپرے کے تیل کو ملاکر پلانے سے پیچش مروڑے مٹتے ہیں اسکی چھال کو پیس کر لیپ کرنے سے کھجلی جاتی رہتی ہے چھال کو اونٹا کر پلانے سے بخار اتر جاتا ہے چھال کے سفوف کو پھنکانے سے طاقت بڑھتی ہے اس کے پتوں کو تیل سے چپڑ کر آگ کو دکھا کر پیٹ پر باندھنے سے بادی سے سخت ہوا پیٹ ڈھیلا پڑ جاتا ہے اس کے تیز کی چھال کو پانی میں بھگو کر ملکر چھان کر پلانے سے تھری دفع ہوتی ہے اسکی چھال کے خیساندے میں مصری ڈالکر پینے سے پیشاب کی سوزش دفع ہوتی ہے اس چھال کا جوشاندہ پلانے سے پینس کا مرض دفع ہوتا ہے۔

اسکا پکا ہوا پھل میٹھا چکنا ہضم ہو کر بھاری سرد اور چرپراہٹ مٹانے والا ہے۔ اسکی کونپلوں کو بھگو کر لعاب نکال کر چینی کھانڈ ملاکر پینے سے کثرت سے پیشاب کا آنا موقوف ہوتا ہے اسکی کونپلوں کو پیس کر گولیاں بنا کے دینے سے دست رک جاتے ہیں اس کی کونپلوں کو آگ پر تپا کر دس دن تک باندھنے سے کنٹھ مالا دفع ہوتی ہے یہ صفرا کھانسی بخار اور پیاس کو مٹاتا ہے اسکا لیپ کرنے سے صفرا کا درد سر دفع ہوتا ہے گوندا منہ میں رکھنے سے جیب کا پھٹنا بند ہو جاتا ہے مقعد کو گھی سے چپڑ کر اس پر گوندے کی راکھ چھڑکنے سے اسکا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے۔ اس کے ایک تولہ پتے اور ۵ اکالی مرچوں کو پیس کر چھان کر پلانے سے



باؤلے کتے کا زہر اُتر جاتا ہے۔

چھوٹے گوندے کا جوشاندہ سوکھی کھانسی ہٹانے کے لیے پلاتے ہیں گٹھلی نکالے ہوئے گوندے کا سوکھا سفوف بنا کے پھنکی دینے سے دست ہوتے ہیں۔ **پھیپھڑے** کے مرض میں گوندے کا استعمال بہت نفع بخشتا ہے گوندے کے پکے پھل میں ایک قسم کا گوند ہوتا ہے وہ سوزاک میں کام آتا ہے۔ اس کے پتوں کی راکھ کو گھی میں ملا کر لگانے سے زخم بھر جاتے ہیں اس کے پتوں کو گرم کر کے بد پر باندھنے سے بیٹھ جاتی ہے۔ **مضر**۔ معدے کو ڈھیلا کرتا ہے سرد مزاج اور جگر کو مضر ہے۔ **مصلح**۔ معدے کے لیے آنولہ۔ سرد مزاج کے لیے گلاب کا پھول اور جگر کے لیے عناب یا شیر آملہ۔ **بدل**۔ خطمی یا عناب۔

مقدار خوراک۔ ۳۰ دانہ

ستاور (مارواڑی)

بفتح سین مہملہ و فتح تاے فوقانی و سکون الف و فتح واو و سکون راے مہملہ بعض حرف اول کو کسرہ دیا ہے اور بنگلوں کے موافق بعض ہندی میں **شتاور** شین نقطہ دار سے بنگال میں **شت مولی** بفتح شین نقطہ دار و سکون تاے فوقانی و واو و یاے تحتانی معروف کہتے ہیں یہی مرہٹی میں بولتے ہیں۔ سنسکرت میں **شت پدی** اور **نارائنی** اور **شتاوری** نام ہیں گجراتی میں بھی شتاوری کہتے ہیں کہ یہ غلطی ہے کہ شتاوری یا ستاوری بوزیدان کا نام بتایا ہے بوزیدان سے اس سے کوئی تعلق نہیں اور یہ بھی محیط کی غلطی ہے کہ لکھا ہے کہ ہندی میں اس کو پلی پیچرا کہتے ہیں صحیح یہ ہے کہ پن پیچر بکسر باے فارسی و نون مشدد مفتوح و کسر باے فارسی و یاے معروف و فتح جیم فارسی و سکون راے مہملہ تلنگی زبان میں ستاور کا نام ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک جنگلی خاردار نہال کی جڑ ہے اسکا کانٹا اور شاخیں اور خار باریک ہوتے ہیں۔ پتے اس کے باریک ریشم کے تاروں کی طرح کسی قدر سوئے اور سرو کے پتوں کے ساتھ مشابہت رکھتے ہیں۔ پھول اس کے باریک اور سرخ اور قدرے سیاہی مائل ہوتے ہیں ان میں خوشے ہوتے ہیں جنمیں دانے نکو کے دانوں کی برابر ہوتے ہیں نہال کی بلندی تین گز کی اور اس سے کم و زیادہ ہوتی ہے جب زمین سے اسکی جڑ کھودیں تو ستاوروں کا گچھا نکلتا ہے جسمیں ہر ایک ستاور قریب انگلی کے اور اُس سے لمبی بھی ہوتی ہے اور یہ سب عدد ایک ہی جڑ میں لگے ہوتے ہیں اور یہ تیس چالیس بلکہ سو تک ہوتے ہیں مزہ اسکا شیریں ہوتا ہے گو کسی قدر تلخی بھی پائی جاتی ہے اور بعض ستاور بہت تلخ ہوتی ہے اسکی دو قسمیں ہیں ایک قسم کی جڑ دراز ہوتی ہے آدھ گز تک یا اس سے کم و زیادہ لمبی اور دوسری قسم کی جڑ چھوٹی طول میں انگلی کی برابر اور بعض بعض اس سے زیادہ لمبی اور پھولی ہوئی ہے جیسے پیٹ بھری جونک۔ بڑی جڑ کی پہچان یہ ہے کہ اسمیں بہت سی شاخیں لگی ہوئی ہوں اسکو **مہا ستاور** کہتے ہیں اور ہر ایک قسم سفید سرخی مائل ہوتی ہے اور سیاہ بھی ہوتی ہے سفید قسم بہتر ہے میں نے ستاور کی بیلیں بہت دیکھی ہیں اس کے پتے باریک بالوں کی طرح اور ہرے اور طرے کی طرح ہوتے ہیں پھول بھورا اور اودے یعنی بید سادہ کے پھول کی طرح ہوتا ہے اس میں چھوٹے بڑے تیز کانٹے ہوتے ہیں جن کے لگنے سے جلن پڑ جاتی ہے اسکو مارواڑی میں تار کانٹا بھی کہتے ہیں بعض بعض پیڑی کی جڑ گز بھر کی برابر ہوتی ہے اُس کے اندر سے ایک تار نکلتا ہے ڈورے کی طرح پتلا اور مضبوط ہوتا ہے اُس سے چھری پر بند باندھتے ہیں اسے آؤلا کانٹا بھی کہتے ہیں یعنی اودنسے کانٹے والی یہ لفظ مارواڑی زبان کا ہے ستاور کی جڑ اول نرم ہوتی ہے پھر سخت پڑ جاتی ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ ستاور اور شقاقل ایک ہی چیز ہے اور یہ غلطی ہے بعض بوزیدان اور ستاور میں فرق نہیں کرتے اور یہ دونوں باتیں بے اصل ہیں۔



طبیعت - دوسرے درجہ مین سرد اور پہلے مین تر ہے۔
خواص وفوائد - شیرین ستاور اخلاط اربعہ کا فساد دور کرتی ہے ورم کو تحلیل کرتی ہے منی اور دودھ پیدا کرتی ہے سل اور کھانسی اور دق کو مفید ہے مقوی باہ ہے منی کو گاڑھا کرتی ہے۔ منی کی غلظت کے لیے اسکو معجونون اور سفوفون مین ملاتے ہین عقل بڑھاتی ہے سنگرہنی اور بواسیر اور امراض چشم کو مفید ہے مقوی دل ہے پیشاب کی سوزش شافی ہے۔ منی کی گرمی اور جلن بھی دور کرتی ہے جریان کو مفید ہے جھائین کو دفع کرتی ہے تلخ ستاور خون کا فساد دور کرتی ہے صفرا اور سودا کو نکالتی ہے صفرا کی ساری قسمون کے لیے مفید ہے۔ قوت ہاضمہ پیدا کرتی ہے درد مفاصل اور انیوریا کو نافع ہے ۱۰ ماشہ ستاور تلخ ۱۰ ماشہ گلو کے ساتھ پانی مین جوش کرکے پینے سے تپ سوداوی جاتی رہتی ہے اسکا لیپ ورم کو تحلیل کرتا ہے فارسی کی کتابون مین اسی طرح لکھا ہے۔
ہندی کی کتابون مین مذکور ہے کہ شتاور سرد کڑوی شیرین ہضم ہونے مین بھاری چکنی مقوی اور دودھ منی اور حرارت غریزی کو بڑھانے والی ہے اسکا حلوا بنا کے کھانے سے یا اس کو پیسکر دودھ کے ساتھ پھانکنے سے باہ مین قوت آتی ہے گیلی ستاور کچہر کر بیچ کا تنکا نکال کر دودھ کے ساتھ پیس کر مصری ملا کر پینے سے منی بڑھتی ہے۔ ستاور اڈوسے کے پتے اور مصری کو اوٹا کر پینے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے جس کو نیند آتی ہو اس کو ستاور کی کھیر مین گھی ملا کر کھلانا چاہیے اس کے اور گلو کے رس مین گڑ ملا کر پینے سے یا اس کے اور گلو کے جوشاندے مین شہد ملا کے پینے سے بادی کا بخار رکتا ہے۔ ستاور اور گوکھرو کا شربت بنا کے پینے سے پیشاب کے عوارض موقوف ہوتے ہین۔ ستاور سے گھی تیار کرکے ملنے سے بدن کی کمزوری دفع ہوتی ہے۔ ستاور کا گھی کھانے اور پینے سے منی بڑھتی ہے گوکھرو کے درخت کے تمام اجزا کے ساتھ ستاور کو اوٹا کر چھان کر اس مین مصری اور شہد ملا کر پلانے سے پیشاب کی سوزش اور پیشاب کی رکاوٹ موقوف ہوتی ہے گیلی ستاور کو دودھ کے ساتھ پیس چھان کر پینے سے خونی دست بند ہوتے ہین ستاور کا استعمال کرنے سے چیچک کے زخم آپس مین نہین ملتے ہین خون صاف کرنے والی دواؤن مین ستاور ملائی جاتی ہے ستاور کی تازی جڑ کو کوٹ کر رس نکال کر اس مین برابر تلون کا تیل ڈالکر اوٹا کر تیل تیار کرکے اسکی مالش کرنے سے درد سر اور آدھا سیسی موقوف ہوتی ہے اس کے خالص رس سے گھی درست کرکے اُس کو پلانے سے خونی دست رک جاتے ہین ستاور کٹیری اور کھانڈ کو شہد کے ساتھ چاٹنے سے آواز کا بیٹھ جانا جاتا رہتا ہے اس کی اور چاولون کی کھیلون کے سفوف مین کھانڈ اور شہد ملا کر کھانے سے آواز کے بیٹھ جانے کو نفع ہوتا ہے ستاور کا رس ملہٹی کا جوشاندہ اور دودھ ان تینون سے گھی تیار کرکے پینے سے وہ امراض مٹ جاتے ہین جو شراب کے پینے سے پیدا ہوتے ہون اس کے چار سیر رس اور سیر بھر جوشاندے مین چار سیر دودھ اور سیر بھر گھی ڈال کے اوٹا کر گھی تیار کرکے پلانے سے جذام زائل ہوتا ہے اس کے رس مین شہد اور دودھ ملا کر صبح کو پلانے سے سوزش ریاحی درد اور سب قسم کے امراض صفراوی دفع ہوتے ہین اسکی جڑ کے جوشاندے مین کھانڈ اور شہد ملا کر پینے سے صفرا و بلغم و دات کا فساد اور سوزاک دفع ہوتا ہے اس کے رس مین برابر گائے کا دودھ ملا کر پلانے سے پرانی پتھری آسانی سے نکل جاتی ہے اسکا جوشاندہ ایک حصہ گھی ایک حصہ دودھ چار حصہ ان سب کو اوٹا کر گھی تیار کرکے طاقت کے موافق پینے سے صفرا کے تمام امراض کھانسی بے ہضمی ہاضم اور پیاس وغیرہ دفع ہوتے ہین اس کے رس مین شہد ملا کر پلانے سے عورت کے سیلان رحم کا درد عارضہ جاتا رہتا ہے جو صفرا سے ہو۔ دودھ کے ساتھ ستاور کے سفوف کو پھانکنے سے عورت کا دودھ بڑھ جاتا ہے۔



ست سلاجیت

صفات۔ دو قسم کا ہوتا ہے آفتابی اور آتشی پہلی قسم اس طرح تیار ہوتی ہے کہ سلاجیت کو پیس کر پانی میں حل کر کے مٹی کے کورے برتن میں دھوپ میں رکھدیں تاکہ گاڑھا ہو جائے اور رنگ اسکا بنفشی (نیلا) ہو کسی چمچہ یا چھری سے اسکو جو اوپر جم گیا ہے لے کر دوسرے کورے مٹی کے برتن میں رکھ کر دھوپ میں رکھدیں اور باریک کپڑے سے ڈھکدیں تاکہ دھول نہ پہونچے جب بالکل خشک ہو جائے وہ ست سلاجیت آفتابی ہے اور اسی طرح اُس ثفل کو بھی دوسرے کورے مٹی کے برتن میں رکھ کر سکھالیں جو تلے رہگیا تھا اسی طرح دو تین بار عمل کریں تاکہ صاف تو اوپر سے نکل آئے اور تلچھٹ تلے رہ جاوے اور اگر پانی میں گھوٹنے کے بعد آگ پر اُسی طرح خشک کریں اور ثفل کو دوسرے برتن میں رکھ کر آگ میں خشک کرلیں تو یہ ست سلاجیت آتشی ہے پہلی قسم بہتر ہے کوہستان میں سے جو ست سلاجیت آتا ہے وہ بہت سیاہ اور نرم چرہ کی طرح ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ باہ اور گردے اور مثانے کو قوت بخشتا ہے سوزاک و جریان کو مفید ہے بدن کو قوی کرتا ہے۔ تخم خیارین ۱۰ ماشہ بیجان بید گند ھک آنولہ سار تینوں تین ماشہ ست سلاجیت ۴ ماشہ سب کو کوٹ کر تین پاؤ پانی میں جوش دیں جب آدھ پاؤ رہ جائے صاف کر کے ڈیڑھ تولہ شہد ملا کر پی لیں تین دن میں سوزاک جاتا رہتا ہے مگر ترش اور تیز اور بادی اور نمکین چیز نہ کھائیں۔ **مضر**۔ گرم مزاج والوں کو۔ **مصلح** روغن۔ **بدل**۔ عاقر قرحا۔ بانگ کبیر۔

ست گلو

صفات۔ گلو کا نشاستہ ہے سفید اور تھوڑا تلخ ہوتا ہے طریق اُس کے بنانے کا یہ ہے کہ تازہ گلو دھو کر کوٹیں اور تھوڑا سا صاف و شیریں پانی ڈالیں اور نچوڑ دیں کہ گاڑھا پانی نکلے پس وہ پانی مٹی یا چینی کے برتن میں پھیلا کر اُس پر کپڑا باندھ دیں تاکہ دھول اُس میں نہ پڑے اور سائے میں رکھدیں کہ خشک ہو جائے یہ بہتر اور بہت لطیف ہے اور اگر پانی نچوڑ کر آگ پر جوش کریں کہ جم جائے اور گاڑھا ہو جائے یہ بھی خوب ہے مگر اتنی لطافت اس میں نہیں اگر اس سے بھی لطیف چاہیں تو ایسا کریں کہ تازہ گلو کو دھو کر اور چیر کر ٹکڑے ٹکڑے کر کے رات بھر پانی میں بھگا رکھیں پھر مل کر صاف کریں اور اُس پانی کو دھوپ میں رکھیں یہاں تک کہ جم جائے۔

طبیعت۔ رموز اعظم میں لکھا ہے کہ پہلی صورت کا ست گلو سب سے زیادہ سرد ہے اور بعد اسکے وہ ہے جسے دھوپ میں خشک کریں یعنی سائے میں جو خشک کیا جائے اُس سے دھوپ میں خشک کیے ہوئے کی سردی کم ہے اور جو آگ پر خشک کیا جائے وہ گرم ہے۔

خواص و فوائد۔ تپ دموی اور صفراوی کو نافع ہے دل اور جگر اور معدے کی سوزش کو مفید ہے بلغمی کھانسی اور بخار کو دفع کرتا ہے پرانے دستوں کو بند کرتا ہے صفرا کی تیزی و حدت کو تسکین دیتا ہے۔ ست گلو اور طباشیر اور دانہ الائچی سفید ہر ایک سات ماشہ کوٹ چھان کر ایک تولہ مصری ملا کر ساڑھے چار ماشہ اس میں سے کھانا تپ دموی اور صفراوی اور بلغمی بسیط و مرکب کو مفید ہے مگر جبکہ مادہ کثیر ہو اور تنقیہ کی ضرورت ہو تو یہ ترکیب مفید نہیں پڑتی اور بغیر دانہ الائچی کے یعنی ست گلو اور طباشیر کا سفوف جو دونوں ہموزن ہوں ۱۲ ماشہ جاڑہ آنے سے پیشتر دینے سے بھی دورہ بند ہو جاتا ہے اور بارہا حکیم صادق علی خاں کے تجربے میں آیا ہے اور کبھی ایسا کرتے ہیں کہ ست گلو کو قرص طباشیر سادہ یا کافوری کے



ساتھ دیتے ہیں اور بہت نفع ہوتا ہے۔ وید کہتے ہیں کہ گلو کے ست کا مزہ پھیکا یا کچھ کڑوا ہوتا ہے اگر یہ بہت اچھی طرح سے دھویا جائے تو اُسکا رنگ سفید ہوجاتا ہے کم دھونے سے کچھ ہرے رنگ کا رہ جاتا ہے۔ بدل۔ گلو۔

مقدار خوراک ۔ ۲۔ ماشہ تک۔

ست لوبان

(ایسیڈم بنزوئی کم ل، بن زواک ایسڈ ش، اسٹند (ع)

صفات وشناخت۔ لوبان سے بذریعہ تصعید کی ترکیب کے نکالتے ہیں سستی اور سہل ترکیب یہ ہے کہ ایک مٹی کی ہانڈی میں لوبان توڑ کر رکھیں اس طرح کہ ٹکڑے نہ زیادہ بڑے ہوں مضبوط اور موٹے کاغذ کی ایک ہاتھ بھر لمبی ٹوپی بنا کر منھ پر چپکا دیں اور اُس ٹوپی کے اندر اوپر کی جانب تیلیاں مثل جال کے لگا دیتے ہیں۔ ہانڈی کے نیچے ہلکی حرارت تیل یا شراب کے چراغ کی دیں بتی اس چراغ کی موٹی ہو تاکہ آنچ خوب لگے اور چراغ کی لو کا اُس ہانڈی سے ڈھائی انگل کا فاصلہ ہو تو لوبان میں سے یہ تیزاب اُڑ کر تیلیوں کے جال میں جمے گا کبھی ایسا بھی کرتے ہیں کہ ہانڈی کے اوپر ایک کانسی کی تھالی ڈھک کر تھالی میں پانی بھر دیتے ہیں اور آٹا گوندھ کر اُسکے منھ کے گرد لگا دیتے ہیں اور پہر بھر تک لکڑی کی دھیمی آنچ پر رکھتے ہیں پھر اتار کر تھالی کے تلے جو کچھ جم جاتا ہے اُسے نکال کر کام میں لاتے ہیں یہ کے تار کی مانند چمکیلی اور بعض سوئی کی مانند قلمیں بن جانے والی بیرنگ اور خوشبودار مثل ریان کے پانی میں نہایت کم حل ہوتا ہے مگر شراب خطر میں محلول اور تیز چونے کے سولیوشن اور کاسٹک اور رکھارہ ن میں گراں میں سے نمک کے تیزاب کے ذریعہ سے علیحدہ ہوجاتا ہے بشرطیکہ سولیوشن بہت ہلکا نہ ہو ۲۴۸ (۱۲۰) درجے میں پگھلتا ہے ۴۶۲ درجہ میں (۲۳۹) جوش کھا کر اجزات میں تبدیل ہوجاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ سستی اور کثرت عرق کے پیے آبیات کی خاصیت رکھتا ہے سردی کے موسم میں سرد مزاج والے کو ایک ماشہ تک پان میں کھانا چاہیے ہاتھ پاؤں پھٹنے بھی ہیں مگر گرم مزاج والے کو کھانا نہ چاہیے ملنا لطف اللہ نہیں قضیب کی سستی ملنے اور کھانے سے جاتی رہتی ہے پرانی کھانسی کے پیے بہت مفید ہے اور جب نیند میں پیشاب از خود نکل جاتا ہے تو اس میں یہ دوا نہایت فائدہ کرتی ہے اور جب پیشاب کھاری ہوجاتا ہے تو اس کے استعمال سے اصلی حالت پر آجاتا ہے محرک دافع بلغم ہے اس کے کھانے سے پیشاب میں تیزابی کیفیت آجاتی ہے مثانے کی کمزوری کے باعث پیشاب نہ آتا ہو اور اس میں لعاب دار رطوبت ملی ہو تو اس سے نفع ہوتا ہے آلات بول کی بلغمی جھلی کا محرک ہے۔

مقدار خوراک ۔ ۲ رتی سے ایک ماشہ تک۔ وید کہتے ہیں کہ پان میں رکھ کر دو رتی کھائیں۔

ستو (ھ)

بفتح سین مہملہ وتشدید تاے فوقانی مضموم وواؤ معروف۔ بستداپ، سویق (ع)

صفات وفوائد۔ مشہور ومعروف چیز ہے اور جس غلے سے تیار کیے جاتے ہیں اسی کے مطابق انکی طبیعت ہوتی ہے۔ لیکن اس چیز کے ستوؤں میں خشکی بڑھ جاتی ہے اور مائل بحرارت ہوجاتے ہیں بہتر یہ ہے کہ اعتدال کے ساتھ بھونے جائیں اس طرح کہ نہ جل جائیں اور نہ کچے رہیں دھوئے ہوئے ستوؤں میں سردی بن دھوئے ہوؤں سے زیادہ ہوتی ہے۔ گرم مزاج والوں کے پیے مناسب ہیں مزاج کی گرمی دفع کرتے ہیں بشرطیکہ بھگو کر کھائیں۔ تمام ستو تے اور غشی کو دفع کرتے ہیں بھگو کر پئیں تو معدے سے جلدی تلے اُتر جائیں اور جوش دے کر پیوین تو دیر میں تلے اترین مگر جوش دیے ہوؤں میں نفع کم ہوتا ہے۔



اور ہر قسم کا ستو قبض کرتا ہے۔ جہاں قبض مطلوب ہو کسی روغن کے ساتھ استعمال کریں بعض کہتے ہیں کہ ستو معدے میں نفخ پیدا کرتے ہیں اور جب تک قوی ضرورت نہ ہو ان کو استعمال نہ کریں خاص کر ایسی چیزوں سے بنائے ہوئے جو خود قابض ہیں کیونکہ سدے ڈالتے ہیں اور کبھی قولنج پیدا کر دیتے ہیں ضرورت کے وقت معدے کے واسطے سب سے بہتر جو اور گیہوں کے ستو ہیں ستوؤں کے کھانے کے بعد ترکاری اور ککڑی کھیرا خربوزہ تربوز اور دوسرے فواکہات نہ کھائیں۔ جن کے مزاج سرد تر ہیں۔ گرمی کم ہے اور جن کو پیٹ پھولنے کا عارضہ ہے اور بوڑھوں کو ستوؤں سے بچنا چاہیے اور اگر ستو کھانے کا اتفاق ہو تو بعد اس کے کوئی ترکاری اور تر و تازہ پھل نہ کھانا چاہیے اور بہتر یہ ہے کہ ان کی اصلاح کے بعد کھائیں اس طرح کہ دھولیں اور کھانڈ ملالیں یا ان کو کھا کر کوئی ہاضم چیز کھالیں۔

گیہوں کے ستو۔ ستو پہلے درجے میں گرم و خشک ہیں اور بعض تر بتاتے ہیں اور بعض گرم مائل باعتدال جانتے ہیں پینے کے لیے مناسب ہیں بشرطیکہ گرمی کا مرض نہ ہو ان کو پانی میں تر کرنے سے سرد ہو جاتے ہیں۔ اس لیے ان کے پینے سے حرارت دفع ہوتی ہے اور جلد ہضم ہوتے ہیں اور معدے سے تلے جلدی اترتے ہیں مگر شیخ بوعلی قانون میں کہتا ہے کہ معدے سے تلے دیر میں اترتے ہیں نفخ زیادہ کرتے ہیں اس لیے شیرینی کے ساتھ کھائیں تاکہ معدے سے تلے جلد اتر جائیں اور نفخ کم ہو جائے اور شیخ موصوف یہ بھی کہتا ہے کہ ان سے خون کم بنتا ہے اور بعض کہتے ہیں کہ غذائیت زیادہ رکھتے ہیں۔ ان میں غذا و دوا دونوں چیزیں جمع ہیں سوزش اور تشنگی کو تسکین دیتے ہیں تپ گرم اور یرقان کے امراض کو نافع ہیں۔

جَو کے ستو۔ دوسرے درجے میں سرد و خشک ہیں بعض سرد تر پہلے درجے میں جانتے ہیں یہ گیہوں کے ستوؤں سے زیادہ سردی اور غذائیت پیدا کرتے ہیں انکی سردی معدے میں بہت عرصے تک باقی رہتی ہے کیونکہ یہ غلیان کے وقت گیہوں کے ستوؤں سے زیادہ پانی لیتے ہیں اس لیے ان سے بدن کی گرمی زیادہ دفع ہوتی ہے اور حرارت بھی خوب کرتے ہیں اگر ان کو آب انار میں یا شربت انار میں کے ساتھ پیویں تو درد سر بخاری اور احتراقی کو نفع ہو اور نیند آوے اور گرم تپوں کو دور کریں صفراوی تپ اور دستوں کو بھی مفید ہیں جو کی روٹی سے جتنی غذائیت حاصل ہوتی ہے اتنی ان سے نہیں ہوتی نفخ اور ریاح بھی زیادہ پیدا کرتے ہیں اگر شربت ورد اور نمک کے ساتھ کھاویں تو اُس سے کو پیٹ سے دفع کریں جس کے ساتھ دست ہوں ان کے کھانے کے بعد پانی نہ پینا چاہیے تپ کے مریض کے لیے بہتر غذا ہیں پیاس اور گرمی کو دفع کرتے ہیں ان میں یہ عجیب خاصیت ہے کہ پانی ڈال کر گرم گرم پی لیں تو صفراوی دست بند کر دیں اور اگر تھوڑی دیر بھیگا رکھ کر پیویں تو دست لاویں گیہوں کے ستوؤں سے زیادہ ریاح پیدا کرتے ہیں سرد مزاج والوں اور بڈھوں کے ناموافق ہیں پیٹ پھلاتے ہیں مصلح انکے قند۔ شکر سفید۔ سونف۔ زیرہ اور کوئی جوارش گرم ہیں۔

چنے کے ستو۔ قریب گیہوں کے ستو کے ہیں۔ باہ کو قوت دیتے ہیں نفاخ ہیں مٹھاس کے ساتھ کھانا چاہیے۔

چاول کے ستو۔ اعتدال کے قریب ہیں خشکی اور حرارت کو دفع کرتے ہیں معدے کو قوت دیتے ہیں قے اور متلی مٹاتے ہیں۔ دست بند کرتے ہیں۔

باجرے کے ستو۔ صفراوی اور سوداوی قے کو روکتے ہیں۔

بیر کے ستو۔ دوسرے درجے میں سرد و خشک ہیں نفخ بہت کرتے ہیں۔ قریب جو کے ہیں جگر و معدہ کی سوزش کو تسکین دیتے ہیں۔ دست بند کرتے ہیں۔

سیب کے ستو۔ صفراوی قے اور متلی اور تشنگی کو مفید ہیں معدے کو قوت دیتے ہیں۔

مغز تخم کدو کے ستو۔ نہایت سردی پیدا کرتے ہیں بچوں کے لیے موافق ہیں ان کے بدنوں کو فربہ اور مضبوط کرتے ہیں گرم کھانسی اور پیاس کو دفع کرتے ہیں اور خاص جرم کدو کے ستو کھانسی اور سینے کے درد کو جو گرمی سے ہوں نافع ہیں۔

سماق کے ستو۔ معدے کو نفع دیتے ہیں صفرا کے زور کو ہٹاتے ہیں بڑے صفراوی دستوں کو روکتے ہیں۔

تخم انار کے ستو۔ دوسرے درجے میں سرد و خشک ہیں صفرا کی حدت کو توڑتے ہیں بھوک پیدا کرتے ہیں معدے کو قوت دیتے ہیں مگر قابض ہیں۔

گاجر کے ستو۔ خفقانیت اور تشنگی اور گرمی کو بے حد نافع ہیں۔

ستیاناسی (پنجابی)

بفتح سین نقطہ دار و سکون تاء فوقانی و فتح یائے تحتانی و سکون الف و فتح نون و سکون الف و کسر سین مہملہ و یائے معروف۔ ہندی اور مارواڑی میں سین مہملہ کی بجائے شین نقطہ دار سے بولتے ہیں گجراتی کا نام دارڈی رائے معلوم کے لکھے سے ہے اور مرہٹی میں بسولا بائے فارسی کے کسرے اور واؤ مجہول سے کہتے ہیں سنسکرت کے نام سوزن کشیری اور پھیرنی اور ہیم دنی اور بہت دگدھا ہیں

صفات و شناخت۔ کٹیلی کی قسم سے ہے اس کے پیڑ بنگال سے پنجاب تک۔ نیچ محلا اور مارواڑ وغیرہ میں ہوتے ہیں اسکا نہال دو ڈھائی فٹ اونچا ہوتا ہے اس کے پتے اور پھل اور شاخیں وغیرہ سب حصوں پر کانٹے ہوتے ہیں اسکا پتا یا ٹہنی توڑنے سے پیلا دودھ نکلتا ہے۔ اس کے پیلے رنگ کے پھول نکلتے ہیں اس کا پھل ایک یا ڈیڑھ انچ لمبا ہوتا ہے اس میں کالے بیج نکلتے ہیں اس کی جڑ کو مارواڑی میں چوک کہتے ہیں اس کے بیجوں میں سے ایک قسم کا پیلا صاف اور آرپار سے دیکھنے والا کانچ کی طرح تیل نکلتا ہے اس کو کھلا پڑا رکھنے سے یہ گاڑھا ہو جاتا ہے بیجوں میں سے جب تیل نکالا جاتا ہے تب گدلا ہوتا ہے کچھ دنوں پڑا رہنے سے اس کے نیچے سفید گاد بیٹھ جاتی ہے اور تیل نتھر کر صاف اور چکنا ہو جاتا ہے اس کی بو سے کچھ جی متلاتا ہے گو بہت بری بدبو نہیں آتی ہے اسکا مزہ کچھ چرپرا ہوتا ہے اس تیل کی شناخت اور جانچ یہ ہے کہ اسمیں شورے کا تیز تیزاب ملانے سے اس تیل میں نارنجی یا لال رنگ پیدا ہو جاتا ہے یہ تیل جلانے کے کام میں بھی آتا ہے۔

خواص و فوائد۔ اس کے تمام اجزا کا خیساندہ یا جوشاندہ پلانے سے پیشاب زیادہ آتا ہے پیشاب کی نالی کی سوزش مٹانے کے لیے اسکا جوشاندہ پلایا جاتا ہے رگڑ سے چھلی ہوئی کھال پر اسکا خیساندہ لگانے سے گھاؤ بھر جاتا ہے اس کے بیج افیون کی بہ نسبت زیادہ نشہ پیدا کرنے والے نیند لانے والے بیہوش کرنے والے اور قے میں معدے یا انتڑیوں کا درد رفع کرنے کے لیے اس کے تیل کی تین سے پانچ بوند میں کھانڈ میں ڈال کے دینا چاہیے درد وغیرہ بند ہو کر مریض کو بہت اچھی نیند آ جاتی ہے اس تیل کی اس مقدار سے دل کھل جاتے ہیں یعنی قبض رفع ہو جاتا ہے پیٹ میں آنوں پیدا ہو جائے تو پاخانہ نکال کرانے کے لیے اس کے تیل کی تیس سے ساٹھ تک بوند میں کھانڈ میں ڈال کے پھنکا دیتے ہیں کسی کسی کو ۱۵ سے ۳۰ بوند میں ہی دست لانے کو کافی ہو جاتی ہیں بازار میں اسکا اصلی تیل نہیں ملنے سے اسکا اثر بخوبی نہیں ہوتا ہے اس کے پیڑ کے تمام اجزا کوٹ کر رس نکالتے ہیں وہ بھی مسہل ہوتا ہے اسکا دودھ یا رس دیر میں اچھے ہونے والے زخموں کو اچھا کرتا ہے تلوں کے تیل میں ستیاناسی کا تیل ملا کر اس سے بنائی ہوئی چیز کھانے سے پیٹ کے جیسے قے اور دست ہونے لگ جاتے ہیں اس کے بیجوں کی ۶ ماشہ سے



۱۰ ماشہ تک پھنکی دینے سے دمہ بڑھنے نہیں پاتا ہے دمہ ہٹانے کے لیے اس کے تیل کی بوندیں کھانڈ میں ڈالکر پھنکی دینی چاہیے اس کے اصلی تازے تیل کی ۱۵ بوندوں سے اور بڑے کی ۲۵ بوندوں سے ۵ سے دس بارہ تک دست آجاتے ہیں جلاپا ریوند چینی اور ارنڈی کے تیل سے یہ تیل دستوں کے لیے اس واسطے اچھا ہے کہ اسکی مقدار خوراک بہت تھوڑی ہے۔ جمالگوٹے کے تیل سے بھی یہ تیل اس واسطے اچھا ہے کہ جمالگوٹے کے تیل کا مزہ چرپرا ابکی متلانے والا اور برا ہوتا ہے اس کے مزے میں یہ عیب نہیں ہیں۔ دستوں کے لیے ہلکا تیل دینے میں دو عیب ہیں پہلا یہ ہے کہ اس سے سب آدمیوں کو دست برابر اور یکساں نہیں آتے ہیں کسی کو تین چار ہی ہو کر رہ جاتے ہیں اور کسی کو ۱۵ یا ۲۰ ہو جاتے ہیں اسکا دوسرا عیب یہ ہے کہ اس کے اثر کے آغاز ہی میں قے ہو جاتی ہے گو بہت بھاری نہیں ہوتی کہ جیسے جمالگوٹے کے تیل سے یا اور کسی مسہل سے بہت بے چینی اور تکلیف اور کمزوری ہو جاتی ہے ویسی تکلیف اور کمزوری اس سے نہیں ہوتی ہے۔ اس کے پتے کے رس کو گھی کے ساتھ پلانے سے سوزاک مٹتا ہے۔ اس کے تیل کی تیس بوندیں ماشہ بھر سونٹھ کے ساتھ دینے سے درد ریاحی پیٹ کا مٹتا ہے اسکا رس لگانے سے آتشک کی ٹانکیاں زرد خشک کھجلی وغیرہ امراض زائل ہوتے ہیں آگ سے جلے ہوئے اس کے تیل اور اس کے پتے رس کا فائدہ کھجلی میں برابر ہے اس کے رس کو لگانے سے بگڑے ہوئے پرانے پھوڑے صاف ہو جاتے ہیں اس کے رس کو آنکھ میں لگانے میں بڑی ہوشیاری رکھنی چاہیے اسکا تیل لگانے سے درد سر دفع ہوتا ہے اگر بدن پر پھنسیاں ہو کر پھیلنے لگیں تو اُن پر اس کے تیل کو لگانے سے نفع ہوتا ہے نمک سانبھر میں اس کے تیل کی بوندیں ڈالکر استسقاء زقی کے مریض کو پھنکاتے ہیں۔ گلو کے رس میں اس کے تیل کی بوندیں ڈال کے پلانے سے یرقان مٹتا ہے۔

سٹھی (۵)

بفتح سین مہملہ و تاء ثقیل شدہ مخلوط بہا مکسور و یائے معروف گنواروں کا محاورہ ساٹھی تائے ثقیل مخلوط بہا کے کسرے اور یائے معروف سے ہے۔ رکت شال اور برسوہا سنسکرت کے نام ہیں فارسی میں برنج سرخ لکھتے ہیں

صفات وشناخت۔ گھٹیا چاولوں کی قسم ہے سرخ رنگ ہوتا ہے سٹھی یا ساٹھی اس لیے نام رکھا ہے کہ یہ ساٹھ روز میں پک جاتا ہے جب تک چھلکوں میں ہوتا ہے سٹھی کہلاتا ہے۔ سٹھی کو چھلکوں سمیت بالو گرم کرکے بھاڑ میں بھون لیتے ہیں تو چھلکے اترکر دانے پھول جاتے ہیں۔ انہیں کھیلیں کہتے ہیں سٹھی اور سیوڑھے میں یہ فرق ہے کہ سیوڑھے کا دانہ پتلا ہوتا ہے اور سٹھی کا موٹا اندر سے دونوں کے مغز کا رنگ لال نکلتا ہے اور پھوٹنے سے سفید ہو جاتے ہیں سٹھی کا دانہ سفید چھلکے کا بھی ہوتا ہے اور کالے چھلکے کا بھی سفید چھلکے والے پر سفید دھاریک روئیں ہوتا ہے اور سیوڑھے کا چھلکا عموماً سیاہ ہوتا ہے۔ چھلکے اتار دینے کے بعد سٹھی کا چاول اور بگڑ بفتح بائے موحدہ و فتح کاف فارسی و سکون رائے ثقیل بولتے ہیں۔

طبیعت۔ سرد و خشک۔

خواص وفوائد۔ منی کو گاڑھا کرتا ہے۔ مفرح ہے اسکو بھگو کر وہ پانی پینے سے پیشاب آتا ہے سوزاک دفع ہوتا ہے اگر قابض ہے اگر سٹھی کے چاول سیاہ رنگ گدھی کے دودھ میں دو پہر تر رکھیں اس قدر کہ دودھ چاولوں پر کھڑا رہے پھر پیس کر چنے کی برابر گولیاں باندھکر دق کے مریض کو صبح و شام تین عدد کھلائیں تو مفید ہو اور اگر [illegible] کے ساتھ پانی میں پیسکر عورت کی پستان پر ضماد کریں تو شیر منجمد پگھل جائے۔ سٹھی کا چاول اعضا کو قوت دیتا ہے۔ رنگ بدن کا چمکاتا ہے آواز اور گلے کو صاف کرتا ہے۔ اعضا کی سوزش کو دفع کرتا ہے قابض ہے پاخانہ اس سے رک جاتا ہے اور بہت خشک آتا ہے خون حیض کو بھی بند کرتا ہے صفرا کو دفع کرتا ہے۔ سٹھی کے چاولوں کی دھوون دہی کے توڑ کے ساتھ پینے کی قے کو

تسکین دیتی ہے۔

سجی (ھ)

فتح سین مہملہ و تشدید جیم تازی کسور و یائے معروف اہل مارواڑ سابی کہتے ہیں۔ اشخار (ف) قلی (ع)

صفات - ایک کھار ہے دو طرح سے بنتی ہے۔ (۱) وہ ہے جہاں زمین پھول جاتی ہے وہاں کی مٹی میں سے نکالی جاتی ہے (۲) کئی پیڑوں اور گھانسوں کی راکھ سے بناتے ہیں - بہتر وہ ہے کہ جو صاف سیاہ براق ہو یہ صابون کا جزو اعظم ہے اور جو خاکستر سیاہ کی طرح ہو اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے ہوں وہ بری ہے سجی گلابی رنگ کی بھی ہوتی ہے اسکو لوٹن سجی کہتے ہیں اور سجی سے ایک چیز اڑائی جاتی ہے اسے شب القلی اور شب العصفر کہتے ہیں یہی شخارا بیض اور سجی کا نمک ہے یہ سجی سے بہت لطیف و تیز ہے۔ سنسکرت میں اسکو سوورچک کہتے ہیں جیسا کہ شبد ارتھ چنتامنی میں ہے

طبیعت - گرم و خشک چوتھے درجے میں۔

خواص و فوائد - اطبائے یونانی کہتے ہیں کہ جلا کرتی ہے اخلاط کو جلا دیتی ہے گوشت کو کھا لیتی ہے اپنے فعل میں نمک سے بہت قوی ہے مغسول سجی کو سات مرتبہ پانی میں حل کرکے صاف کریں اور جمالیں اس میں سے چار سوا چار رتی کھانا معدے کو قوت دیتا ہے۔ ہاضم ہے بھوک بڑھاتی ہے بلغم خوب چھانٹتی ہے اور قے کو بند کر دیتی ہے جبکہ کسی طرح نہ بند ہوتی ہو طحال کے ورم کو تحلیل کرتی ہے۔ سرکے میں ملا کر لگانے سے آنکھ کا جالا کٹ جاتا ہے سسوں کو قطع کرتی ہے بواسیر اور برص اور بہق اور کھجلی اور سر کے گنج کے لیے مفید ہے ساڑھے تین ماشہ ایک دن میں اور سات ماشہ اسی وقت قاتل ہے قابل علاج نہیں اگر ایسی صورت واقع ہو تو بطریق معالجہ کریں جس طرح صابون کا مضر دفع کرنے کے لیے کرتے ہیں روغن اور چکنا شوربا پلائیں قے کرائیں مگر مجربات اکبری میں لکھا ہے کہ سجی ۱۰ ماشہ اگر آدمی جوان ہو اور دو تین ماشہ اگر بچہ ہو پیکر باریک کرکے پرانے گڑ میں ملا کر کھلائیں یہ ایک خوراک ہے اسی طرح اکیس روز کھلائیں اور ترشی و بادی کا پرہیز رکھائیں تاپ تلی دور ہو جائے گی اسکو تنہا لیپ کرنا قاعدہ طب کے خلاف ہے روغن میں ملانا چاہیے کیونکہ خشکی بیحد پیدا کرتی ہے اگر اس کو روغن میں حل کرکے انگور پر چھڑکیں تو اسی وقت مویز بن جائے۔ حکیم نور الدین کہتا ہے کہ سجی کو لیموں کے رس میں حل کرکے قلم سے پتھر پر لکھیں اور پھر پتھر کو کوئلے کی آنچ میں اتنا رکھیں جتنا ستو لاکر دستک دیتے ہیں تو سفید حروف اس پتھر پر ظاہر ہو جائیں کہ پانی سے دھل نہ سکیں اور راس نے اس بات کو اپنا مجرب بتایا ہے۔

ویدوں کے نزدیک سجی چرپری تیز و گرم اور سبک اور سریع التاثیر ہے۔ قولنج کو دفع کرتی ہے آتش ہاضمہ کو تیز کرتی ہے۔ پیٹ کے کیڑے دفع کرتی ہے۔ خفقان۔ پیٹ کا بادی کا درد کھٹی ڈکاریں اور بلغم اور صفرا شافی ہے۔ سجی اور ریٹھا کھار برابر لے کر پانی سے پیس کر پیپ والے پھوڑے پر لیپ کرنے سے اسکا منہ کھل جاتا ہے۔ سجی کو مہین پیس کر شہد کے ساتھ ملنے سے بچھو کا زہر اتر جاتا ہے۔ سجی اور چونے کی کلی کو برابر لیکر پیس کے بعض کے داغ پر لگا دیں۔ جب سوکھ جائے تب کاڑھے کپڑے سے دور کرکے پھر تازہ لگا دیں۔ اس طرح کئی بار لگانے سے اس جگہ کی کھال الگ ہو کے وہاں ایک داغ پڑ جائے گا۔ اس پر میٹھا تیل ملنے سے وہاں کی کھال اپنے رنگ کی ہو جاتی ہے۔ سجی کھانسی اور دمے کو نافع ہے ۲۔ ماشہ سجی پیس کر ایک قدح چھاچھ میں حل کرکے پینے سے درد قولنج کو تسکین ہوتی ہے **مضر** پھیپھڑہ **مصلح** گھی دودھ اور قے کرنا۔ **بدل** - پھٹکڑی۔



سجی کھار (ھ)

صفات - بعض کہتے ہیں کہ اصطلاح میں سجی کھار نمک نفلی کو بولتے ہیں - تحفہ کے محشی نے لکھا ہے کہ نمک نفلی سجی سے بناتے ہیں غازی پور کی طرف سے لاتے ہیں اور پٹنے عظیم آباد میں تیار ہوتا ہے وہاں سے اور ملکوں میں جاتا ہے اُس کے بنانے کا طریق یہ ہے کہ اول سجی کو جلا کر گھلا لیتے ہیں پھر گوشت کر پانی میں جوش دیتے ہیں اور اُس پانی میں جما لیتے ہیں اس طرح سجی کھار یعنی نمک نفلی یا نمک نفلی حاصل ہو جاتا ہے - اور بعض بیان کرتے ہیں کہ باجرے کے پیڑ کو سائے میں خشک کر کے جلا کر پانی میں حل کرکے اسکا زلال لے کر آگ پر پکا کر جما لینے سے مثل سجی کھار کے کھار حاصل ہوتا ہے جو اُسکے مقابل ہے کیونکہ بعض کے نزدیک سجی باجرے کا نام ہے - پس سجی کھار سے باجرے کا کھار مراد ہوگا - تیز اور سبک اور سریع التاثیر ہے بعض کا بیان ہے کہ نمک نفلی معدنی چیز ہے بعض نے نونگالون کو اور بعض نے نمک سیاہ کو نمک نفلی جانا ہے - نگھنٹ سنگرہ سے معلوم ہوتا ہے کہ سجی کھار اور سجی ایک ہی چیز ہے اور اس کی ساخت اس طرح لکھی ہے کہ تور کے تمام درخت کو اکٹھا کرکے جلاتے ہیں جلاتے ہیں وہ جلکر جم جاتا ہے تو لے لیتے ہیں - ان بھوت چلتنا ساگر میں لکھا ہے کہ سابی کھار گجراتی میں اور سجی کھار کرناٹکی و مرہٹی میں سجی کے نام ہیں اور تلنگی زبان میں سجی کا رسو اور دراوڑی زبان میں سجی کھارم کہتے ہیں -

خواص وفوائد - بلغم اور نفخ اور قولنج کو مفید ہے - پیٹ کے کیڑے دفع کرتا ہے درد شکم کو نافع ہے - بھوک بڑھاتا ہے - کھانسی اور دمے کو مفید ہے ۲ ماشہ سجی کھار ایک گلاس چھاچھ کے ساتھ پینا درد قولنج کو تسکین دیتا ہے -

سجی کا تیل

صفات وفوائد - سجی ایک پاؤ چونا ایک سیر دونوں کو دس سیر پانی میں بھگو دیں ڈیڑھ روز کے بعد مقطر کرکے پانی کو اسقدر کہ نصف رہ جائے جوش دیں پھر سرد کرکے دوسرے روز پھر اسی طرح کریں تمام پانی جل جانے کے بعد سجی کا نمک رہ جائے گا اگر رات کو شبنم میں رکھ دیں خود بخود تیل ہو جائے گا مگر آگ پر خشک ہو جائے گا اس کو آتشی تیل اس طرح بناتے ہیں کہ ایک شیشی میں یہ نمک ڈال کر لیموں کا رس منہ تک بھر دیں اور نرم نرم آگ پر پکائیں پانی سوکھتا جائے گا اور نمک تیل ہوتا جائیگا

سخیر

باخاے نقطہ دار بروزن فقیر اس کو سخار سین مہملہ کے فتحہ سے بھی کہتے ہیں

صفات وشناخت - ایک روئیدگی ہے شمس الدر میں لکھا ہے کہ اول ربیع میں پیدا ہوتی ہے مزہ شیرین تلخی مائل ہوتا ہے کبھی اس کے مزے کو اشترغاز کے مزے سے تشبیہ دیتے ہیں اور کہتے ہیں کہ اشترغاز کی جگہ سرکے میں ڈال کر کھائی جاتی ہے - مخزن میں ہے کہ اس میں شاخیں بہت سی ہوتی ہیں اذخر سے مشابہت رکھتی ہے مزہ میں تلخی اور بدبو ہوتی ہے -

طبیعت - تیسرے درجے میں گرم وخشک -

خواص وفوائد - معدہ کو قوت دیتی ہے جگر کا سدہ کھولتی ہے مرگی اور سکتہ اور فالج کے مریض کے لیے نافع ہے کھانا ہضم کرتی ہے بلغم لزج غلیظ کو شافی ہے - ریاح کو تحلیل کرتی ہے - **مضر** - اختیارات بدیعی وغیرہ میں ہے کہ گرم مزاج والے کو مضر ہے - اُسے تپ پیدا کرتی ہے - **مصلح** - ترش رُبوب - **بدل** - اذخر - **مقدار خوراک** - ۴ ماشہ -

سداب

بفتح وضم اول وفتح دال مہملہ وسکون الف وبائے موحدہ موقوف بروزن گلاب محیط میں کہا ہے کہ یہ لفظ عربی کا ہے



اگر یہ غلطی ہے فارسی کا لفظ ہے اسکا معرب سذاب ذال معجمہ کے ساتھ ہے جیساکہ بحر الجواہر میں ہے مالابسع میں بھی عربی کا لفظ ذال معجمہ کے ساتھ بتایا ہے یونانی میں اس کو فیجن بروزن الکن کہتے ہیں جیساکہ مالابسع اور تذکرہ داؤد انطاکی اور اختیارات بدیعی میں ہے برہان کی تقلید سے مخزن میں فیجن کو عربی بتایا ہے۔ ہندی میں ساتول اور ساتری اور بنگالی میں تتلی کہتے ہیں۔

صفات وشناخت۔ ایک قسم کی گھانس ہے کہ اکثر گیہوں کے کھیت میں ہوتی ہے اور کھیت کو خراب کردیتی ہے تین قسم کی ہوتی ہے بستانی اور جنگلی اور پہاڑی بہتر سب میں بستانی ہے جو انجیر کے درخت کے پاس اُگے اُس کے پتے چھوٹے اور نہایت بدبودار اور املی کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں۔ بلندی پیڑ کی دو گز تک کی ہوتی ہے ساق چھوٹی ہوتی ہے اُس میں سے نہایت ہری ہری بہت بہت سی شاخیں نکلتی ہیں ان شاخوں میں بہت سی پتلی پتلی ٹہنیاں ہوتی ہیں جنکی انتہا میں چھوٹے چھوٹے سرنگے ہوتے ہیں۔ پیڑ پر غبار کسی قدر سفید رنگ کا ہوتا ہے پھول زرد۔ مزہ تلخ ہوتا ہے۔ پہاڑی اور جنگلی کا پیڑ بستانی سے بہت چھوٹا ہوتا ہے شاخیں کم ہوتی ہیں بدبو زیادہ ہوتی ہے بعض کہتے ہیں کہ جزائے بری یہی ہے کہتے ہیں کہ اس کے بیج اسپند کے دانوں سے زیادہ سیاہ ہوتے ہیں۔ ایک قسم اسکی ایسی ہے کہ جسکا درخت بستانی کی طرح ہوتا ہے مگر شاخیں اسمیں زیادہ ہوتی ہیں اور پتے بڑے ہوتے ہیں پھول کا رنگ سفید بیج کا رنگ سرخی مائل شکل تکونیا اور مزہ بہت تلخ و تیز ہوتا ہے۔ اسکا کھانا اچھا نہیں مستعمل بستانی کے پتے ہیں جو سبز اور تازہ تیز بو ہوں۔

طبیعت۔ تر و تازہ بستانی گرم و خشک دوسرے درجے میں اور جالینوس کے نزدیک گرم و خشک تیسرے درجے میں اور خشک کی طبیعت تیسرے درجے میں گرم و خشک ہوجاتی ہے کیونکہ پانی کے جو سردی پیدا کرنے والا ہے سوکھ جانے سے زیادہ خشکی پیدا ہوجاتی ہے اور چونکہ اجزائے سرد گھٹ جاتے ہیں اس لیے گرمی بھی بڑھ جاتی ہے پہاڑی اور جنگلی خصوصاً خشک کی طبیعت چوتھے درجے میں گرم و خشک ہے بعض اسکو بھی تیسرے درجے میں گرم و خشک بتاتے ہیں گو کہ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ تیسرے درجے میں گرم ہے اور دوسرے درجے میں خشک ہے اور یہ درست قوی ہے۔

خواص وفوائد سداب بستانی۔ لطافت پیدا کرتا ہے ریاح اور نفخ کو تحلیل کرتا ہے سدہ کھولتا ہے دماغ اور معدے کو قوت دیتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے پیشاب اور حیض جاری کرتا ہے گر کسی کو تقطیر البول کا عارضہ سردی سے ہو تو روز ۴ ماشہ کا سفوف نیم گرم پانی کے ساتھ پھانک لے تو جاتا رہے منی کو خشک کرتا ہے پیٹ سے بچہ گراتا ہے باہ کو قطع کرتا ہے امراض دماغی اور اعصابی جیسے فالج رعشہ اور تشنج امتلائی درد مفاصل اور عرق النسا کے لیے شرباً و ضماداً نافع ہے سداب کے پتے جوش دیکر شہد ملا کر پینے سے ہچکی کا عارضہ جاتا رہتا ہے اس کے پتے چابنے سے پیاز اور لہسن کی بو دفع ہوتی ہے بچھو اور سانپ اور باؤلے کتے کے کاٹنے سے درد پیدا ہو تو اس کے پتوں کا ضماد مفید ہے اگر ایسا کریں کہ سداب اور اور بھوسی سرکے میں بھگو کر اُس مقام پر لگا دیں تو زخم کا منہ کھل کر زہر دفع ہوکر درد جاتا رہے۔ اس کے تازہ پتوں کا پانی کان میں ٹپکانے سے دوی طنین اور ثقل سماعت کو نفع ہوتا ہے جوش کرکے جو شاندے میں سرکہ ملا کر بچوں کے کان میں ٹپکانے سے ام الصبیان کا عارضہ جاتا رہتا ہے اس کے خشک پتے پیس کر ناک میں بطور ناس کے سونگھنے سے نکسیر بند ہوجاتی ہے سینے کے امراض اور سعال اور یرقان اور ریاحی قولنج کو نافع ہے گردے اور مثانے کی پتھری کو توڑتا ہے اس کے لگانے سے تر و خشک کھجلی کو آرام ہوتا ہے لہسن کو اسکی جڑ کا دھواں دینے سے اُسکا فعل باقی نہیں رہتا۔ بیل کے پتے میں اسکو پیس کر مہاسوں اور منہ کے مسوں پر لگایا جائے تو جاتے رہیں اگر اس کے سفوف



کو عورت کے معدہ میں ملاکر سر پر لگایا جائے تو غلبت ابھر کو دفع کردے اسکے پتے نبیذ میں ملانے سے خوشبو آجاتی ہے نشہ جلد آنے لگتا ہے
اور زیادہ نشہ آتا ہے اور بدن سے جلد نکل جاتی ہے چنکری کے ساتھ وادر پر لگانے سے اسکو دور کردیتا ہے اسکا جوشاندہ سات تولہ کے قریب
لے کر اسمیں سوا دو تولہ شہد گھول کر پینے سے بھی دادجاتا رہتا ہے اس کے پتون کے رس میں سرکہ اور روغن گل اور سفیدہ ملاکر چہرہ اور
غلاف مزمنہ پر لگانے سے جاتے رہتے ہیں اسکو ستوون کے ساتھ آنکھ پر لگانے سے ٹیس جاتی رہتی ہے اگر اس کے پتون کے رس میں
ہری سونف کا رس اور شہد ملاکر آنکھ میں لگائیں یا اس کے پتے نمک کے ساتھ کھائیں تو بینائی قوی ہوجائے اور نزول الما پانی
سوکھ جائے اگر سداب کو پیس کر شہد میں ملاکر عورت کی شرمگاہ پر مقعد تک لگا دیا جائے تو درد رحم اور اختناق رحم جاتا رہے عورت مرد سے
صحبت کرا کر رحم میں اسکو حمول کرے تو حمل نہ رہے شہد میں پیس کر مقعد پر لگانے سے پھوڑے کو نفع ہوتا ہے۔ اس کے لیپ سے
خصیون کا ورم تحلیل ہوجاتا ہے اسکو روغن زیتون میں پکاکر مثانے کو اس سے سینکا جائے تو رکا ہوا پیشاب کھل جائے

سداب کوہی و بری کو مکان میں رکھنے سے حشرات الارض اور زہریلے جانور بھاگ جاتے ہیں۔ جہاں مرغیان اور بکریان
وغیرہ جانور رہتے ہوں وہاں اسکا جوشاندہ وغیرہ ڈالدیں تاکہ موذی کیڑے کوڑے نہ آنے پائیں۔ اس کے پتون کا پانی لوہے کے ہتیاروں
پر لگانے سے زنگ نہیں لگتا۔ گرم مزاج والے کو اسکا استعمال مناسب نہیں البتہ سرد مزاج والا اس میں تھی سداب بستانی
ملاکر استعمال کرے اس کے بیج کی چھال کا سفوف شراب کے ساتھ یا بخورے پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اگر مرض پرانا ہو تو ایسا
کریں کہ اس کے پتون کا رس اس کی جڑ کے سفوف اور موم میں ملاکر لگائیں اس سے ضرور بال جم آوینگے سرکہ اور سفیدہ اور
روغن گل میں ملاکر سر پر لگانے سے وہ گنج جاتا رہتا ہے جس سے رطوبت بہتی ہو اس کے پتون کا رس بچے کی ناک میں
ٹپکانے سے کابوس اور ام الصبیان کو نفع ہوتا ہے اسکا رس سر پر ملنے سے پرانا درد سر بھی جاتا رہتا ہے اس کے رس
کو سونگھنے سے نکسیر رکی جاتی رہتی ہے اور گرم کرکے کان میں ٹپکانے سے اسکا درد جاتا رہتا ہے پیپ صاف ہوجاتی ہے۔ کیڑے
مرجاتے ہیں دوی دطنین کو نفع ہوتا ہے جنگلی اور بستانی دونوں قسمیں بدن سے فضول کو پیشاب کے ذریعہ سے خوب نکالتی ہیں
اس لیے قبض پیدا ہوجاتا ہے۔ کیونکہ رطوبت مثانے کے ذریعہ سے دفع ہوکر آنتوں کا فضول خشک ہوجاتا ہے کنٹھمالا
اور بغل کے ورم کو جسکا نام کھیلاری ہے اسکا لیپ تحلیل کرتا ہے بعض عضو پر اس کے لیپ سے ورم گرم پیدا ہوجاتا ہے دیسقوریدوس
نے کتاب سموم میں کہا ہے کہ جو کوئی ہر روز جنگلی سداب ایسی حالت میں صبح کو کھایا کرے کہ ابھی کچھ نہ کھایا ہو تو اس پر کوئی زہر
اثر نہ کرے گا اور دوسرے یہ کہتے ہیں کہ خود جنگلی سداب سمیت سے خالی نہیں اس لیے اسکو زیادہ نہ کھانا چاہیے یہانتک
کہ ہم ماشہ قاتل ہے اور اس سے وہ عوارض پیدا ہوتے ہیں جو کنیر کے کھانے سے پیدا ہوجاتے ہیں جیسے چہرے کا سرخ
ہوجانا بدن پر ورم آجانا بدن میں کھجلی ہونا علاج اسکا یہ ہے کہ اول قے کرائیں بعد اس کے وہ تدابیر عمل میں لائیں جو
کنیر خوردہ کے ساتھ عمل میں لاتے ہیں جہاں سانپ رہتے ہوں وہاں کا اگا ہوا سداب نہ کھانا چاہیے۔

سداب کا گوند۔ کھانے اور لگانے سے اورام سخت نرم ہوکر اتر جاتے ہیں۔ قطورن کے ہمراہ بہق اور مسون پر لگانے
سے ان کو نفع ہوتا ہے شہد کے ہمراہ داد پر لگانے سے جاتا رہتا ہے اس کو میبگر روغن گل اور سرکے میں ملاکر سونگھنے سے
پرانا درد سر مٹتا ہے ابو جریج کہتا ہے کہ اس کو پیس کر چھڑکنے سے آنکھوں کے پھوڑے کو نفع ہوتا ہے اور اس کو سونگھنے سے
کنٹھمالا جاتی رہتی ہے اس کو سرکے میں ملاکر سعوط کرنے سے نکسیر بند ہوجاتی ہے اسی طرح اسکی بتی رکھنے سے نکسیر کا خون رکتا
ہے اس کے کھانے اور لگانے سے ریاح غلیظہ تحلیل ہوتی ہیں روغن زیتون میں پکاکر کھانے سے ریحی قولنج موقوف ہوتا ہے

اس کے ساتھ حقنہ کرنے سے آنتوں کا نفخ تحلیل ہوجاتا ہے مگر معدے کے موافق نہیں۔
وید کہتے ہیں کہ ساؤل (سداب) کی باغی قسم تیز اور تلخ اور بہت گرم ہے اور جنگلی قسم تلخ و سرد ہے۔ بچوں کے سارے امراض کو جو بھوت سے پیدا ہوئے ہوں مفید ہے بچوں کو جو مختلف رنگ کے دست آتے ہیں اور اس سے وہ دُبلے ہوجاتے ہیں سداب کو دینے سے یہ عارضہ جاتا رہتا ہے۔ بلغم اور سودا کو دفع کرتا ہے آنکھ کے گوشت کی زیادتی اور رتے اور ہڈی کے درد کو مفید ہے۔ اور جنگلی قسم خصوصیت سے باہ کا نقصان دور کرتی ہے اور صفرا کے نقصان کا تدارک کرتی ہے اور سل کو نافع ہے اس کے پتے پکا کر ترکاری کے طور پر روٹی سے کھانا بہت سبک ہے بھوک بڑھاتا ہے۔ بلغم اور باد کو دفع کرتا ہے گو ہوا سیر کی شکایت کھڑی ہوجاتی ہے۔ **مضر**۔ لگاتار کھانے سے سر اور دل کو نقصان پہونچتا ہے اس کے سونگھنے سے متلی پیدا ہوتی ہے حواس خراب ہوتے ہیں گرم مزاج والے کو تو بہت مضر ہے جس کے دماغ اور جگر میں گرمی ہو کیونکہ خصوصیت سے نقصان پہونچاتا ہے یہاں تک کہ سر میں درد ہونے لگتا ہے۔ آدھا سیسی کا درد پیدا ہوجاتا ہے اخلاط اور منی میں گرمی پیدا ہوجاتی ہے باہ کو ضعیف کرتا ہے۔ **مصلح**۔ انار شیریں اور بہی اور خرفہ اور سکنجبین اور دوسری سرد چیزیں اور قوت باہ کی کمزوری کی بالخاصہ انیسون اصلاح کرتا ہے۔ **بدل**۔ نعناع صعتر اور پودینہ گوند کا بدل سکبینج اور بعض نے گرند کا بدل ونگی ہینگ لکھی ہے۔

مقدار خوراک۔ بستانی کے پتے اور رس ۱۰ ماشہ تک اور بعض صحیح مقدار خوراک ۶ ماشہ بتاتا ہے بچوں کو ۲ جو بھر سے ۱۶ جو بھر تک دینا چاہیے اور بڑوں کو بھی تازہ پتے وغیرہ ۳ ماشہ سے زیادہ نہ دیں۔

سُداب کے بیج

بزرالسداب (ع) تخم سداب (ف) ہندی میں ان کو جنتی بفتح جیم تازی وسکون یائے تحتانی وکسر تائے فوقانی و یائے معروف بھی کہتے ہیں

صفات وشناخت۔ یہ بیج ایک غلاف میں تین تین عدد ہوتے ہیں تکونیا شکل رنگ زردی لیے ہوئے ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ جنگلی کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک تیسرے درجے میں بعض کے نزدیک گرم وخشک دوسرے درجے میں۔ گیلانی کا قول ہے کہ جو زمین سرد وتر میں پیدا ہو دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے اور جو گرم زمین میں اُگے تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ شہد کے ہمراہ ان کا کھانا کابوس اور مرگی اور استسقا اور ریاحی ہچکی کو نافع ہے۔ معدے کی سردی کو مٹاتے ہیں۔ ریحی قولنج کو مفید ہیں۔ بینائی کو قوت اور تیزی بخشتے ہیں۔ عرق النسا کو کھوتے ہیں جماع کے بعد ان کو عورت کھائے یا حمول کرے تو حمل نہ ہے ایک چھٹانک جیتی اور ایک چھٹانک تنباکو سے خوردنی دونوں کو باریک پیس کر چھاچھ میں ملائیں چھاچھ اتنی زیادہ ہو کہ کئی بار اس کو پیتے رہیں یہ ترکیب اُس شخص کے لیے اکسیر ہے جس کو دیوانے کتے نے کاٹا ہو مجھے سینہ بسینہ اور زبان بزبان پہونچی ہے زیادہ وضاحت سے تنباکو میں بیان کردیا ہے جنگلی جیتی میں بھی ایسے ہی افعال وخواص ہیں۔ جنگلی جیتی کا سفوف شہد اور شراب اور مرغی کے پتے اور زعفران اور رسوت کے رس کے ساتھ آنکھوں میں لگانے سے بینائی بڑھتی ہے۔ **مضر**۔ درد سر پیدا کرتے ہیں منی کو کم اور خراب کرتے ہیں۔ **مصلح**۔ درد سر کے

بیے سدہ جنین اور منی کے بیے کیترا شہد کے ساتھ۔ **بدل**۔ برگ سداب۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ تک اور جالینوس کے نزدیک تازہ بیج ۲، ۳ ماشہ کھانا چاہیے۔

سداب کا تیل

صفات۔ سداب کے پتے ایک حصہ اور پانی چار حصہ روغن زیتون دس حصہ لے کر یہاں تک جوش دیتے ہیں کہ صرف روغن رہ جاتا ہے یا اول ایک حصہ برگ سداب آٹھ حصہ پانی میں جوش دیں جب آدھا پانی جل جائے تو صاف کرکے اُس جوشاندے کی برابر روغن زیتون ڈال کر اتنا اوٹائیں کہ صرف تیل رہ جائے۔

طبیعت۔ گرم وخشک ہے کیونکہ اس کے اجزا جنسے بنتا ہے گرم وخشک ہیں۔

خواص وفوائد۔ استرخا اور گردے اور مثانے کی سردی اور رحم اور پہلو اور کمر کے درد کے لیے مفید ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ تپ لرزہ کو دفع کرتا ہے۔ حمام میں بیٹھ کر سوا تولہ پینا رعشہ کے لیے مجرب ہے اور ایک ماشہ کے قریب اسکا سعوط ثقل سامعہ کو مٹاتا ہے اور کان کی سردی دفع کرتا ہے سر کے پُرانے امراض کو نفع پہونچاتا ہے حقنہ اس سے کریں تو قولنج ریحی اور غلطی اور پیٹ کی مروڑ دور ہو جائے گی اس کا حمول اور ادرار حیض اور اخراج مشیمہ اور جنین کے لیے نافع ہے یہ روغن غار کی قوت میں ہے بلکہ اُس سے بھی بڑھا ہوا ہے۔

سداسہاگن (ھ)

بفتح سین مہملہ و فتح دال مہملہ و سکون الف وضم سین مہملہ دوم و فتح ہا و سکون الف و فتح کاف فارسی و سکون نون اس کو سندوری بکسر سین مہملہ و خفائے نون وضم دال مہملہ و سکون واو و کسر رائے مہملہ و سکون یائے تحتانی بھی کہتے ہیں۔

صفات وشناخت۔ ایک ہندوستانی روئیدگی کا پھول ہے پتے اس کے مثلث اور کنگرہ دار ہوتے ہیں۔ وضع شہتوت کے پتوں کی سی ہوتی ہے اور اسکے چھوٹے ہوتے ہیں اسکا درخت ایک گز کا یا اس سے بڑا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ سرد۔

فوائد۔ زہر اور صفرا اور خون کے فساد کو دفع کرتا ہے متلی کو روکتا ہے اگر دو تولہ کے قریب اس کے پتے رات کو پانی میں بھگو کر صبح کو مل چھان کر کھانڈ ملا کر پیویں تو گرانا اور پیاس سوزاک جاتا رہے اور بسبب لعابیت کے آنتوں میں پھسلن پیدا کرتا ہے جس سے فضلہ آنتوں کا خارج ہوتا ہے اور اس کے ہرے پتوں کا پانی کان کے درد کو نافع ہے۔

سداگلاب

بفتح سین مہملہ و فتح دال مہملہ و سکون الف وضم کاف فارسی و فتح لام و سکون الف و بائے موحدہ موقوف بجا اصل و کوجاد کوزہ وکیبو تی (ھ) ورد مُنتن (ع)

صفات وشناخت۔ اس کا درخت فصلی گلاب کے درخت سے بڑا ہوتا ہے پھول بھی اُسی کی پھول کی طرح اور رنگ سفید گل سیوتی کی طرح مگر اُس سے ذرا بڑا اور اسکی پتیاں اُسکے پھول سے چوڑی اور پھول ہوتی ہیں صاحب الفاظ الادویہ نے ورد منتن کو سداگلاب لکھا ہے۔ لیکن ورد منتن میں یونانی کہتے ہیں کہ خوشبو نہیں ہوتی اور سداگلاب میں لکھا ہے کہ اُسکی خوشبو بہت تیز ہوتی ہے پھول میں اس کے پتیاں فصلی گلاب کے پھول سے کم ہوتی ہیں۔ چونکہ ہمیشہ اس میں پھول آتے رہتے ہیں اس لیے یہ نام (سداگلاب) پایا۔ یہ جنگلی گلاب کی قسم سے ہے اس کی جڑ کو جا میں تو زبان پر ایسی



تیزی معلوم ہوتی ہے جیسے عاقرقرحا سے۔ ہندی کی کتابوں میں سداگلاب کے نام سے مذکور نہیں البتہ لفظ کوجا میں جو کچھ لکھا ہے
احتمال رکھتا ہے کہ وہ یہی ہو۔

طبیعت۔ وید کہتے ہیں کہ کوجا سرد ہے اور فارسی کتابوں میں سداگلاب کو بھی سرد وخشک لکھا ہے اور زردشتن کو یونانی
اطبائے گرم وخشک بتایا ہے۔

خواص وفوائد۔ قے اور جگر اور معدے اور مقعد اور رحم کو قوت بخشتا ہے گرمی کے خفقان کو مفید ہے اس کے پھولوں کا
عرق فساد خون کو مٹاتا ہے آبلے اور پھنسیاں اس کے استعمال سے دور ہوتی ہیں اسکی جڑ مثل عاقرقرحا کی طرح تیز ہوتی ہے بلغم کو
کاٹ کر نکالدیتی ہے پانی میں تین ماشہ اس جڑ کو جوش کرکے کھانڈ ملا کے نیم گرم پینے سے پسینا آتا ہے۔
وید کہتے ہیں کہ کوجا (سداگلاب) سبک ہے باہ بڑھاتا ہے صفرا اور باد اور بلغم کا فساد دور کرتا ہے دل کو قوت دیتا ہے
قبض پیدا کرتا ہے اور چہرے کا رنگ روشن کرتا ہے سدید گازرونی کہتا ہے کہ جو منافع اور خواص فصلی گلاب کے پھول میں ہیں
وہ زردشتن میں نہیں **مضر**۔ نزلہ وزکام پیدا کرتا ہے **مصلح**۔ انیسون اور قند۔ **بدل**۔ بنفشہ اور فصلی گلاب
کا پھول۔

قدرخوراک۔ ۶ ماشہ۔

سداگرم (ھ)

بفتح سین مہملہ و فتح دال مہملہ وسکون الف وضم کاف فارسی وسکون رائے مہملہ وفتح میم آخر

صفات وشناخت۔ اسکا درخت چنے کے درخت کی برابر ہوتا ہے پتے باریک اور دراز ہوتے ہیں جب تک پتے
تروتازہ ہوتے ہیں تو درمیانی حصہ سفید ہوتا ہے اور خشک ہوکر تمام پتے کا رنگ سفید ہوجاتا ہے پھول سفید اور خاردار ہوتا ہے مزہ
اس روئیدگی کا کڑوا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ بلغمی کھانسی اور دمے کو مفید ہے اگر سونٹھ اور کالی مرچ اور پیپل ایک ایک تولہ اور اجوائن چار تولہ پیس کر
سداگرم کے رس میں بھگو دیں اس طرح کہ دوائیں اسمیں ڈوب جائیں اور ان سب چیزوں کا عرق کھینچ لیں اور اس میں
سے علی الصباح ۲ تولہ پی لیا کریں غذا میں ارہر کی دال کی کھچڑی اور ادرک و لہسن کی چٹنی رکھیں اور یہ دوا آٹھ روز تک
استعمال کریں پھر نویں دن سے دوا ترک کرکے بارھویں دن تک بھی یہ غذا کھائیں اس سے سردی کے ضیق النفس کو بڑا فائدہ
حاصل ہوگا عرق کھینچتے وقت کبھی اڑوسے اور تلسی کے پھول بھی شامل کر دیا کرتے ہیں اگر مرچ سیاہ ۳ ماشہ خالص ہینگ ۱ ماشہ
کی گولیاں مونگ کے دانے کی برابر باندھکر عرق مذکور کے ساتھ استعمال کریں تو اور زیادہ نفع ہو۔

سدھا کھار (ھ)

سین مہملہ مضموم دال مہملہ مفتوح مخلوط بہا الف ساکن اور کھار میں بھی ہائے ہندی ہے۔ جسے مخلوط بھی کہتے ہیں

صفات وفوائد۔ چند گھانسوں کے کھار کا نام ہے بہت گرم ہوتا ہے زخموں پر لگاتے ہیں تاکہ انکا چرک صاف ہوجائے بڑھے گوشت
کا منھ کرکے مواد کو خارج کرتا ہے اعضا کو ضعیف کرتا ہے۔ محیط میں اسی طرح ہے لیکن نگھنٹ پرکاش سے پتا لگتا ہے کہ سدھا کھار
بضم سین مہملہ و فتح دال مہملہ مخلوط بہا وسکون الف اور فتح کاف تازی و فتح شین نقطہ دار وسکون الف و رائے مہملہ موقوف نام ہے



نوشادر کا پس یہی غلط ہوگا۔

سراج القطرب۔ع۱

بکسر سین مہملہ و فتح رائے مہملہ و سکون الف و ضم جیم تازی و الف و لام و ضم قاف و سکون طائے حطی و ضم رائے مہملہ و سکون بائے موحدہ

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے جسکی تحقیق میں بہت سے اقوال آئے ہیں ابن زہر نے بیان کیا ہے کہ افلاطون کہتا ہے کہ ایک روئیدگی ہے جو بیت المقدس میں ہوتی ہے جتنا اس کے قریب جاتے ہیں زیادہ روشن معلوم ہوتی ہے لوگ اسکو پاس رکھتے ہیں تب بھی روشن رہتی ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ یہ نام دو لفظوں سے مرکب ہے ایک سراج ہے جس کے معنی چراغ کے ہیں دوسرے قطرب ہے اور وہ ایک کیڑا ہے کہ جب اندھیری رات میں اُڑتا ہے تو آگ کے شعلے کی طرح چمکتا ہے اسکو ہندی میں پٹ بجنا اور جگنو اور فارسی میں کرم شب تاب کہتے ہیں ابن بیطار نے قطرب کو جگنو ہی بتایا ہے اور ادریسی نے بھی کہا ہے کہ قطرب کرم شب تاب کا نام ہے جو رات کو شعلۂ آتش کی طرح روشن ہوتا ہے۔ طیبوث بھی اسکا نام ہے اور جولاہے کو بھی اگرچہ قطرب کہتے ہیں اور وہ ایک کیڑا ہے سیاہ رنگ کہ ہر وقت پانی پر انتظار دہر بڑا پھرتا ہے مگر یہ معنی وجہ تسمیہ کے لیے مناسب نہیں بعض کہتے ہیں کہ وہ اندھیری رات میں کسی قدر چمکتا ہے اگر ایسا ہے تو یہ وجہ تسمیہ کے لیے اول سے بہتر ہوگا محیط میں جو لکھا ہے کہ قطرب کرے ست کثیر الحرکت بدون قصد بجانبے دوچون بہ شب تاریک طیران کند مانند شعلۂ آتش درخشد یہ غلطی ہے کہ جولاہہ جو پانی پر پھرتا ہے رات میں نہیں اُڑتا جگنو جو پانی پر نہیں پھرتا اُڑتا ہے۔ اور رجہان کمیں تو قطرب کی نسبت لیل کی طرف پاؤ تو روشنی اس کا سبب نہ سمجھو بلکہ بہت سا چلنا پھرنا۔ قاموس میں لکھا ہے یہ لقب محمد بن المستنیر لانہ کان یبکر الے سیبویہ فکلما فتح بابہ وجدہ فقال لہ انت الا قطرب لیل۔ بعض کہتے ہیں کہ سراج القطرب پہاڑی خیری کا نام ہے جسکا پھول آسمانی ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ یہ وہ نبات ہے جسکو اہل فقہ کی زبان میں بجیلہ کہتے ہیں اور السی کے کھیتوں میں پیدا ہو جاتی ہے پھول اسکا سرخ گلاب کے پھول کی طرح ہوتا ہے جڑ گول اخروٹ کی طرح ہوتی ہے دہقان اور کسان اسے کھود کر کھاتے ہیں بعض نے کہا ہے کہ پہاڑی سرو کی جڑ ہے جبتک تر ہوتی ہے شب کو چراغ کی طرح روشن رہتی ہے سوکھ کر روشنی جاتی رہتی ہے اس لیے آدمی بھگتے ہوئے کپڑون میں رکھتے ہیں تیمی نے کتاب مرشد میں لکھا ہے کہ وہ یبروج الوقاد ہے جو یبروج کی ایک قسم ہے اسکو شجرۃ الصنم بھی کہتے ہیں اور یبروج کی ساتوں قسموں سے بہتر ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ لوسیماخوس کا نام ہے بعض کہتے ہیں کہ لوسیماخوس سراج القطرب کی ایک قسم ہے یوسف بغدادی نے مالا یسع الطبیب جہلہ میں لکھا ہے کہ وہ ایک درخت ہے شریف بزرگ قدر جڑ اسکی یبروج الصنم ہے بادشاہ لوگ اسکی تعظیم کرتے تھے اور اپنے خزانوں میں رکھتے تھے اس کی شاخیں اور پتے علیق کی طرح ہوتے ہیں مگر اس میں کانٹے نہیں ہوتے پھل سُرخ ہوتا ہے بیضہ سالہ کی سی اس میں خوشبو آتی ہے پہاڑون اور جنگلوں میں انگوروں کی بیلوں کے تلے اُگتا ہے بہرصورت بغدادی کے نزدیک سراج القطرب اور یبروج ایک چیز ہے۔ بعض دوسرے اطبا نے بھی لکھا ہے کہ اسکی جڑ آدمی کی صورت پر ہوتی ہے ساق اسکی سر کے درمیان سے پھوٹتی ہے۔ یبروج اسی کی جڑ کا نام ہے اور بیخ کا نام لفاح ہے۔ بعض نے لکھا ہے کہ یہ درخت حضرت سلیمانؑ کی انگوٹھی کے نگینے میں رہا کرتا تھا اور سکندر ذوالقرنین مشرق و مغرب کی سیر کی درمیان میں اس سے تدبیر کرتا تھا اسی لیے اسکو شجرۃ السلیمان



اور مجرۃ ذوالقرنین الاسکندر بھی کہتے ہین - اختیارات مین ذکر کیا ہے کہ سراج القطرب کو سراج القطرب بھی کہتے ہین اور صاحب منہاج نے بیان کیا ہے کہ یہ حزم انزاب سے مجہ ہے اسکی وضع زوفا کی سی ہوتی ہے سوائے بیخ کے اسکی دوسری چیز مستعمل نہین ہے - پہاڑون اور جنگلون مین اور انگور دن کی بیلون کے تلے پیدا ہوتا ہے - داؤد انطاکی نے تذکرے مین لکھا ہے کہ سراج القطرب ہر اُس درخت کا نام ہے جو شب کو خود بخود یا اُسکے پاس جگنوؤن کے جمع ہونے سے چمکتا ہے جیسے اولاغیوس وعبلیہ وبرج الصنم دوسرون نے بھی لکھا ہے کہ سراج القطرب بہت سے درختون کو جو شب مین چمکتے ہین کہتے ہین مگر مطلق ہونے کی صورت مین وہی درخت مراد ہوتا ہے جس کی خاص تعریف اوپر لکھی صاحب تحفہ کے نزدیک سراج القطرب افیوس ہے الف اور فاکے ساتھ جسکا بیان اوپر ہو چکا - صاحب الفاظ الادویہ نے لکھا ہے کہ چونکہ جگنو کیڑا اُس کو دوست رکھتا ہے اس لیے اس کا نام سراج القطرب مقرر ہوا ہے -

طبیعت - منہاج مین لکھا ہے کہ پہلے درجے مین گرم اور دوسرے مین خشک ہے یوسف بغدادی کے نزدیک پتے گرم اور جڑ بہت سرد ہے -

خواص وفوائد - منہاج مین ہے کہ قابض ہے آنتون کا خون بند کرتا ہے ابن زہر کہتا ہے کہ جو شخص اسے اپنے پاس رکھتا ہے حکام کا غصہ اُس پر سے ٹھنڈا پڑ جاتا ہے اور اس کو جو شخص رکھنا چاہے اُسکو چاہیے کہ ماہ کامل مین رکھے اسکی جڑ اور فندق جسکا معرب بندق ہے اور اونٹ کا بھیجا اور بیل کا پتا یہ چارون باہم پیس کر چنے کی برابر گولیان بنا کر سائے مین سکھائین اور جاڑون کی رات مین انگیٹھی پر سلگائین اور اُسکے دھوان نکلے گا لوگ اُس سے ڈرنے لگینگے سراج القطرب کے پتے گدھے کا خون جامد اور ریچھ کی چربی اور صبر سفید سب ایک ایک جزلے کر سب کو سلگا دین اور جس کے بلانے کی خواہش ہو اس کا نام اس وقت لیوین وہ فوراً چلا آوے گا دیر نکرے گا اگر سراج القطرب نملے تو اس کام کے لیے گلنار فارسی اُسکا بدل ہے مالا یسع للطبیب جامع مین لکھا ہے کہ اسکا کچا پھل روغن گل مین گھوٹکر عورت اپنے شکم پر ملے تو بچے کی پیٹ کے حفاظت ہو اسکی کلی کتان کے کپڑے مین باندھ کر سات رنگ کا سوت لپیٹ کر اُس بچے کے باندھنے دین جسے ام الصبیان کا عارضہ ہو تو آرام ہو جائے اسکا پھول کچلکر روغن زیتون مین تل کر عورت کے ملنے سے بچہ آسانی سے پیدا ہوجاتا ہے اس کی جڑ اور پھل کا قدر دار اور ضماد آنکھ اور خراب زخمون کو نفع بخشتے ہین اسکی جڑ کی دھونی ارواح خبیثہ اور جنون کو نکالتی ہے فساد عقل کو شافی ہے - اسکی جڑ کو پاس رکھنے سے ہر آفت جیسے چور اور ڈوبنے اور جلنے وغیرہ سے امن رہتی ہے شریف اور غافقی وغیرہ نے ان فوائد پر اتفاق کیا ہے مگر قدماء نے اُسکی کسی تاثیر کا ذکر نہین کیا ہے کہا ہے کہ اسمین کوئی طبی منفعت نہین ہے یہانتک کہتے ہین کہ پھیلنے والے زخمون کو نفع پہونچانا اس کا خاصیت کی وجہ سے ہے قوت کی وجہ سے نہین ہے -

سراگائے (۱۵)

(بفتح سین مہملہ) غوغا گاؤ (دت) نفائس اللغات مین اس کا فارسی نام گاو دشتی اور عربی نام مہا اور مہاۃ لکھا ہے -

صفات وشناخت - ایک چوپایہ جانور ہے جو ہمالیہ پہاڑ مین اور خطا و تبت کی طرف ہوتا ہے - گائے کو گھر اور بیل کو یاک کہتے ہین اُنکے بدن پر ریچھ کی طرح بڑے بڑے لمبے بال رہتے ہین اور ان کی دم کا چنور بنتا ہے - برفانی پہاڑ کے نزدیک رہتے ہین وہان کے لوگ اُن یاک بیلون پر سواری کرتے ہین جن دشوار گذار پہاڑون مین گھوڑا ٹٹو نہین

جا سکتا وہاں وہ یاک برچرہ ہو کر بخوبی بے کھٹکے چلے جاتے ہیں۔ یہ جانور سر کی طرف سے بالکل گائے بیل کی قسم کا جانور معلوم ہوتا ہے لیکن اس کے جسم کے لمبے لمبے بال ظاہر کرتے ہیں کہ اسے گائے بیل کی نسل سے کچھ سروکار نہیں۔ مگر حقیقت یہ ہے کہ قدرت نے اس جانور کو لمبے لمبے بال اس لیے عطا کیے ہیں کہ ان نہایت سرد و خنک ملکوں میں اپنے لباس قدرتی میں گرم رہ سکے اور مر نہ جائے۔ مادہ یاک دودھ بہت دیتی ہے جو گائے کے دودھ کی طرح مزہ دار اور مقوی ہوتا ہے ان ملکوں میں اس جانور کا گوشت کھایا جاتا ہے اور اس کے جسم کے بالوں کے کپڑے بنائے جاتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم وخشک تیسرے درجے میں ہے۔

خواص وفوائد۔ اسکا گوشت کثیر الغذا ہے اعضا کو قوت دیتا ہے خاصکر سرد مزاج والوں اور بوڑھوں کو اور اس کی چربی نقرس اور گنٹھیا اور فالج اور کزاز کو مفید ہے **مضر**۔ گوشت خون میں احتراق پیدا کرتا ہے خلط غلیظ سوداوی اور کوڑھ پیدا کرتا ہے **مصلح**۔ سرکہ اور مربا اور گرم مصالح۔

سرپن ٹیری روٹ (ش)

(سرپنٹیری انٹی کولائی نومارل)

صفات وشناخت۔ ارسٹولوکیا سرپن ٹیریا ایک چھوٹا پیڑ ہے جسکی جڑ خشک کر لیتے ہیں قریب ایک انچ کے طول میں بل کھائے ہوئے اور ایک انچ کا آٹھواں حصہ قطر میں اوپر کی طرف جاتی یا مدہ شاخوں کے نشان اور نیچے کی جانب ریشیوں کا گچھا لگا رہتا ہے جو اس سے پتلے اور طول میں دو انچ سے چار تک ہوتے ہیں اور شاخدار اور رنگت میں پیلے زردی مائل ہوتے خوشگوار کافور کی سی بو مثل القہ خوشبودار اور کسی قدر تلخ اور کافور کا سا۔ اسکو زیادہ امریکہ کی جڑ بتاتے ہیں

خواص وفوائد۔ خوشبودار محرک اور مقوی ہے۔ ہاضمے کے فتور میں جب مریض کمزور ہو مفید ہے بلکہ ہاضمے کے ضعف کے ساتھ بدن گرم رہتا ہے تو اس سے فائدہ ہوتا ہے کیونکہ معرق بھی ہے چیچک آ نکلنے میں اسکا خیساندہ پلانے سے نفع ہوتا ہے۔

مقدار خوراک۔ اس کے خیساندے کی مقدار خوراک ایک فلوئڈ اونس سے دو فلوئڈ اونس تک۔

سرپھوکا (ھ)

بفتح سین مہملہ وسکون رائے مہملہ وضم بائے فارسی مخلوط بہا وسکون واؤ مجہول وفتح کاف تازی وسکون الف اصل میں شین نقطہ دار ہے مگر مشہور سین مہملہ سے ہو گیا ہے۔ برگ سوفار (ف)

صفات وشناخت۔ ہندوستانی دوا ہے مخزن الادویہ میں لکھا ہے کہ اسکا نہال تین گز کے قریب اونچا ہوتا ہے شاخیں پتلی ہوتی ہیں ان شاخوں میں اور باریک شاخیں ہوتی ہیں جنمیں پتے لگتے ہیں یہ لمبے اور کسی قدر صنوبری شکل ہوتے ہیں اور ہر باریک شاخ پر پانچ چھ سات جوڑے دو صفوں میں آمنے سامنے لگے ہوتے ہیں اور ایک پتا سب سے الگ ہوتا ہے پتوں کی تلے کی جانب اوپر کی جانب سے زیادہ چکنی ہوتی ہے اور پیچھے کی طرف سے تھوڑے سے کھردرے ہوتے ہیں اُن پر رگیں بھی کچھ کچھ ابھری ہوتی ہیں اور ان میں کسی قدر سختی ہوتی ہے جس کی وجہ سے جب پتے کو چیرتے ہیں تو رگیں ٹوٹ کر بیچ میں سے نہیں پھٹتا بلکہ رگیں چھوڑ کر آڑا پھٹتا ہے مزہ اس کا تھوڑا سا تلخ ہوتا ہے باعتبار پھولوں کے اسکی دو قسمیں ہیں ایک کے پھول سفید دوسرے کے سرخ ہوتے ہیں پہلی قسم کیا ہے پہلی اسکی پھولی ہوتی



ہر پھلی مین چار پانچ چھ بیج نکلتے ہین جنکی شکل گردے کی سی اور اوپر کا چھلکا خالدار ہوتا ہے اور مغز کبودا ہوتا ہے انتہی کلام قرشی
بوٹیون کے بعض شناسیون نے مجھ سے بیان کیا ہے کہ سرپھوکے کے پتے نیل کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر فرق یہ ہے کہ نیل کے
پتے سیدھے بیٹھ جاتے ہین اور سرپھوکے کے سیدھے نہین بیٹھتے آڑے بیٹھتے ہین محیط اعظم مین انالی مین بیان کیا ہے کہ ایکی
اُس قسم کو جسکا پھول اودا ہو سرپھوکا کہتے ہین باوجودیکہ سرپھوکا مین مخزن سے صرف دو رنگ کے پھولون کا ہونا نقل کیا ہے سفید اور سرخ اور گھنٹ
مین گھنٹ رنگا اور جھاڑ بکاش سے یون اقتباس کیا ہے کہ ہندستان مین جسکو سرپھوکا کہتے ہین اسکے پتے نیل کے پتون کی طرح اور پھول
سُرخ ہوتا ہے اور بہت چھوٹا ہوتا ہے اور اس کی پھلی پر روان ہوتا ہے اور ایک دوسری قسم بھی اسکی ہے جسکی پھلی پر روان نہین ہوتا
اور پھول اسکا سفید ہوتا ہے اور پتا سُرخ پھول والے کے پتے سے چھوٹا ہوتا ہے اور اسکا پیڑ زمین پر بچھا ہوتا ہے ان عبارت چلتا
سا اگر سے معلوم ہوتا ہے کہ سنسکرت مین اسکو شر پنکھا بفتح شین نقطہ دار و ضم بائے فارسی کہتے ہین یہی محاورہ گجراتی اور
کرناٹکی کا ہے اہل مارواڑ سرپھوکو بفتح بائے فارسی و واو مجہول بولتے ہین اور دکہنی کا نام اُنہالی بضم الف و سکون نون
ہے پنجاب والے جھوجرو بضم جیم تازی مخلوط بہا و واو مجہول و فتح جیم تازی و دوم و ضم رائے مہملہ و واو معروف کہتے ہین بنگالی
کا نام بن نیل بفتح واو و بائے معروف ہے - نسخہ سعیدی اور تالیف شریفی مین ہے کہ ایک پودا ہے ایک گز کا لمبا اور بیچ
بڑا بھی ہوتا ہے پتے چھوٹے ہوتے ہین پھلی بھی چھوٹی ہوتی ہے آدھی گرہ کے قریب بڑی پھلی کے اندر سے ننھے ننھے
دانے بہت سے نکلتے ہین یہ پودا بہت پیدا ہوتا ہے اسے جھوجرو بھی کہتے ہین بعض سُرخ جیرتے کی قسم سے جانتے ہین
مین نے اودے پور ملک میواڑ کے جنگلون مین ایک پودا دیکھا ہے جو جھوجرو کہلاتا ہے اونٹ اسے بہت کھاتے ہین -
پھول اسکا زرد ہوتا ہے پھل گول گھنڈی کی طرح اور نوکدار ہوتا ہے اس مین مغز ہوتا ہے اور اسکی دو پھانکین ہوتی ہین -
اور پھل دو پھانکون مین پھٹتا ہے پتا بیتھی کے پتے کی طرح ہوتا ہے -

طبیعت - گرم و تر بعض سرد بتاتے ہین -

خواص و فوائد - مدر بول ہے کھانسی اور ضیق النفس اور تپ صفراوی و سوداوی کے لیے اسکا پینا مفید ہے جالی ہے
تسکین دیتا ہے امراض گردہ و مثانہ و اورام کے لیے بھی نافع ہے جگر و طحال کی بیماریون اور پھوڑے پھنسی کو دور کرتا ہے
خون کو صاف کرتا ہے زہرون کی تکالیف کو دور کرتا ہے دو سیر پتے سرپھوکے کے اور ایک سیر پتے بھنگ کے دونون کو
پیس کر ۴۰ دن اس سفوف مین سے روز تھوڑا تھوڑا کھایا کرین تو بواسیر خونی جاتی رہے ۹ ماشہ سرپھوکا ایک ماشہ سیاہ
مرچ کے ساتھ پیس کر پانی کے ساتھ پھانکا کرین تو سرطان یعنی ڈھیٹ کو صحت ہو اور بد یا گلکیاری یا ورم پستان پر بطرح
لیپ کرنا بھی مفید ہے ۶ ماشہ سرپھوکا اور پانچ کالی مرچین پانی مین پیس کر لگا دین - اس کے ہرے پتون کا پانی ۱۰ ماشہ
سے ۹ ماشہ تک نمک کے ساتھ مرچ سیاہ کے ساتھ پیس کر گولیان بنا کر ۲۱ روز تک کھائین تو مرض آتشک زائل ہو جائے اگر
پیشاب رک جائے تو ۲ ۱۰ ماشہ سرپھوکا ایک ماشہ سیاہ مرچ کے ساتھ پیس کر پی دین تو پیشاب کھل جائے - سرپھوکا کا نام
مفرح بھی ہے - اکثر امراض سوداوی کو مفید ہے اسکا عرق اکثر زہرون کا تریاق ہے ماموں صاحب مجھ سے کہتے تھے
کہ جس شخص نے کشتہ کھایا ہو اگر تولہ بھر سرپھوکے کا فیسانده کئی دن تک برابر پیوے تو پیشاب کی راہ کشتہ نکل آتا ہے
ہندی کی کتابون مین لکھا ہے کہ سرپھوکا کڑوا کسیلا ہلکا - گرم اور دافع بخار ہے - اسکی کڑوی جڑ اور ثنا کے پلانے
سے ضعف ہاضمہ دفع ہوتا ہے جڑ کے جوشاندے مین سینکی ہوئی ہینگ کا سفوف چھڑک کے پلانے سے نفع ہوتا ہے اسکے



جوشاندہ مین سونٹھ ڈال کے پینے سے سنگرہنی اور لونگون کا سفوف ڈال کے پینے سے پرانے دست مٹتے ہین بچون کے پیٹ کے کیڑے مارنے کے لیے اس مین ہاسے برنگ کا سفوف چھڑک کے پلاتے ہین اس کے تمام اجزا کو جوش دیکر اُس مین شہد ملا کے پلانے سے خون صاف ہوجاتا ہے اور بدن کے پھوڑے پھنسی مٹ جاتے ہین سوزاک مین زیادہ پیشاب لانے کے لیے اس کے پتون کو کالی مرچ کے ساتھ پیس کر چھان کر پلانا چاہیے اس کے پتون کو گرم یا ٹھنڈے پانی مین بھگو کر ملکر چھان کر پلانے سے بدن کی سوزش اور شدت کی تپ دفع ہوتی ہے اسکی جڑ کی تازہ چھال اور کالی مرچ کی گولیان بنا کر دینے سے پرانا درد رباحی دفع ہوتا ہے اس کے پھول نکل جانے پر اس کو سلائے مین سکھا کر دوا کے کام مین لانا چاہیے یہ مقوی اور ملین شکم ہے اسکی جڑ عورت کی کمر مین باندھنے سے بچہ ہونے کے وقت تکلیف نہین بھگتنا پڑتی ہے اس کی دو ماشہ جڑ کو پیس کے پلانے سے ہیضہ دفع ہوتا ہے اس کے پتون کا رس پینے سے جذام جاتا رہتا ہے اس کے کھار مین برابر ہڑ کا سفوف ملا کر چار ماشہ کی مقدار مین دینے سے قولنج کا مرض دفع ہوتا ہے اس کی جڑ کے جوشاندہ کو چھاچھ کے ساتھ پلانے سے بڑھی ہوئی تلی کم پڑجاتی ہے شہد کے ساتھ اسکا لیپ کرنے سے خراب زخم دفع ہوتا ہے اس کو اونٹا کے پلانے سے بچون کا ورم صفراوی جاتا رہتا ہے۔

سرج (ھ)

تالیف شریف مین لکھا ہے کہ حرف اول کے کسرے اور فتحہ دونون سے اور رائے مہملہ کے سکون اور جیم تازی کے وقف سے ایک ہندوستانی درخت کا نام ہے جسے ساج بھی کہتے ہین اس کے استعمال سے پھوڑے پھنسیان دفع ہوتی ہین بلغم وصفرا کا فساد مٹاتا ہے بدن کا میل صاف کرتا ہے اور پسینے کو بھی صاف کرتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے

سرخس (ف)

بفتح اول و فتح رائے مہملہ وسکون خائے نقطہ دار وسین مہملہ موقوف بجر اجواہر مین جعفر کے وزن پر لکھا ہے۔ گیلانی کہتا ہے کہ آخر مین شین معجمہ کے ساتھ فارسی کا نام ہے مخزن مین ہے کہ ہندی مین کیل دارو اور لبورہ کہتے ہین اور بنگال مین بکھراج ہوتے ہین اختیارات بدیعی اور شرح علی گیلانی سے معلوم ہوتا ہے کہ کیل دارو فارسی کا نام ہے۔

صفات وشناخت - ایک جڑ ہے سیاہ مائل بسرخی گرہ دار اور ریشہ دار اور وہ نر و مادہ ہوتی ہے نر کے ساق اور پھول اور پھل نہین ہوتے صرف ایک شاخ قریب ایک گز کے اور اس سے چھوٹی بھی جڑ مین سے نکلتی ہے اس پر دندانہ دار پتے قریب قریب لگتے ہین جنکی وضع پرندون کے بازوون کے پرون کی سی ہوتی ہے اور مادہ مین شاخ نہین ہوتی صرف ایک پتا کروا لگا ہوتا ہے بعض کہتے ہین کہ مادہ مین بہت سی شاخین ہوتی ہین اور ان پر کٹے پتے لگے ہوتے ہین جڑ اس کی لانبی ہوتی ہے دونون قسمین پہاڑون مین پیدا ہوتی ہین قوت ان کی ایک سی ہے جو چار برس تک باقی رہتی ہے پھر فاسد ہوجاتی ہین بعض کے نزدیک یہی بلیم ہے اختیارات بدیعی مین لکھا ہے کہ اس جڑ کو توڑنے سے پستئی رنگ اندر سے نکلتا ہے انطاکی کہتا ہے کہ شام مین بہت پیدا ہوتی ہے پھول کا رنگ سرخ ہوتا ہے بیج سیاہ اور تیز ہوتا ہے بہتر وہ ہے کہ وزنی سیاہی مائل اور اندر سے پستئی ہو۔

طبیعت - مخزن مین دوسرے درجے مین گرم اور پہلے درجے مین خشک بتایا ہے اختیارات بدیعی اور تذکرے مین دوسرے درجے مین گرم وخشک لکھا ہے گیلانی نے شرح قانون مین تیسرے درجے مین گرم وخشک ٹھہرایا ہے۔

خواص وفوائد - جلا کرتی ہے سدہ کھولتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے نفخ دفع کرتی ہے خشکی پیدا کرتی ہے زخم ڈالتی ہے۔ جو دن کو دفع کرتی ہے سوداوی انجرے شافی ہے پیٹ کے ہر قسم کے کیڑے نکالدیتی ہے شہد کے ہمراہ حمل رہنے کو منع کرتی ہے اور بچہ گرادیتی ہے کیسا ہی سخت خفقان ہو اسے دفع کرتی ہے شانے اور گردے کے زخم کو شافی ہے شہد کے ساتھ پینے سے عرق النسا اور نقرس اور درد مفاصل جاتا رہتا ہے اس کو پیس کر پھوڑوں پر چھڑکنے سے خشکی آجاتی ہے اور بھر جاتے ہیں تر کھجلی کو اسکا جوشاندہ شافی ہے اگر زخم کسی تدبیر سے نہ بھر سکے تو اسکے لگانے سے بھر جاتا ہے اگر چوٹ سخت لگ جائے یا بادی سے ہاتھ پاؤں سُجا تو ۴ ماشہ پیکر مرغی کے تین انڈوں کی نیم برشت زردی میں ملا کر کھانے سے بڑا نفع ہوتا ہے اگر یہ معلوم ہو کہ آنکھ میں نزول کا پانی اُتر رہا ہے تو اسکو مہندی کے ساتھ پیس کر سر پر لگانا چاہئے اگر اس کو پیٹ کے کیڑے نکالنے کے لیے کھائیں تو ساڑھے دس ماشہ اور زیادہ سے زیادہ چودہ ماشہ تک کھائیں اگر خربق سفید یا سیاہ اور سقمونیا کے ساتھ کھائیں تو اس سے بھی کم کھائیں اور پیس کر شہد میں ملا کر چاٹ لینا چاہئے اور اس کے نوش کرنے سے قبل تھوڑا سا دودھ بھی پی لیں اور یہ بھی دیکھا گیا ہے کہ تنہا اس سے فائدہ کم ہوتا ہے دوسری دوا کے ساتھ اچھا نفع ہو جاتا ہے اس کے پیڑ کے نئے پتے گھونٹ کر پینے سے اجابت کھلکر ہوتی ہے۔ اور چند روز انکو پینے سے خراب مواد آنکھ کا پلک کی طرف دفع ہو جاتا ہے اس کے پتوں کو مکان میں بچھانے سے پسو پیدا نہیں ہوتے۔

مالا یسع کا مصنف کہتا ہے کہ بعض اس جز کو مفرح اور مسکر بتاتے ہیں مگر میں نے یہ اثر اسمیں نہ پایا۔ **مضر** - انطاکی کہتا ہے کہ پھیپھڑے کو مضر ہے منہاج میں گردے کو بھی مضر بتایا ہے۔ **مصلح** شہد اور اختیارات بدیعی میں کہا ہے کہ شاہ بلوط اور شکر سفید بھی مصلح ہے اور گردے کے لیے کتیرا بھی مصلح بتایا ہے۔ **بدل** - شیح ارمنی اور کمیلا اور اختیارات میں تخم شبرم کو اور انطاکی نے شہد کو بھی بدل لکھا ہے۔

مقدار خوراک - منہاج میں ۲ ماشہ اور دوسروں نے ۹ ماشہ تک لکھی ہے اختیارات میں ہے کہ جالینوس نے کیڑوں کے اخراج کے لیے ڈیڑھ تولہ اور دیسقوریدوس نے اسی کام کے لیے ۱۴ ماشہ مقدار خوراک بتائی ہے۔

سُرخاب (ف)

بضم سین مہملہ و سکون راے مہملہ۔ چکوا چکوی (ھ) نُحام اور نُحامہ (ع)

صفات وشناخت - پانی کا پرندہ ہے قاز سے چھوٹا ہوتا ہے ابلق سفیدی اور سیاہی اور سرخی سے اور زردی مائل حکیم سنائی کا شعر ہے ؎

آن نباشد وے کہ چون سرخاب ‏ ‏ ‏ ‏ رو دراز بہر آب بر سر آب

مصطلحات میں لکھا ہے کہ سرخاب اس لیے کہتے ہیں کہ بخلاف اور پرندوں کے اسکی مادہ کو حیض آتا ہے۔

طبیعت - گرم و تر و بعض سرد بتاتے ہیں مگر صحیح ایسا معلوم ہوتا ہے کہ گرم و خشک ہو۔

خواص وفوائد - اسکا گوشت اعضا کو قوت دیتا ہے پیشاب اور پاخانہ روکتا ہے فساد صفرا و باد کو دفع کرتا ہے قولنج کو نافع ہے۔ گاڑھا خون پیدا کرتا ہے۔ منی کو زیادہ کرتا ہے۔ محرک باہ ہے۔ سرد مزاج والوں اور ضعیفوں کو نافع ہے۔ بول و براز اور پسینے میں بدبو پیدا کرتا ہے۔ گرم مزاج والوں کو مضر ہے مصلح اس کے سرکہ اور آشجو ہیں۔



سرس

بکسر سین مہملہ و فتح رائے مہملہ و سکون سین مہملہ یہ محاورہ مارواڑی اور ہندی اور پنجاب کا ہے مرہٹی میں پہلے سین مہملہ کی جگہ شین نقطہ دار بولتے ہیں بنگالی میں شریش گاچھ یا سے معروف ہے اور گجراتی میں سرسڑو کہتے ہیں جس میں مادہ مجہول ہے سلطان الاشجار اور درخت ذکریا اسی کے نام بتاتے ہین۔

صفات وشناخت۔ یہ ہندوستان کا بڑا درخت ہے بہت سے مقامون مین بویا جاتا ہے اور خود بھی پیدا ہوجاتا ہے اسکی اونچائی ۸۰ سے ۹۰ فٹ کی ہوتی ہے اسکا تنہ چھوٹا ہوتا ہے اسکی چھال آدھا انچ موٹی اور گدھندے یا کچھ بھورے رنگ کی اور اسمین بہت سی چھوٹی بڑی دراڑین ہوتی ہین اسکے پتے ڈنٹھل ہوتے ہین اور جوڑے پتون کے لگے ہین پتون کے بیچ کی سینک کے دونون طرف کے حصے برابر نہین ہوتے ہین اس کے خوشبودار سفید پھول لگتے ہین اسکی پھلیان آٹھ سے بارہ انچ لمبی دو انچ چوڑی اور پتلی ہلکے پیلے رنگ کی ہوتی ہین جن مین آٹھ سے بارہ تک بیج نکلتے ہین گرمی کے موسم مین اس کے پتے گر جاتے ہین اور پھاگن چیت مین نئے آجاتے ہین جیٹھ بیساکھ مین اس کے پھول لگتے ہین مگر دوسرے موسمون مین بھی لگتے ہین جاڑون مین اس کی پھلیان پکتی ہین وہ گرمی اور سردی مین درخت ہی پر لگی رہتی ہین اس کے پیڑ کے گوند کی طرح ایک قسم کا گوند لگتا ہے وہ پانی مین گھل جاتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے بعض کہتے ہین گرم وخشک ہے پھول کو بھی سرد وخشک بتلاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ اس کے پتے کھانے سے شبکوری جاتی رہتی ہے ان پتون کو پانی مین جوش دیکر کلی کرین تو دانتون اور مسوڑھون مین قوت آئے اسکی چھال کا سفوف کرکے اسمین سے ایک ماشہ لے کر چار تولہ گھی گرم کرکے اُس گھی مین ملا کر چاٹ لین اور نمک تیل بادی چیز اور ساگ پات اور پیاز اور لہسن اور پنیر اور دودھ اور سرد پانی اور جماع اور سخت محنت جسمانی اور دماغی سے پرہیز رکھین تو جذام اور خدر اور نہایت خراب پھوڑے پھنسی اور خارشت اور فالج اور لقوہ اور استرخا اور درد اور دوسرے امراض دماغی اور عصبانی کو فائدہ ہو اسکا عرق بھی امراض مذکورہ کے لیے نافع ہے اگر اس کے عرق کے کھینچنے کے وقت نیم کی چھال بھی برابر ڈالدین تو عرق بہتر اور قوی ہوجائے اسکا ضماد یرقان اور پھوڑے پھنسی امراض گرم اور خارشت کے لیے نافع ہے اور جانورون کے کا زہر بھی اس کے لیپ سے دفع ہوتا ہے سرس کی چھال خشک کرکے پیس کر زخم پر چھڑکنے سے بھر آتا ہے پرانا ہو یا نیا۔ اسکی چھال جوش کرکے پینا بالخاصیت ورم کو مفید ہے اس کا پھول سونگھنے سے درد شقیقہ کو صحت ہوتی ہے اس کے پتون یا پھولون کا پانی (رس) پینے سے پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہین مگر یہ بھی یاد رہے کہ جب اسکا سفوف گھی مین کھائین تو پرہیز زیادہ دنون تک قائم رکھین مثلاً پانچ دن کھائین تو اس کے بعد بیس دن تک پرہیز رکھین اور اگر دس دن کھائین تو چالیس دن تک پرہیز رکھین اور عرق مین دگنی مدت تک پرہیز رکھنا کافی ہے اور اس عرصے مین غذا یہ رہے پرند کا گوشت یا چاول اور گیہون کی روٹی اور ارہر کی دال اور عرق مین اسکی اور نیم کی بیرونی چھال پڑتی ہے۔ درخت سرس کی چھال اور اسکی جڑ کی چھال اور تخم اور پھول اسکے چارون پورے دو دو تولہ ایک جیچھ گائے کے پیشاب کے ساتھ ایک روز مین تین دفعہ کرکے مارگزیدہ کو پلائین تو سانپ کا زہر اثر نہ کرے پرانا درخت سرس کا کہ چھال اسکی سیاہ ہوگئی ہو خواص مین زیادہ قوی ہے اور بعضون نے لکھا ہے کہ جب آفتاب جوزا مین آئے یعنی جیٹھ کے مہینے مین اگر سرس کی چھال تین روز ہر روز سات ماشہ سُکھے



جانورون کی دھوون مین بیٹھکر پیین تو ایک سال تک زہردار جانورون کے زہر سے امن مین رہین اگر اس شخص کو کوئی جانور کاٹے تو وہ جانور فوراً مر جائے اور یہ امر بالخاصیت ہے۔

وید کہتے ہین کہ سرس شیرین سرد کڑوا کسیلا اور ہضم ہونے مین ہلکا ہے باد اور بلغم اور صفرا کا فساد دفع کرتا ہے۔ ورم کھانسی زخم زہر پسینے جلد بدن کے امراض تر و خشک کھجلی اور کوڑھ کو نافع ہے آنکھون کے درد مین اسکی چھال کا لیپ کرتے ہین اس کے پھول ٹھنڈے ہین گرمی کے پھوڑے پھنسی اور ورم صفراوی پران کا لیپ کرتے ہین اسکی جڑکی چھال پیس کر دانتون پر ملنے سے پکے ہوئے سوڑھون کا مرض مٹتا ہے اور دانت مضبوط ہو جاتے ہین پتون کا لیپ کرنے سے آنکھ کے کوئے کی سوجن اُتر جاتی ہے اور پیپ بند ہو جاتی ہے اس کے پتون کے جوشاندے کو چھان کر مصری ملاکے پلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے اسکی چھال کا جوشاندہ پلانے سے استسقا کے مریض کی سوجن اُتر جاتی ہے اس کے پتون کے رس کو آنکھون مین لگانے سے آنکھ کا درد دفع ہوتا ہے اس کے گوند اور کالی مرچ کو پیس کر دانتون پر ملنے سے دانتون کا درد بند ہوتا ہے اس کے ڈیڑھ تولہ پتون اور دو ماشہ کالی مرچون کو پیس کے چالیس دن پینے سے کوڑھ زائل ہوتا ہے سکی چھال کے سفوف کو سو بار دھوے ہوئے گھی مین ملاکر لیپ کرنے سے متعدی وبائی مرض دفع ہوتا ہے اس کے پتون یا پھولون کا رس نکال کر سفید مرچون کو سات دن تک بھگوئین گھوٹ کر سانپ کے کاٹے ہوئے آدمی کو وہ مرچین کھلانے سے یا اسکی آنکھون مین اُن کو لگانے سے زہر اُتر جاتا ہے اس کے پتون کے اور آم کے پتون کے رس کو گنگنا کرکے کان مین ٹپکانے سے کان کا درد جاتا رہتا ہے اسکی چھال کے جوشاندے کی کلیون سے دانتون کا درد موقوف ہو جاتا ہے اس کے پتون کے رس مین کپڑا تین بار بھگو کر سکھا کر اسکی بتی بنا کر چنبیلی کے تیل مین جلا کر کاجل پار کر اس کو آنکھ مین لگانے سے بینائی بڑھتی ہے اسکی چھال کو پیس کر لگانے سے خصیون کا ورم اُتر جاتا ہے۔

سرس کے بیج

صفات۔ املتاس کے بیجون کی طرح ہوتے ہین مگر ان سے کسی قدر چھوٹے ہوتے ہین انکی گری کا مزہ بعینہ کچے چنے کا سا ہے مگر کسی قدر پھیکا پن اور تیزی ضرور ہوتی ہے ان سے تیل نکالا جاتا ہے۔

خواص و فوائد۔ اگر ۳ ماشہ بیجون کا سفوف کرکے ۹ ماشہ مصری ملاکر دودھ کے ساتھ کئی دن تک پھانکین اور ترش چیزون سے پرہیز رکھین تو سرعت انزال کا عارضہ جاتا رہتا ہے منی گاڑھی پڑ جاتی ہے۔ ان کو پیس کر آنکھ مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے۔ سیاہ مرچ کے ساتھ درد معدہ کو دور کرتے ہین ان کو پیس کر سونگھنے سے نزلہ دور ہوتا ہے ناک سے مواد جاری ہوتا ہے ان کا تیل ملنا برص کے داغون کو مٹاتا ہے سرس کے بیج کوٹ چھان کر ایک حصہ اس سفوف مین دو حصہ شہد ملاکر مٹی کے کورے برتن مین رکھکر سرپوش سے منھ بند کرکے اور گاڑھا آٹا سرپوش اور برتن کے کنارون پر لگا کر خوب بند کردین اور اس برتن کو دھوپ مین رکھدین جب دو ہفتے اس طرح گذر جائین تو برتن کا منھ کھولین اور اسمین سے ایک تولہ ہر روز خنازیر کے مریض کو کھلا یا کرین عنایت الہی سے ایک ہفتے مین یہ مرض رفع ہو جائیگا مجرب ہے گو یہ دوا بدبودار اور گندہ ہوتی ہے لیکن نفع اسکا زیادہ ہے۔ یہ بیج آنکھون مین لگانے کی دواؤن مین پڑتے ہین انکا تیل کوڑھ پر لگایا جاتا ہے اس کے چھ ماشہ بیجون کو پیس کر پھنکی دینے سے اور لگاتار ایسا کرنے سے گنڈمالا کی گانٹھون کی سوجن دفع ہوتی ہے ان کو پانی مین پیسکر لیپ کرنے سے بھی گنڈمالا کی سوجن اُتر جاتی ہے دودھ کی لسی مین ان کے تیل کی بوندین ڈال کے پینے سے سوزاک دفع ہوتا ہے ان بیجون کو پیسکر پھکانے سے دست رُکتے ہین ان کے تیل کو لگانے سے بواسیر کے مسے



دفع ہوتے ہیں ان بیجوں کو پانی میں پیس کر پوٹلی باندھ کر جس طرف درد سر ہو اُدھر کے نتھنے میں ڈھائی بوند ٹپکانے سے درد سر جاتا رہتا ہے سرس کے اور کریلے کے بیجوں کو پیس کر آنکھوں میں لگانے سے آنکھوں کا مرض اور جنون اور مرگی دفع ہوتی ہے سرس کے بیجوں کو سینڈھے کے دودھ میں پیس کے لیپ کرنے سے مینڈک کا زہر اترتا ہے۔

پیلا سرس

صفات۔ ان بھوت چلتا ساگر میں لکھا ہے کہ پیلے سرس کے درخت سندھ ندی سے جانب مشرق بنگال آسام ممالک متحدہ اور دکھن وغیرہ بہت سے ملکوں میں ہوتے ہیں اس کے گمرا بھورا چھلکا اور پانی میں گلنے والا گوند لگتا ہے اسکی چھال میں سے رنگ نکالا جاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ اسکی چھال کا لیپ کرنے سے کوڑھ مٹتا ہے پرانے اور سخت اور خراب پھوڑے پر اسکا لیپ کرتے ہیں اس کے پتوں کو گھی میں تل کے کھلانے سے بلغم زائل ہوتا ہے اسکی سوکھی چھال کو پیس کے چھڑکنے سے زخم بھر جاتا ہے اس کے اور سنبھالو کے اور سہجنے کے پتوں کو پانی میں اوٹا کے بھپارا دینے سے اور ان کو باندھنے سے مفاصل کا بادی کا درد دفع ہوتا ہے اسکی چھال اور کالے تلوں کو برابر لیکر سرکے میں پیس کر منہ پر ملنے سے کالا پن دور ہوتا ہے اسکے بیجوں کا ہار بنا کے بچوں کے گلے میں پہنانے سے اُن کے دانت آنے کے وقت میں تکلیف نہیں ہوتی۔

سرسوں (ھ)

بفتح سین مہملہ وسکون رائے مہملہ وضم سین مہملہ دوم و واو معروف ونون غنہ۔ سرشف واسفندان سفیدات) حرف ابیض وخردل ابیض وخردل اصفر (ع) شرشن (مرہٹی) سرشا (بنگالی) سرشپ (سنسکرت)

صفات۔ چھوٹے چھوٹے اور گول تلخ و تیز مزہ دانے ہوتے ہیں۔ ربیع میں پیدا ہوتے ہیں اس کے ساگ کو گانڈل اور گنڈلی کہتے ہیں سرسوں چار طرح کی ہوتی ہے (۱) کالی (۲) سفید (۳) زرد (۴) سرخ ولائتی سرسوں اس ملک کی سرسوں سے زیادہ تیز ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے مولف طب قدیم کے نزدیک چوتھے درجے میں گرم وخشک ہے مگر یہ تحقیق کے خلاف معلوم ہوتا ہے۔

خواص وفوائد۔ ریاح کو خوب تحلیل کرتی ہے سردی کے ریحی درد کو اسکا کھانا اور لگانا نفع کرتا ہے جنین کی قاتل ہے پیٹ کے کیڑے مار کر نکالتی ہے سودا کا اخراج کرتی ہے معدے اور آنت کا چرک صاف کرتی ہے ڈکار لاتی ہے معدے کو گرم کرتی ہے بھوک اور بادی گھٹاتی ہے گرمی کا مادہ کم کرتی ہے۔ رطوبت بالائی کو خوب جذب کرتی ہے فساد بلغم کو شافی ہے کھجلی اور عرق النسا کو مفید ہے پیشاب جاری کرتی ہے۔ مادے کو معتدل القوام کرتی ہے ورموں کو تحلیل کرتی ہے قے لاتی ہے سرسوں میں ایک قسم کا تیل رہتا ہے جس کے سبب سے اسکی تیزی ہوتی ہے گرم پانی کی حرارت سے وہ تیل اڑ جاتا ہے اور اسکی تیزی کم ہو جاتی ہے اس لیے بہتر ہے کہ سرسوں کو سرد پانی کے ہمراہ ملا کر لیپ بنائیں سرسوں کو زیادہ کھانا نظر کم کرتا ہے سرسوں کو پیس کر ملنے سے میل اور بدن کی سیاہی اور منہ کی جھائیں خوب صاف ہوتی ہے چہرے کا رنگ روشن ہو جاتا ہے قرابادین ذکائی میں لکھا ہے کہ ۵ تولہ دس ماشہ سرسوں کو ۴۰ تولہ سوا دو ماشہ گائے کے دودھ میں دھیمی آنچ پر پکائیں یہاں تک کہ سب دودھ جل جائے پھر خشک کر کے پیس کر رکھ چھوڑیں اور ضرورت کے وقت پانی میں گھول کر ملا کریں اور خشک بھی ملنے سے

فائدہ ہوتا ہے اور گنگنے پانی سے عضو کو دھوڈالا کریں اگر گیہوں کی بھوسی صاف کرکے اس سے عضو کو دھوئیں تو بہتر ہے یہ وہی فائدے دے گی جنکا اوپر ذکر ہوا۔

وید کہتے ہیں کہ سرسون رس اور پاک میں چرپری۔ کڑوی۔ تیز۔ گرم حرارت بڑھانے والی اور کچھ خشک ہے باد۔ بلغم۔ کھجلی۔ کوڑھ۔ درد۔ باجی۔ پیٹ کے کیڑوں اور پھوڑوں کے درد کو شافی ہے۔ سرسون کو پیس کر گرم پانی میں ملاکر ضماد کرنے سے بادی کا مرض دفع ہوتا ہے اسکو پیس کر شہد میں ملاکر چاٹنے سے بلغمی کھانسی رفع ہوتی ہے یہ ہاضم ہے۔ صفرا اور خون صفراوی کو پیدا کرتی ہے۔ سرسون پیسکر حیض سے فارغ ہونے کے بعد تین دن تک اُس کو حمول کرنے سے حمل رہجاتا ہے سرسوں اور بیج کو پیس کر لیپ کرنے سے ورم اُترجاتا ہے سرسون۔ نیم کے پتوں اور بھلاوین کو دومٹی کے برتنوں میں بند کرکے گل حکمت کرکے جلالیں پھر بکری کے موت میں پیسکر لیپ کرنے سے ضعف ہاضمہ مٹتا ہے سرسون کو گائے کے موت میں پیس کر لگانے سے فیل پا کا مرض جاتا رہتا ہے۔ سفید سرسون کو وید سدھارتھ کہتے ہیں مہابوخ دال مہملہ شدد مخلوط ہا وسکون الف وسکون رائے مہملہ وتائے فوقانی مخلوط بہا موقوف کہتے ہیں۔ محیط میں رائے مہملہ کو مفتوح اور دال مہملہ کو مخفف لکھا ہے یہ غلط ہے اسکو تیز و تلخ و گرم و خشک بتاتے ہیں فساد باد و بلغم کو مفید ہے جذام اور خارشت کو شافی ہے زبان پر دانے پیدا ہوجائے کو مفید ہے کرم شکم دور کرتی ہے بھوک بڑھاتی ہے خون صفراوی پیدا کرتی ہے **مضر**۔ آنکھ **مصلح** شہد۔

بدل۔ تخم ترہ تیزک اور لائی اور کہ صاحب حاوی کے نزدیک سفید رائی۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ تک۔

سرسون کا تیل

ایک من سرسون میں سے تیرہ ۱۳ سیر تیل نکلتا ہے اس کے تیل کو گندھک کے تیزاب اور پانی کے ساتھ اوٹانے سے صاف ہوجاتا ہے

خواص و فوائد۔ گرم ہے پٹھوں کو قوت بخشتا ہے بدن کو فربہ و قوی کرتا ہے سرد اور بلغمی امراض کو مفید ہے پٹھوں کی اینٹھن کو مٹاتا ہے اس کی مالش مواد سرد کو تحلیل کرتی ہے روغن زیتون کا بدل ہے۔

وید کہتے ہیں کہ خون صفراوی زیادہ کرتا ہے بلغم کو گھٹاتا ہے باد کو دفع کرتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے منی کم کرتا ہے اگر کثرت سے کھائیں تو نظر کم کردے اگر عورت نفاس کی حالت میں کھائے تو بدن پر رونق پیدا ہوجائے اس میں کافور ملاکے مالش کرنے سے گٹھیا کا مرض دفع ہوتا ہے بادی سے اکڑے ہوئے بدن پر اسکا ملنا بہت مفید ہے۔ اس کو سب بدن پر ملکر نہانے سے جلد بدن سرد اور مضبوط اور تندرست ہوجاتی ہے۔ اس کے ملنے سے داد اچھا ہوجاتا ہے۔ بچون کی کھانسی دفع کرنے کے لیے اسکو اُن کے سینے پر ملنا چاہیے۔ آک کے دودھ میں روئی بھگو کر سائے میں سکھا کر بتی بنا کر اُس سے سرسون کے تیل میں کاجل پاڑ کر لگانے سے رگوں کا زخم اچھا ہوجاتا ہے۔ اس کے تیل میں آک کے پتوں کا رس اور ہلدی کا جوشاندہ ڈال کر اوٹاویں جب صرف تیل باقی رہے تب اتار کر چھان کر لگانے کے خارشت دفع ہوتی ہے اس کو کان میں ڈالنے سے کان کے کیڑے مرجاتے ہیں اس کو پیٹ پر ملنے سے تلی کم ہوجاتی ہے کان میں ڈالنے سے بادی کا درد دفع ہوتا ہے۔ **مضر**۔ معدہ **مصلح**۔ دہی و ترشی

بدل۔ روغن کنجد سفید اور لائی کا تیل۔



سرسون کاساگ

ترۂ سرشف (ف) بقلۃ الحرف (ع)

صفات - سرسون کے درخت کے پتے اور ڈالیان ہین کہ پکا کر کھاتے ہین رنگ سبز اور مزہ تیز اور قدرے تلخ ہوتا ہے فصل ربیع مین یہ ساگ پیدا ہوتا ہے ۔ پھول اس کے خوشنما پیلے ہوتے ہین۔

طبیعت - دوسرے درجہ مین اور بقولے تیسرے درجے مین گرم وخشک ہے ۔ وید سرد بتاتے ہین اور اکثر ویدون کی رائے مین گرم ہے۔

خواص وفوائد - اس سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے ۔ ریاح پیدا کرتا ہے اور اُسے خوب صادر کرتا ہے ۔ قلیل الغذا ہے اور اس سے جو خون پیدا ہوتا ہے وہ گاڑھا ہوتا ہے ۔ بلغم کا فساد دفع کرتا ہے ۔ بلغمی امراض کو مٹاتا ہے صفرا پیدا کرتا ہے بھوک اچھی طرح لگاتا ہے اسکا رس ترکھجلی کو مفید ہے بدن کی پھنسیون کو نافع ہے۔

وید کہتے ہین کہ سرسون کے پتے گران ہین پیشاب روکتے ہین مادۂ خام پیدا کرتے ہین باد و بلغم وصفرا مین فساد پیدا کرتے ہین ۔ **مضر** - معدے کو اور پیشاب بند کرتا ہے ۔ **مصلح** - کاسنی و شہد۔

سرقیانہ

صفات وفوائد - ایک روئیدگی ہے سیتر کی طرح جس کے پتے قیصوم کے پتون کی طرح ہوتے ہین رنگ اُن کا سبز خاکی مائل ہوتا ہے ساق یعنی ڈنڈی پتلی اور گول ہوتی ہے لمبائی ایک بالشت کی ہوتی ہے اسمین تین شاخین نکلتی ہین جن مین سرسون کے سے پھل بھرے ہوتے ہین ان پھلون کے اندر باریک دانے ہوتے ہین جنکی صورت تلون کی سی ہوتی ہے مگر ویسے بڑے نہین ہوتے اکثر پہاڑون اور سخت زمینون مین پیدا ہوتی ہے نہایت دست آور ہے دستون مین بلغم اور زرد رطوبت بکثرت نکلتی ہے اور اسی وجہ سے استسقا کو بھی نفع پہونچاتی ہے۔

سرکنڈا

بفتح سین مہملہ وسکون راے مہملہ وفتح کاف تازی وسکون نون وفتح دال ثقیل وسکون الف اصل مین مارواڑی لفظ شین نقطہ دار سے شرکنڈا ہے ہندی مین کانڈ اور گجراتی مین تیر کانڈا اور مرہٹی مین ترکانڈے اور پنجابی مین سُر کہتے ہین عربی اسکی قنا و مران ہے فارسی مین نے تیر کہتے ہین۔

صفات - کسیرے کے ساتھ پیدا ہوتا ہے اس کے بڑے بڑے جھنڈ ہوتے ہین اسکو سینٹھا بھی کہتے ہین اندر سے ٹھوس ہوتا ہے اس کی اونچائی آٹھ سے بارہ فٹ تک کی ہوتی ہے موسم برسات کے بعد اس کے پھول لگتے ہین ۔ پتے اسکے قلم سے تختیون پر لکھتے ہین چھپر چھانے کے کام آتا ہے مونڈھے بھی بنتے ہین اسکی چھال کو مونج کہتے ہین اس کے پتے ہمارے ملک مین جھنڈ کہلاتے ہین۔

طبیعت - سرد وخشک۔

خواص وفوائد - اسکی جڑ سونٹھ کے ساتھ پیسکر داد اور مہاسون پر لیپ کرنے سے صاف ہوجاتے ہین اسکی جڑ جلا کرنے والی ہے ورم کو تحلیل کرتی ہے نقرس کو نافع ہے سر کے گنج کو مفید ہے ۔ اس کے کوٹے کا منجن دانتون کو صاف کرتا ہے اور انکو مضبوط کرتا ہے مسوڑھون سے خون بہنے کو بند کرتا ہے جلے ہوئے سرکنڈے کا لیپ خشک



ترکھجلی اور زخمون کو مفید ہے نمک کے ہمراہ جلے ہوئے کی بیگی کھانسی کو مفید ہے سرکنڈے کو بند کے پاس سے توڑ کر پوست سوراخ دار کو ایک طرف سے آگ دیوین کہ جلنا شروع ہو جائے جس وقت بہا تک پہونچے کہ وہ تین چار انگل رہ جائے طول مین شگاف دیکر دوبارہ کوبن اس کے بیچ مین جو رطوبت چپکتی ہوئی جمع ہو گئی ہو آنکھ مین لگائین دھند اور جالے کے واسطے مفید ہے۔ دیدر کہتے ہین کہ سرکنڈا ایٹھا کڑوا اچھا گرم مقوی اور باد اور منی کا بڑھانے والا ہے۔ بلغم صفرا اور نشے کو مٹاتا ہے ہجپک چھوٹا ہوتا ہے ورم گرمی سوزش پیاس اور سے کو مٹاتا ہے۔ جس کو بچے مین پر سوتا عورت سوئی ہو ہمین یہ جلایا جاتا ہے آگ سے یا گرم پانی سے جلنے سے زخم ہو جائے اُسکو اسکی دھونی دینی چاہیئے۔ اسکی جڑ کو مصری کے ساتھ اونٹا کے پلانے سے عسر البول کا عارضہ دفع ہوتا ہے اسکی جڑ اور سونٹھ کو پیس کے اُس مین میٹھا تیل ملا کے گنگنا لیپ کرنے سے جوڑون کا درد دفع ہوتا ہے اس کی جڑ کو پیس کر دودھ کی لسی کے ساتھ پلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے۔ مضر بھیپھڑا۔ مصلح۔ کیترا۔

سرکہ (رف)

بکسر سین مہملہ وسکون راے مہملہ و فتح کاف وسکون ہا۔ خل (ع) وینگر (ش) (انگریزی) الیسیٹم (ل)

صفات۔ انگور یا گنے کے رس یا گڑ یا شیرے یا مویز یا انجیر یا جامن یا کھانڈ یا تاڑی یا مہوا یا شہد یا جنگلی پیاز یا اناج کو دھوپ مین پکا کے بناتے ہین مطلق سرکے سے مراد سرکۂ انگوری ہوتا ہے اور اسکو سرکہ خمر اس واسطے کہتے ہین کہ جب تک اول شراب نہین ہوتا سرکہ نہین بنتا بخلاف اور چیزون کے سرکون کے کہ وہ اول ہی ترش ہو جاتے ہین اسمین مرداسنگ ڈال دینے سے شراب بن جاتا ہے۔ اور مولانا قطب الدین نے کہا ہے کہ خل الخمر یعنی سرکہ شراب عبارت ہے اس سے کہ سوا تو سیر انگورون کا پانی آدھ پاؤ کم ڈیڑھ سیر سرکۂ انگوری مین ملا کر اور ایک شیشے مین رکھ کر منھ اس کا بند کردین اور دھوپ مین رکھدین کہ کھٹا ہو جائے۔ یہ شفاف مانند پانی کے ہوتا ہے بعض کا رنگ قدرے ترش ہوتا ہے اور پیلے رنگ کا کاغذ ڈبونے سے سرخ ہو جاتا ہے۔ بہتر وہ سرکہ ہے کہ اس مین خوشبوئی ہو ترشی و شیرینی اعتدال کے ساتھ ہو۔

طبیعت۔ سرکۂ انگوری مرکب القوی ہے جسمین جوہر گرم لطیف کم ہے اور جوہر سرد لطیف زیادہ ہے اور دوسرے درجے مین سرد و خشک ہے اور بعض اسکی خشکی تیسرے درجے مین بتاتے ہین اور بعض گرمی پہلے درجے مین مانتے ہین اور بعض کہتے ہین کہ تیسرے درجے مین سرد و خشک ہے کھجور اور مویز اور انجیر اور شہد وغیرہ کے سرکے بھی سرکۂ انگوری کے قریب قریب ہین۔ شہد کا سرکہ سب سے زیادہ گرم و خشک ہے جس مین تیزی زیادہ ہوتی ہے گرم ہوتا ہے اور جس مین تیزی نہین سرد ہوتا ہے پکانے سے سردی کم ہو جاتی ہے اس مین تین جزو ہین (۱) جزو خاکی جس کی وجہ سے قابض ہے (۲) جزو آبی جس کی وجہ سے کھٹا ہے (۳) جزو آتشی جس کی وجہ سے تیز ہے۔ بعض کہتے ہین کہ جزو خاکی کی وجہ سے ترش ہے اور جزو آتشی کی وجہ سے تیز ہے اور جزو آبی کی وجہ سے میٹھا ہے اور یہ سب جزو لطیف ہین اس وجہ سے بدن کے اندر تک نفوذ کر جاتا ہے اور اسی وجہ سے اس سے سردی زیادہ حاصل ہوتی ہے اور جزو آبی کی وجہ سے کیڑے اُسمین زیادہ پڑتے ہین اور سردی اُسپر غالب ہے کیونکہ تیز جزو بہت کم ہے اور باقی جزو سرد ہین اور جالینوس نے جو کہا ہے سرکے کی گاد مین گرمی ہے اور لطیف ہے



میں تری ہے قرشی صاحب نے اسپر اعتراض کیا ہے کہ جبکہ خلاق اس بات کو مانتے ہیں کہ نہایت خشکی پیدا کرتا ہے تو پھر کس طرح تر ہو سکتا ہے
خواص و فوائد - دواؤں کی قوت کو اعضا میں پہونچاتا ہے اخلاط ثلثہ کو قطع کرتا ہے نطول اسکا تنہا یا روغن گل یا روغن زیتون میں ملاکر درد سر گرم اور راس درد سر کے لیے جو دھوپ سے یا سفر یا تپ گرم یا حمام گرم سے پیدا ہو مفید ہے - سر پر ڈالنا بھی فائدہ کرتا ہے اسکو سونگھنے سے تخمون کے سدے کھل جاتے ہیں روغن بادام اور روغن گل اور گلاب اور کھیرے کے پانی کے ساتھ درد سر گرم کو تسکین دیتا ہے سرسام اور ہذیان کو مفید ہے اس کو کان میں ٹپکانے سے کان کے کیڑے مرجاتے ہیں اور کان کے درد کو تسکین ہوتی ہے - سرکہ گلاب میں ملاکر انکباب کرنے سے طرفہ (سرخ نقطہ ہے کہ آنکھ کی سفیدی پر ہوجاتا ہے) جاتا رہتا ہے سرکہ ملنے سے بچھو کے زہر کو آرام ہوتا ہے اسکی کلی نمک کے ساتھ دانتوں کی جڑوں سے خون آنے کو بند کرتی ہے اس سے غرغرہ خناق اور کوے کے گرنے اور درد دندان کے لیے خواہ گرمی سے ہو یا سردی سے مفید ہے اسکو تھوڑا تھوڑا کھانے سے جونک جو حلق میں رہ جائے نکل آتی ہے - رطوبت کو خشک کرتا ہے رحم اور بواسیر وغیرہ سے خون جاری ہونے سے اس کو لگانے میں بدن کے اندر خون جاری ہونے میں اسکو پلانے سے مفید ہے جسم بہت گرم اور مریض بےچین ہو تب ڈاکٹر ایسا کرتے ہیں کہ سرکہ گرم پانی کے ساتھ ملاکر اور کپڑا اسمیں بھگوکر بدن کو پونچھتے رہتے ہیں جس سے مریض کو بہت آرام معلوم ہوتا ہے منہ کے اندر اور تالو میں زخم ہونے سے اسکی کلی بہت مفید ہے رگوں میں اور سرسام میں جلد نفوذ کرتا ہے طبیعت میں لطافت پیدا کرتا ہے کاڑھے خلطوں کو پھاڑتا ہے پیٹ کے کیڑے مارکر نکالتا ہے ہاضم ہے بھوک خوب لگاتا ہے اور سودا کو دفع کرتا ہے وہ بلغم کے مخالف ہے اور اسکو شاہ تاہے جن کے مزاج میں صفراویت ہو انھیں موافق ہے اور جن میں سوداویت غالب ہو انھیں نا موافق ہے اگر شہد میں ملاکر سوے ہوئے خون پر لگادیا جائے تو اسے صاف کردے ورم خانزیا اور حمرہ اور تمام اورام کو دور کردیتا ہے ایسے پھوڑے کے بربو پھیلنے والا ہو شہد میں ملاکر لگانا چاہئیے - تر خارشت اور بہق اور برص اس کے لگانے سے مٹتے ہیں اور خشک کھجلی کو بھی مٹاتا ہے آگ سے جلے ہوئے کے واسطے بے عدیل و نظیر ہے اسکی دھونی لینے سے ثقل سمع اور دوی و طنین کو نفع ہوتا ہے ایسے شخص کو چاہیئے کہ دھونی کے بعد سوجائے اس کے سونگھنے سے دماغ طاقت پاتا ہے بخلاف شراب کے کہ اس کے سونگھنے سے کمزوری آتی ہے اگر دانت کی جڑ کا خون کسی طرح نہ رک سکے تو اسکی کلی منہ میں رکھیں اگر پیاس کا غلبہ ہو تو اسکو پانی میں ملاکر تھوڑا تھوڑا پیویں ان آدمیوں کو اس کے کھانے سے بچنا چاہئیے - (۱) جس کے جوڑوں اور کمر میں ریاح غلیظ جمع ہوں (۲) جس کے مزاج پر سردی غالب ہو (۳) جو یہ چاہے کہ میں موٹا ہو جاؤں (۴) جس کو قوت باہ کی خواہش ہو (۵) جو یہ چاہے کہ میرا رنگ خوبصورت نکل آئے پس ایسے شخصوں کے واسطے سرکہ مخالف ہے اگر ان کو مجبوراً کھانے کی ضرورت واقع ہو تو شوربے یا شیرینی یا شراب سرخ کے ساتھ کھاویں بشرطیکہ تشنج کی شکایت نہو اگر اس کے زیادہ استعمال میں رکھنے سے تشنج پیدا ہوجائے تو لعابات سے تدارک کریں - فربہ آدمی اس کے کھانے سے دُبلا ہوجاتا ہے گرم مزاج والے کو تنہا سرکہ کھانا چاہئیے اور سرد مزاج کو گرم چیزوں سے درست کرکے کھانا چاہئیے شہد بھی اس کے لیے مفید ہے اور جتنا مزاج گرم ہو اسی قدر اس کے موافق ہے بلکہ ایسے شخص کو پانی ملاکر استعمال کرنا نافع ہے سرکے کی یہ خصوصیت ہے کہ اگرچہ وہ ریاح پیدا کرتا ہے اور پیٹ پھلاتا ہے مگر کھانا ہضم ہونے میں مدد دیتا ہے اور معدے میں دباغت پیدا کرنے کی وجہ سے بھوک لگاتا ہے چونکہ معدے سے رطوبات کو نکالتا ہے اس کے اخلاط ردیہ کو کاٹتا ہے کاڑھے اخلاط کو پتلا کرتا ہے اس لیے قوت ہاضمہ اس سے قوت پکڑتی ہے اور اس کے کھانے کے بعد معدے کا فعل قوی ہوجاتا ہے غلیظ غذاؤں کے ساتھ کھانے سے جلد ہضم ہوجاتی ہیں اور بدہضمی واقع نہیں ہوتی اس کے کھانے سے امعا رقیق سے سُدّہ نکل جاتا ہے اور اس کے کھانے سے بڑھی ہوئی تلی گھٹ جاتی ہے



اگر تاپ تلی کا مریض ایسا کرے کہ آٹھ انجیر بھگو دے اور روز ایک انجیر کھائے تو بالکل تلی اصلی حالت پر آجائے تلی کے ورم میں آٹھ دوائوں کو لت کر کے لیپ بھی کیا جاتا ہے۔ کیونکہ تلی سرکہ کو دوست رکھتی ہے اس لیے جو دوا تلی کے لیے سرکہ کے ساتھ دی جاتی ہے اُسے تلی اپنی طرف کھینچ لیتی ہے جس سے وہ دوا کی قوت تلی کی طرف جلد پہونچ جاتی ہے۔ اگر بیخ کبر اور مویز کے ساتھ تلی پر اور مستسقی کے بدن پر لیپ کریں تو ورم تحلیل ہو جائے اس کو ہمیشہ ایسی حالت میں کھانے سے کہ کبھی کچھ نہ کھایا ہو پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہیں اس میں تھوڑا سا شہد اور دواؤں ملا کے کھانے سے رحم کی سردی دفع ہو جاتی ہے بلکہ اس سے مستسقی کو بھی نفع ہوتا ہے اگر پھیپھڑے سے خون نکلنے لگے تو سرکہ پینے سے بند ہو جاتا ہے شہد کے ساتھ حیض کو نفع کرتا ہے کبھی اس سے قبض پیدا ہو جاتا ہے اسمیں گندھک ملا کر نقرس پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اس کے پینے سے افیون اور شوکران کا زہر اتر جاتا ہے۔ جس معدے میں رطوبت کا غلبہ ہو تو اسکو مفید ہے اگر کوئی قابض چیز بھی شریک کرلیں تو اور بھی زیادہ مفید پڑے۔ سرکہ شہد کو خراب کردیتا ہے سرکہ اور گوشت کو ملا کر ایک غذا تیار کرتے ہیں جس میں گرم مسالہ بھی ملاتے ہیں یہ **سکباج** بکسر سین مہملہ اور سکبا کہلاتی ہے اس میں جتنا سرکہ زیادہ ہوگا گرمی کم ہو جائے گی۔ بہتر وہ ہے کہ سردی و گرمی میں معتدل ہو ملطف اور مفتح اور زود ہضم ہے مگر اس سے غذائیت کم حاصل ہوتی ہے۔ گرم مزاج والوں اور گرم فصلوں کے موافق ہے بھوک بڑھاتی ہے۔ یرقان کو نافع ہے صفرا کو شانتی ہے خون کی حدت گھٹاتی ہے کبھی بلغم کو کاٹ دینے کی وجہ سے بلغمی مزاج کو بھی نفع دیتی ہے لیکن جوڑوں اور پٹھوں میں درد پیدا کرتی ہے سوداوی مزاج کے مضر ہے کھانسی ہو یا سینے یا نرخرے میں خشونت ہو یا حیض کا عارضہ ہو تو ایسی حالت میں بھی نہ کھانا چاہیے قولنج اور استسقا اور ضعف معدہ اور ضعف رحم اور ضعف مثانہ اور پیشاب کی سوزش اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے اور گردے اور مثانے میں پھوڑا ہونے کی حالت میں بھی نہ کھانا چاہیے۔ نہ مسہل پینے کے بعد کھانا چاہیے نہ بہت دُبلے آدمی کو کھانا چاہیے اس کو اس طرح تیار کرتے ہیں کہ اول گوشت کی بوٹیوں کو اتنا ابالتے ہیں کہ نیم پختہ ہو جائیں۔ پھر پیاز اور گندنا اور گاجر ڈال کر پکائیں پھر نکال کر سرد پانی سے دھو کر سرکے اور گرم مسالہ اور ضرورت کے موافق کسی ترکاری کے ساتھ خوب پکائیں کبھی شکر و شہد یا دونوں شیرینی پیدا کرنے کے لیے ملاتے ہیں اور تھوڑا زعفران بھی رنگین کرنے کو داخل کرتے ہیں۔ **مضر**۔ زیادہ کھانے سے پٹھوں اور اُن اعضا کو جنکی ساخت میں پٹھوں کو زیادہ مداخلت ہے نقصان پہونچتا ہے اور نگاہ خراب ہوتی ہے رنگ زرد پڑ جاتا ہے سرد مزاج والے کو بھی مضر ہے باہ کو کمزور کرتا ہے۔ شہوت کو مٹاتا ہے منی کا دشمن ہے اُسکو صرف انتشار ہی سے نہیں روکتا بلکہ اُس کے مادے کو تباہ کر دیتا ہے جن کے مزاج میں سوداویت ہو یا جن کے پٹھے کمزور ہوں اُن کو مضر ہے دُبلوں کو اور کھانسی اور نزلے کے مرض والوں کو اور بدن میں کم خون رکھنے والوں کو بھی نقصان رساں ہے اور بڈھوں اور کالے رنگ والوں اور گندمی رنگ والوں کو بھی مضر ہے۔ بچوں کو نقصان دیتا ہے عورتوں کو بھی نقصان پہونچاتا ہے خاصکر اُنکے رحم کے بہت خلاف واقع ہوتا ہے۔ جن کے پھیپھڑے کمزور ہوں اور آنتوں میں ضعف ہو اُن میں اکثر اس کے زیادہ کھانے سے استسقا کا مرض پیدا ہو جاتا ہے کیونکہ اُن کی حرارت غریزی خاصکر جو معدے اور جگر میں ہے کمزور ہوتی ہے **مصلح**۔ گرم چیزیں اور شیرینی اور حلوے اور گنے کا رس اور کھانسی کے لیے روغن بادام شیریں اور شہد یا کھانڈ بچوں اور عورتوں کے لیے انگوروں کا رس۔ **بدل**۔ بعض موقعوں پر شراب اور بعض موقعوں پر کاغذی لیمو کا رس۔

مقدار خوراک۔ ۲ تولہ، ۱ ماشہ تک۔

اقسام سرکہ

سیب۔ بہی اور **ناشپاتی**۔ وغیرہ تابعض چیزون کا سرکہ معدہ کو نہایت قوت دیتا ہے۔
جامن اور **نارنگی**۔ کا سرکہ ورم طحال اور پیٹ کے نفخ کو بہت مفید ہے۔
جنگلی پیاز کا سرکہ اخلاط غلیظ کو اچھی طرح نکالتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے ہاضمہ بڑھاتا ہے آواز کو صاف کرتا ہے منفوخ بدن اور مادہ سوداوی اور مالیخولیا اور جنون اور مرگی اور عرق النسا اور سنگ مثانہ کے لیے مفید ہے رخسارون کے رنگ کو صاف اور بینائی کو تیز کرتا ہے سدد دوار اور درد عصب کو مفید ہے کان مین ٹپکانے سے بہرے پن کو مٹاتا ہے اس سے کلیان کرنے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہین۔ دانتون کی جڑون سے خون جاری کو روکتا ہے مگر حلق مین خشونت پیدا کرتا ہے اُس کے گوشت کو سخت کرتا ہے۔ دمہ اور سردی کی کھانسی کو مٹاتا ہے پھیپھڑے کو جلا دیتا ہے معدے کا درد ساکن کرتا ہے دماغ سے فضول کو تحت آنے سے روکتا ہے پیٹ کے تمام امراض کو سوائے سَحج کے نافع ہے استسقا کی کو نافع ہے۔ اسکو کم کھانا چاہیے ورنہ متلی پیدا کرتا ہے اس لیے تین ساڑھے تین تولہ سے زیادہ نہ کھائین۔ اس طرح بناتے (۱) پیاز دشتی کو چالیس روز تک سائے مین خشک کرکے ایک حصہ کو آٹھ حصہ سرکۂ انگوری مین ڈال کر گرمی کے موسم مین دو ماہ تک دھوپ مین رکھین۔ تاکہ اُٹھائے۔ پھر پیاز کی گٹھیون کو نچوڑ کر پھینکدین۔ (۲) ایک حصہ سائے مین سکھائی ہوئی پیاز دشتی کو ۸ حصہ سرکۂ انگوری مین ڈال کر ۶ ماہ تک رکھ چھوڑین پھر صاف کرکے کام مین لائین۔ (۳) جنگلی پیاز کو ہموزن سرکے کے ساتھ بھی تیار کرتے ہین (۴) تر و تازہ جنگلی پیاز کو سرکے مین بھگو کر ۶ ماہ کے بعد صاف کر لیتے ہین۔ (۵) ایک حصہ جنگلی پیاز چھلکر تین حصہ پانی اور بارہ حصہ سرکے کے ساتھ مٹی یا پتھر کے برتن مین اتنا پکاتے ہین کہ پیاز گل جاتی ہے اور تیسرا حصہ سیال کا پھینچ جاتا ہے اگرچہ یہ جلدی تیار ہو جاتا ہے مگر قوت اثر مین اُس سے کم ہے جسے دو ماہ تک دھوپ مین رکھکر تیار کرتے ہین۔
نارجیلی۔ (یعنی درخت نارجیل کے رس) کا سرکہ گرم و خشک ہے اس کے پینے سے پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہین ہاضمہ قوی ہوتا ہے
سرکے کی گاد۔ دوسرے درجے مین سرد و خشک ہے اگر اس کو سکھالیا جائے تو سمندر جھاگ کی طرح اس سے گرمی پیدا ہو جاتی ہوکر اسکی قوت کمزور ہو جاتی ہے اس لیے اس کو جلا کر استعمال کرین اور اب یہ نہایت احراق اور عفونت پیدا کرے گی جلائی ہوئی گاد کے ساتھ راتیج ملاکر اپنے ناخن پر لگانے سے جس مین سفیدی پیدا ہو جائے نفع ہوتا ہے اگر اسکو مصطگی کے روغن یا راتیج مین ملاکر پاون پر لگا کر ایک رات رہنے دین تو سُرخ ہو جائین اگر اس کو گرم ورمون پر لگائین تو وہ تحلیل ہو جائین اور تسکین حاصل ہو جائے پیشانی پر لگانے سے گرمی کا درد سر جاتا رہتا ہے اگر دانت مین درد ہو۔ اور سرکے کی گاد کو اس کی جڑ مین بھر دین تو بغیر اذیت اور تکلیف کے اکھڑ جائے اگرچہ تمام افعال مین سرکے سے کمزور ہے مگر آنکھ کے علاج مین اُس سے زیادہ نفع بخش ہے عورت کی پستان پر ورم آجائے تو اس کے لگانے سے نفع ہوتا ہے اسکو کبھی دھوکر توتیاکی جگہ کام مین لاتے ہین اور توتیاکی طرح دھوئی جاتی ہے۔
سرکے کا کیڑا۔ زرد رنگ باریک کیڑا سرکے مین پیدا ہوتا ہے ان کو پیس کر سونگھنے سے دماغ کے کیڑے جھڑ جاتے ہین ان کو پیس کر عورت کھائے تو خون حیض جاری ہو جائے ان کے لیپ سے اعضا مین قوت آتی ہے ورم تحلیل ہو جاتا ہے اور مادہ دوسری طرف لوٹ جاتا ہے مقعد کے سب سے ... جاتی ہین ... کے لیپ سے صحت ہوتی ہے۔



سرکے کے متعلق ویدون کے اقوال

سر مین میل کچیل جم جائے تو اسکو نکالنے کے لیے سرکے کو میٹھے تیل یا پانی مین ملاکر لگانا چاہیے لُو کی گرمی مٹانے کے لیے سرکے کو میٹھے تیل یا پانی مین ملاکر بدن پر ملنا چاہیے اینٹ کے ٹکڑے کو گرم کرکے سرکے مین بجھاکے سونگھنے سے زکام مٹتا ہے اسکا بھپارا دینے سے بخار کی بے چینی کم ہوجاتی ہے سرکے کے لیپ یا بھپارے سے باہر کے کیڑے اور کھلانے پلانے سے بھیتر کے کیڑے مرجاتے ہین کان مین سرکے کا بھپارا دینے سے کان کا درد اور بہرا پن دفع ہوتا ہے ضعف ہاضمہ کی وجہ سے جو سانس مین بدبو ہوجاتی ہے اُسکو مٹانے کے لیے سرکے مین نون ڈال کے پلانا چاہیے سرکے مین نون اور پھٹکری ڈال کے لگانے سے یا کلیان کرانے سے مسوڑھون مین سے خون کا بہنا بند ہوجاتا ہے ٹھنڈے پانی مین سرکا ملاکے پلانے سے گرمی اور پیاس مٹتی ہے سرکے مین گندھک پیس کر لیپ کرنے سے گٹھیا اور پھوٹے جوڑون کا ورم مٹتا ہے سرکے مین میٹھا تیل ملاکے کپڑے پڑی ہوئی جوڑون پر اور گٹھیا پر لگاتے ہین طاقت بڑھانے کے لیے سرکہ کچھ دنون تک لگاتار رکھا جانا چاہیے سرکے مین سہاگے کو پیس کر داد پر لگاتے ہین تھوڑی لال مرچ پیسکر سرکے مین ملاکر کلیان کرنے سے گلے کا درد مٹتا ہے بچہ ہونے کے بعد خون بند کرنے کے لیے پانچ تولہ سرکا پلانا چاہیے کہ جبتک مشیمہ (آول) نہ نکل جائے تب تک نہین پلانا چاہیے کیونکہ اسکے پلانے سے رحم سے مواد کا بہنا بند ہوجانے سے کبھی آول بھی بھیتر ہی رہ جاتی ہے میدہ روگ مٹانے کے لیے سرکے کا استعمال بہت اچھا ہے سرکے کو سر پر ملنے سے اور کان مین ڈالنے سے کان مین بھن بھناہٹ کا ہونا دور ہوجاتا ہے سرکے مین گلاب ملاکے کلیان کرنے سے دانتون کا درد مٹتا ہے سرکہ مین شہد ملاکے ملنے سے مسوڑھون کے مرض دفع ہوتے ہین سرکہ پلانے سے استسقا موقوف ہوتا ہے سرکے مین رائی ملاکر کلیان کرنے سے حلق کی سوجن دفع ہوتی ہے سرکے کو چونے مین ملاکر سرکے زخم پر لگانے سے خون بند ہوجاتا ہے بچے کا کاگ لٹک آئے پر ملتانی مٹی کو سرکے مین ملاکر تالو پر لگانا چاہیے یا سرکے مین مازو پھل کو گھس کر انگلی پر لگاکر اس سے کاگ کو اٹھانا چاہیے۔ بالو ریت مین سرکا ملاکر اُسکی گرم پوٹلی باندھ کے پیٹ پر سینک کرنے سے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے سرکے مین کافور پیس کر لگانے سے بچھو کا زہر اتر جاتا ہے اگر شہد اور کوٹ ملاکر لگائین تب بھی بچھو کا زہر اتر جائے۔ انگورون کے رس کا سرکہ اجیرن اور پیٹ کا درد یا سمی مٹانے کے لیے پلانا چاہیے۔ ہیضے مین بھی اسکا استعمال نافع ہے۔ اس مین نمک ڈال کے پلانے سے قے ہوتی ہے اور اس مین نمک ملاکر کتے کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے زہر اترتا ہے۔ **تاڑی** کا سرکہ بہت سخت ہچکی کو روکتا ہے اگر جذام مین بدن کی کھال موٹی پڑجائے تو اس کو لگانا چاہیے۔ **مہوے** کا سرکہ پانی مین ملاکے پلانے سے ہیضے کی پیاس کم ہوجاتی ہے۔ اس کے پینے سے پسینا آتا ہے **گنے کے رس** کا سرکہ بھی اس کام مین آتا ہے۔

سرکہ مقطر

صفات و فوائد۔ سرکے کو بھپکے مین رکھکر ٹپکانے سے سرکہ مقطر ملتا ہے۔ سرکہ مقطر ایسا تیز اور عمدہ ہے کہ ایک تولہ غیر مقطر دس تولہ کی برابر ہے یعنی سرکے کا تیزاب سمجھنا چاہیے ۹ حصہ پانی ملاکر برتنے کے لائق ہوتا ہے۔ پانی ملے ہوئے کو انگریزی مین ڈائی لیوٹڈ اسیٹک ایسڈ کہتے ہین۔ اسکا فائدہ یہ ہے کہ کپڑا اترکر کے بخار والے بیمار کے



بیمار کو جین پڑ جاتا ہے بدہضمی کے لیے بھی اس عرق کو دیا کرتے ہیں خالص مقطر سے چٹنیاں اور اچار ہر قسم کے لذیذ تیار ہوتے ہیں کہ بابد و شاید اور کبھی سڑتے نہیں اور جوشے اس مقطر میں بطور اچار کے ڈالی جائے اسکی رنگت اپنی اصلی حالت پر رہتی ہے بلکہ اور بھی عمدہ ہوتی ہے مقطر بدن پر لگانے سے وہ مقام سرخ ہوجاتا ہے دیر تک رکھنے سے آبلہ اٹھتا ہے بغیر پانی ملاکر پینے سے مانند گندھک اور نمک کے تیزاب وغیرہ کے تاثیر میں ہے پانی ملے ہوئے سرکہ مقطر کی مقدار خوراک ایک فلو ئڈ ڈرام سے ایک فلوئڈ اونس تک ہے۔ عمدہ مقطر سرکہ انگوری کا ہوتا ہے اور یہی ڈاکٹروں کے کام میں ہے۔

سرمہ (ف)

بضم سین مہملہ وسکون رائے مہملہ و فتح میم وسکون ہا۔ (اثمد ع) (انجن سنسکرت)

صفات۔ ایک پتھر ہے نرم پرت دار براق۔ یہ ہندوستان میں ہمالیہ اور پنجاب کی کئی کھانوں میں سے نکلتا ہے اصفہان اور کرمان اور افریقہ اور مصر میں بھی ہوتا ہے باعتبار جائے پیدائش کے سب سے بہتر اصفہانی ہے پھر کرمانی اسکی اصلیت میں اختلاف کیا ہے کوئی کہتا ہے کہ گندھک اور خراب پارے سے بنتا ہے کوئی کہتا ہے کہ اسکے جوہر میں سیسہ داخل ہے کوئی سیسے کے ساتھ مرے ہوسے کی قید لگاتا ہے کوئی اُس کے جوہر میں چاندی اور سیسے کا نقل بتاتا ہے کئی قسم کا ہوتا ہے (۱) خالص سیاہ (۲) سیاہ خفیف سی نیلے پن کی جھلک کے ساتھ (۳) سفید (۴) سرخ اکثر نکلیے کو سرمے کے بدلے میں دیدیتے ہیں کیونکہ وہ بھی شکل اور رنگ میں سرمے کی طرح ہوتا ہے اس لیے اصلی سرمے کو بمبئی میں سرمہ اصفہانی کے نام سے بیچتے ہیں عمدہ وہ سرمہ ہے کہ جس میں رنگین نہوں اور سیاہ اور براق اور بے کدورت ہو اور سختی زیادہ ہو ایک قسم کا سرمہ ہے جسے دیدوگ شروت انجن کہتے ہیں یہ پتھر کی طرح ہوتا ہے اس پر لوہے کے سے ذرے چمکتے ہیں اس کو توڑنے سے اندر سے سیاہ نکلتا ہے اور گھسنے سے لال ہوجاتا ہے کالا سرمہ مضبوط بھاری چمکدار اور پرت دار ہوتا ہے اسکی چمک بہت تیز اور شیشوں کی سی ہوتی ہے جس میں چمک نہو اور سیاہ نہو اُسے **سرمی** کہتے ہیں سفید قسم کی قلمیں لمبی اور پرت دار اور براق ہوتی ہیں ورقی ہرتال کی طرح معلوم ہوتا ہے۔ اسی لیے بعض کا خیال یہ ہے کہ یہ سفید ہرتال ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں سرد اور دوسرے میں خشک ہے بعض لکھتے ہیں کہ دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے اور خشکی کچھ سردی سے بڑھی ہوئی ہے پس تفسیر اس کی اس قول کو سمجھنا چاہیے کہ سرد دوسرے درجے کے اول میں اور خشک دوسرے درجے کے آخر میں بعض کہتے ہیں کہ سرد دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں ہے بعض کے نزدیک سرد و خشک چوتھے درجے میں ہے۔

خواص و فوائد جلایا ہوا اور دھویا ہوا بے جلائے ہوئے اور دھوئے ہوئے سے زیادہ لطیف ہے اور قابض ہے خشکی پیدا کرتا ہے صحت چشم کا حافظ ہے۔ بینائی کو قوت بخشتا ہے۔ آنکھوں کی سردی اور گرمی اور چیپڑ کو دور کرتا ہے اُس کے پٹھوں کو قوت دیتا ہے آنکھ کے قروح کو بھرتا ہے۔ زخموں میں اندمال پیدا کرتا ہے۔ بدگوشت کو مٹاتا ہے۔ نکسیر اور جریان اور حیض کو بند کرتا ہے۔ رسوت اور سماق کے ساتھ آنکھ کی کھجلی کو مٹاتا ہے چربی کر روغن میں ملاکر اس کو بدن پر ملنے سے جو ورم چلاتی ہیں اس کو کپڑے میں لت کر کے مقعد میں رکھنے سے کلیج نکلنے کا عارضہ جاتا رہتا ہے اگر اس کو فرج میں رکھیں رحم کی تنگی جاتی رہے خون حیض رک جائے اس کو کھانا نہ چاہیے کیونکہ مقدار سے زیادہ کھانا قاتل ہے اور اسمیں سمیت ہے اس لیے اطبا نے استعمال نہ کرنا اولیٰ ہے اس کے



اور شہد کے ساتھ - اور چکنا شور باملائین کھٹے میوے کھلائین کبھی دوسری دوا کے ساتھ کھلانے سے نقصان نہین بھی کرتا -

ویدون کے نزدیک سرمہ ٹھنڈا کسیلا آنکھون کو قوت دینے والا ہے ہچکی اور قے کو روک دیتا ہے خون اور بلغم اور صفرا کا فساد مٹاتا ہے

مضر - کھانے سے مفاصل اور پھیپھڑے اور جگر اور تلی کو نقصان پہونچاتا ہے کبھی اُن لوگون کی آنکھ مین لگانے سے جن کو عادت نہو دُکھنے آجاتی ہے **مصلح** - مفاصل کے لیے فاذ زہر اور شربت تیز پھیپھڑے اور تلی اور جگر کے لیے شکر اور کتیرا اور غیر معتادین کے لیے صورت اصلاح یہ ہے کہ سنگ بصری کے ساتھ پیس کر لگائین - **بدل** - ہموزن سنگ بصری اور مروارید ناسفتہ اور نصف وزن جلا یا ہوا تانبا اور جلا ہوا اسپیسہ اور بعض نے جلے ہوے سیسہ کو ہم وزن لکھا ہے -

مقدار خوراک - ۱ ماشہ تک شکر یا کتیرا یا موم کے ساتھ حسب حاجت کھلائین -

سرنجی (ھ)

بفتح سین وضم رائے حطہ وسکون نون وکسر جیم فارسی وسکون یائے تحتانی اور سین مہملہ کے ضمے اور رائے مہملہ کے فتحہ سے بھی آیا ہے

صفات وشناخت - ایک ہندوستانی روئیدگی ہے اسکا بوٹہ ایک بالشت کی برابر ہوتا ہے شاخین پتلی ہوتی ہین ہر شاخ کی انتہا پر چھوٹے چھوٹے پھول سفید رنگ قدرے سرخی دار طبقوزے کی طرح ہوتے ہین پتے نہایت چکنے ہوتے ہین - سرو کے پتون کے ساتھ مشابہت رکھتے ہین ایک قسم اسکی بڑی بھی ہوتی ہے جسکی اونچائی ڈیڑھ گز کی ہوتی ہے اور ساق گرہ دار ہوتی ہے اور گرہون پر شاخین ہوتی ہین پتے سفید ہوتے ہین اور پھول چھوٹے جنگلی پتیون کے درمیان بیج سفید رنگ اور ننھے ننھے اور کسی قدر چپٹے اور اس کے پتے خرفے کے پتون کی مثل مگر ان پتون سے کسی قدر بڑے اور زیادہ نازک ہوتے ہین مزہ کسی قسم کا چاہنے سے معلوم نہین ہوتا -

طبیعت - سرد وخشک یا مائل بحرارت ورطوبت -

خواص وفوائد - اس کے پتون کو پکا کر کھانا درد کمر اور درد مفاصل کے لیے مفید ہے اسکی جڑ بیل کے ساتھ پیس کر کھانا حمیات مرکبہ کو نافع ہے اس کے پتون کو کتھے اور ادرک کے ساتھ پیس کر زخمون پر لگانے سے نفع ہوتا ہے سخت سے سخت زخم جاتا رہتا ہے اس لیے داخس کو بھی نفع پہونچتا ہے -

سرواٹ (

بفتح اول وسکون رائے حطہ وواؤ سوقوت اسکی ہندی تال بتاتے ہین اور کہتے ہین کہ یہ نام مشترک ہے سرو کے درخت اور تیزپات کے درخت مین

صفات - مشہور درخت ہے - باغون مین پیدا ہوتا ہے اس کو خزان نہین ہوتی اسکا پھل جس کو جوز السرو کہتے ہین چھوٹا سا صنوبر کی شکل کا ہوتا ہے اسمین مغز نہین ہوتا بالکل کاٹھ ہوتا ہے بیج اسکا سفید اور زرد رنگ مسور کے دانے کی طرح مگر بہ نسبت اُس کے نازک ہوتا ہے - شیخ قانون مین کہتا ہے کہ اس کے مزے مین تیزی اور جرہراین تھوڑا ہے اور تلخی بہت ہے اور بکساین تلخی سے بھی بڑھا ہوا ہے اس کی شاخون سے ایک قسم کی رطوبت نکلکر جم جاتی ہے پاے کر جمع کرکے سکھا لیتے ہین اسے اسکا گوند سمجھتے ہین -

طبیعت - گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے کے آخر مین انطاکی نے لکھا ہے کہ اسکی گرمی اعتدال سے مشابہت



کہ قوت اسکی مرکب ہے اور گرمی اسکی صرف اس قدر کہ ان کے قبض کو بدن میں پہونچا دیتی ہے اور آپ فنا ہو جاتی ہے پس اجزائے قابض خاکی کے پہونچنے کی وجہ سے بدن کے اندر سردی پیدا ہو جاتی ہے ۔ حالانکہ ایسا نہیں کیونکہ اس کے مزے میں چرپراہٹ اور تیزی و تلخی ہے اور یہ گرمی پر دلالت کرتے ہیں سرو اجزا گرم اجزا سے بہت کم ہیں گرمی ہی کی وجہ ہے کہ مادے کو تحلیل کرتا ہے گرمی پیدا کرتا ہے اور نفوذ کر جاتا ہے ۔ بعض کہتے ہیں کہ گرمی و سردی میں معتدل ہے اور دوسرے درجے میں خشک ہے پھل سکا تمام اجزائے زیادہ گرم ہے ۔ اس کا گوند گرم و خشک اور تیز اور تند ہے ۔ اور صنوبر کے گوند کی سی قوت رکھتا ہے مگر اس سے ضعیف ہے ۔

خواص و فوائد ۔ یہ تمام گرم دواؤں سے اس امر میں مخالف ہے کہ مادے کو جذب نہیں کرتا جیسا کہ بابونہ گرم محلل بلا جذب ہے تھوڑی سی جلا بھی کرتا ہے اس کے پتے قابض ہیں ورم کو تحلیل کرتے ہیں ۔ جریان خون کو بند کرتے ہیں خلط کی بدبو کو دفع کرتے ہیں بہق کو زائل کرتے ہیں اسکا جوشاندہ پینے سے آنتوں کا زخم مٹتا ہے عسر النفس کو بھی نفع پہونچاتا ہے مثانے سے مواد فضول جاری ہو تو وہ بھی بند ہو جاتا ہے سرو کے پتے ۹ ماشہ مرکی ۶ ماشہ دونوں کو پیس کر کھانے سے مثانے میں تقویت آتی ہے اور سوتے میں پیشاب کے خطا ہو جانے اور پیشاب کے تنگی کے ساتھ اترنے کو مٹاتا ہے دانتوں میں درد ہو اور مسوڑھے کمزور ہو گئے ہوں یا ان میں زخم ہو تو سرو کے پتوں کے جوشاندے سے کلیاں کرنے سے نفع ہوتا ہے اگر اس کو پیس کر شہد میں ملا کر چاٹا کریں تو پرانی کھانسی جاتی رہے مقوی معدہ ہے اسکی دھونی سے مچھر بھاگ جاتے ہیں سبز پتوں میں بھی یہی اثر بتاتے ہیں سلیمان بن حسان نے کہا ہے کہ سرو کے گوند میں تیزی اور چرپراہٹ ہے اور وہ تمام گوندوں سے منافع و افعال میں کم ہے اسکو پیس کر سونگھنے سے دماغ کا تنقیہ رطوبات سے ہو جاتا ہے اور قوت اسکی سداب اور صنوبر کے گوندوں کے قریب قریب ہے مگر یہ ان سے کمزور ہے اسی وجہ سے سرو کے درخت کا تار کول صنوبر کے درخت کے تار کول سے کمزور ہوتا ہے حبیش بن حسن نے کہا ہے کہ سرو کا گوند اور گلنار دونوں کو پیس کر سر کی پھنسیوں اور بدن کی دوسری پھنسیوں پر چھڑکنے سے سوکھ جاتی ہیں ترکھجلی پر اسکا لیپ نافع ہے ۔ کہتے ہیں کہ اسکے پتے مخدر ہیں ان کو سرکے میں پکا کر ترمس ملا کر ناخن پر لگانے سے سفیدی کے آثار مٹ جاتے ہیں ۔ ان پتوں کی راکھ دھلی ہوئی آگ سے جلے ہوئے کے لیے بڑی عمدہ دوا ہے اور نیز چلی ہوئی ان پھوڑوں کو نافع ہے جنہیں سے مواد نکلتا ہو یہ راکھ آنکھ کے گرم اورام کو بھی مفید ہے اس کے پتے مہندی کے ساتھ پیس کر سرکہ ملا کر بالوں پر لگانے سے سیاہ ہو جاتے ہیں اور جڑیں قوی پڑ جاتی ہیں اس کی لکڑی کا برادہ اور پتے وغیرہ خوب پکا کر صاف کر کے اس جوشاندے کو تیل میں خشک کرلیں اسکی مالش سے تھکاوٹ مٹتی ہے بدن میں قوت بڑھتی ہے کشتی گیروں کے پٹھے مضبوط ہو جاتے ہیں ۔ وید بھی اس کو سرد و خشک بتاتے ہیں اور کسیلا اور تلخ کہتے ہیں ۔ کہتے ہیں کہ پھوڑے پھنسی دفع کرتا ہے بلغم اور صفرا کو مٹاتا ہے ۔ **مضر** پھیپھڑہ **مصلح** ۔ کتیرا **بدل** ۔ ہموزن انزروت مع اور نصف وزن پوست انار ۔

مقدار خوراک ۔ ۹ ماشہ ۔

سرو کوہی (ف)

بفتح ع ، ر ، بفتح ہر دو میں مہملہ

صفات و شناخت ۔ بعض اسے ابہل خیال کرتے ہیں لیکن محققین نے دونوں میں فرق بیان کیا ہے جالینوس



بھی اہل کو تیسرے درجے مین گرم و خشک کہتا ہے اور عرعر کو دوسرے درجے مین گرم و خشک بتاتا ہے اس سے فرق ظاہر ہے یہی حال بوعلی سینا کے اقوال کا ہے۔ اسکی دو قسمیں ہین (۱) درخت بڑا اگر سرو بستانی سے بہت چھوٹا اور پھل فندق کی برابر اور تھوڑا میٹھا (۲) اول سے بھی چھوٹا درخت اور پھل باقلا کے دانے کی برابر اور گول۔ تارکول اس سے بھی حاصل ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین جالینوس نے دوسرے درجے مین گرم و خشک بتایا ہے اور پھل کو گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے مین جانا ہے بعض نے اجزائے درخت کو گرم و خشک تیسرے درجے مین اور پھل کو گرم تیسرے مین اور خشک دوسرے مین کہا ہے۔ اور بعض نے گرم اول مین اور خشک دوسرے درجے مین لکھا ہے۔

خواص و فوائد۔ گرمی پیدا کرتا ہے سدہ کھولتا ہے قوت قابضہ رکھتا ہے۔ زہروں کو زائل کرتا ہے پیشاب اور حیض کھول کر لاتا ہے کھانسی اور درد سینہ اور ورم طحال کے لیے نافع ہے ریاح بواسیری کو تحلیل کرتا ہے معدہ کو قوت بخشتا ہے رحم کے درد کو نافع ہے اگر بچہ چڑھ جائے تو اسے لگانا چاہیئے اسکے لگانے سے سینا بند ہوجاتا ہے **مضر**۔ سینے مین خشونت پیدا کرتا ہے شانے کو نقصان پہونچاتا ہے۔ **مصلح**۔ سینے کے لیے کتیرا اور شانے کے لیے شاہ بلوط۔ **بدل**۔ جوز السرو۔

مقدار خوراک۔ ۴ ماشہ۔

سُروالاٰ (ھ)

بضم سین مہملہ و سکون رائے مہملہ و فتح واو و سکون الف و فتح لام و سکون الف

صفات و فوائد۔ ہندوستانی روئیدگی ہے ملک مالوہ و راجپوتانہ مین گھانس کے اندر پیدا ہوتی ہے یہ پیڑے کانٹے سیاہ رنگ ہوتے ہین جیسے بٹے ہوئے بال جب ان پر پانی پڑتا ہے تو کھنچتے اور اینٹھتے ہین انکا سفوف کھانڈ کے ساتھ کھانا استحاضے کو نافع ہے۔

سروالی (ھ)

بضم سین مہملہ و سکون رائے مہملہ و فتح واو و سکون الف و کسر لام و سکون یائے معروف اور واؤ کی جگہ بائے موحدہ سے سربالی بھی آیا ہے جیسا کہ محیط مین مذکور ہے اور میرے نزدیک یہ وہی چیز ہے جس کو حکیم شریف خان نے تالیف شریف مین سرپالی بضم سین مہملہ و سکون رائے مہملہ و فتح پائے تحتانی و سکون الف و کسر لام و سکون یائے تحتانی لکھا ہے چنانچہ حلیہ سے معلوم ہو جائے گا اسی کو بر طابق سمجھنا چاہیئے بائے موحدہ کے ساتھ تصحیف خوانی ہے

صفات و شناخت۔ محیط مین ہے کہ ایک درخت ہے کہ دو گز بلند ہوتا ہے کوئی دو گز سے بھی زیادہ بڑا ہوتا ہے برسات کے موسم مین پیدا ہوتا ہے شاخین پتلی اور کمزور ہوتی ہین ایک جڑ سے یہ سب شاخین نکلتی ہین اسکا پتا سردی کے وقت جیسے کلفے کے پتے کی طرح معلوم ہوتا ہے بے کنگرہ ہوتا ہے اور کلفے کے پتے سے چھوٹا ہوتا ہے کنارے پتے کے سرخی مائل وسط سبز ہوتا ہے اور اسپر سرخ رنگ کے کہین کہین نقطے ہوتے ہین اور شاخ کی انتہا پر خوشہ صنوبری ذرا خیرہ سا پیدا ہوتا ہے جس کا رنگ سفید اور کم رنگ سرخی سے مرکب ہوتا ہے اور خوشے پر روان بہت ہوتا ہے جو سخت ہوتا ہے اس کے اندر بیج ہوتے ہین جنکو سربالا یا سریا راکتے ہین جڑ سفید اور ذرا تیز ہوتی ہے نرم قربان کا ساگ پکا کر کھاتے ہین حکیم شریف خان سرپالی



ہین کہ یاے تحتانی مفتوح اور الف ساکن کے ساتھ ہے۔ کہتے ہین کہ مین نے اس کے نہال حصار کی طرف دیکھے ہین دو گز کی برابر لمبے تھے یہ نہال برسات کے موسم مین جنگلون مین اور دیوارون کی جڑون مین منڈیرون پر اور مکانون کی چھتون پر جم جاتے ہین ساق ڈوڑھ انگلی کی برابر موٹی ہوتی ہے رنگ سرخ ہوتا ہے پھول بہت اچھا معلوم ہوتا ہے رنگ اسکا سفید و سرخ ہوتا ہے کسی قدر گیہون کی بال کے ساتھ جو کی بولی ہو مشابہت رکھتا ہے لیکن روان اس پر بہت ہوتا ہے اور کسی قدر پھول زیرہ سا بھی ہوتا ہے برطانیقی اور یہ ایک چیز بتاتے ہین جسکی نسبت منہج کا مؤلف لکھتا ہے کہ وہ تاج خروس اور حماحم اور بستان افروز کے نام سے مشہور ہے اور بعضون نے دوسری چیز بتایا ہے اور ان لوگون نے کہا ہے کہ یہ ریحی رودیدگی ہے پتے اس کے جنگلی حماض کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُنسے کچھ چھوٹے رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے اور کھردرے بھی ہوتے ہین اوپر روان ہوتا ہے ساق یعنی ڈنڈی بہت بڑی نہین ہوتی جڑ چھوٹی اور پتلی ہوتی ہے پھول کا رنگ سرخی مائل ہوتا ہے ایک قسم اسکی یبری سے مشابہت رکھتی ہے سروالی اور برطانیقی کے یہ چلیے ملاکر دیکھنے سے دل شکل سے یہ بات قبول کریگا کہ دونون ایک چیز ہین خاصکر اس صورت مین کہ برطانیقی کو ریحی بانین مگر کیا جائے مشہور ہو گیا ہے کہ جو چیز ولایت مین برطانیقی ہے وہی ہندوستان مین سروالی ہے۔

طبیعت ۔ سروالی بعض کے نزدیک سرد وخشک ہے اور بعض کے نزدیک گرم اور بعض کے نزدیک معتدل اور برطانیقی پہلے درجے مین سرد وخشک ہے بعض نے مرکب القویٰ بعض نے دوسرے درجے کے اول مین گرم وخشک بتایا ہے۔

خواص وفوائد ۔ اس نہال کے اجزا سوزاک اور جریان کو نافع ہین مقوی باہ ہین فساد خون اور آتشک کو دفع کرتے ہین جب سروالی کو استعمال کرین تو ترشی اور بادی سے پرہیز رکھین۔ جیسا کہ نسخۂ سعیدی وغیرہ مین لکھا ہے کہ اس کے استعمال کے عرصے مین ترشی اور بادی سے پرہیز رکھین۔ اور بہتر یہ ہے کہ اس کے پتے اور شاخین ملاکر شل بھنگ کے گھونٹ کر پیوین بعض بھی شافی ہے گرمی دفع کرتی ہے مقوی بدن ہے کثرت پیشاب اور بواسیر اور کانچ نکلنے کو نافع ہے اس کو جلاکر بقدر کف دست کھانے سے استحاضے کا عارضہ دور ہوتا ہے اس کام کے لیے سات روز تک کھانا چاہیے اس کے پتے صفرا کو دور کرتے ہین ذیابیطس کو فائدہ دیتے ہین منھ مین رکھنے سے تشنگی اور خشکی کم ہوتی ہے۔ اب برطانیقی کی نسبت منہج کہتا ہے کہ اس کے پتے قابض ہین ان کے رس سے کلیان کرنا منھ کے پرانے زخمون اور قلاع کے لیے اکسیر کا حکم رکھتا ہے کوون کے ٹانک آنے کو نافع ہے زخمون اور پھوڑون کو بھرتا ہے اگر ترو تازہ پتے رس نکالنے کو نہ ملین تو سوکھے ہوے بیکر جوش کر کے کام مین لائین تازہ پتون کا رب اور عصارہ بھی کام مین آتا ہے اس سے لیپ بھی کرتے ہین جس سے ورم تحلیل ہوجاتا ہے بدن کے داغ دور ہوتے ہین بدبو دار زخم کی بدبو دفع ہوتی ہے اس کے جوشاندے سے کلیان کرنے سے منھ کی بدبو بھی زائل ہوتی ہے بدبو کے دفع کرنے مین بے نظیر چیز ہے اس کے کھانے اور پینے سے تپین بھی زائل ہوتی ہین اسمین قوت قابضہ ہے۔ **مضر** ۔ برطانیقی سے متلی پیدا ہوتی ہے تلی کو نقصان پہونچتا ہے۔ **مصلح** متلی کے لیے عناب تلی کے لیے سونف۔ **بدل** ۔ برطانیقی کی جگہ چقندر کا رس اور حماض کام مین آسکتے ہین۔

سروالی کے بیج

صفات ۔ محیط مین بستان افروز کے بیجون کو سروالی کے بیج بتایا ہے اور بستان افروز کو کلغہ اور تاج خروس کے نام سے بھی شہرت دیتے ہین۔ کوئی کہتا ہے کہ اسکی چھوٹی قسم ہندی مین کوکنی اور بڑی جٹا دھاری کہلاتی ہے۔ بہر صورت یہ چھوٹے چھوٹے سیاہ یا سیاہی مائل اور براق دانے ہوتے ہین تودری کے بیجون سے یہ بیج چھوٹے ہوتے ہین اور بہت سخت ہوتے ہین اگر کسی



ڈالین تو اسبندسے زیادہ چٹخین۔ بعض کہتے ہیں کہ یہ جلال کے بیج ہیں محیط کے سوا بعض دوسری کتابوں میں بھی لکھا ہے کہ تلخ خروس کلغے کے بیج ہیں مگر محققین کی یہ رائے ہے کہ تخم سروالی جدا چیز ہے۔

طبیعت - محیط اور نسخۂ سعیدی میں سرد و خشک بتایا ہے۔

خواص وفوائد - نسخۂ سعیدی وغیرہ میں ہے کہ سوزاک اور پرمیہ کو مٹاتے ہیں خون کا فساد دور کرتے ہیں منی کو گاڑھا کرتے ہیں باہ کو قوت دیتے ہیں سنگ گردہ و مثانہ کو نکالتے ہیں۔ **بدل** - محیط میں تالمکھانا لکھا ہے۔

مقدار خوراک - ۴-۱۰ ماشہ۔

سروالی (ھ)

صفات وشناخت - ایک کیڑا ہے باقلا کے دانے کی برابر ہوتا ہے رنگ اوپر سے خاکی ہوتا ہے شکم کی کھال کا رنگ سفید ہوتا ہے پاؤں سرسوزن کی طرح اور کثرت سے ہوتے ہیں۔ پانی کے مشکوں کے پاس اور رنمناک جگہوں میں ملتا ہے۔

طبیعت - دوسرے درجے میں سرد و تر ہے۔

خواص وفوائد - اس کو پیس کر انار کے چھلکے اور شہد اور روغن گل کے ساتھ گرم کرکے یا صرف روغن زیتون کے ساتھ جوش دے کے کان میں ڈالنے سے درد جاتا رہتا ہے خناق نکل آئے تو اس کو پیس کر شہد میں ملا کر مرغ کے پر سے گلے کے اندر لگائیں یا اوپر سے لیپ کریں تو نفع ہو۔ مٹی کی کلھیا میں جلا کر اگر اس کی شہد میں ملا کر ڈیڑھ تولہ کی مقدار میں روزانہ چاٹتے رہنے سے سانس کی تنگی جاتی رہتی ہے اگر بغیر جلائے ہوئے کو شراب کے ساتھ کھاویں تو یرقان کو بہت نفع ہو اس طرح کھانے سے رکا ہوا پیشاب بھی کھل جاتا ہے اس کی رطوبت کو بتی لگا کر ذکر کے سوراخ میں رکھنے سے پیشاب کی سوزش موقوف ہوتی ہے اس کو باندھ دینے سے تجاری اور چوتھیا چھوٹ جاتی ہیں کوئی زہریلا کیڑا کاٹ کھائے تو اس کو لگانے سے زہر اتر جاتا ہے۔

سرون (ھ)

شالی دیودار (ھ)

صفات وفوائد - ایک صحرائی درخت ہے گرم و خشک تیسرے درجے میں بدن کو تیار کرتا ہے۔ دستوں کو بند کرتا ہے بخار کو نافع ہے۔

سرہٹی (ہندی و پنجابی)

بفتح سین مہملہ و فتح رائے مہملہ و سکون ہاو کسر تائے ثقیل و یائے معروف گجراتی میں نکل کند بفتح نون وضم کاف تازی اول کہتے ہیں اور سنسکرت میں سرپا کشی نام ہے جس کے معنی سانپ کی آنکھ ہیں بعض نے سرپا بھی جیم فارسی مشدد مخلوط ہا سے بھی لکھا ہے

صفات وشناخت - اس کے پودے کھاسیا پہاڑ آسام اور سیلون وغیرہ بہت سے مقاموں میں ہوتے ہیں اس کی دو قسمیں ہیں خرد و کلان چھوٹی قسم کا پودا ایک بند انگشت سے لیکر تین انگل تک ہوتا ہے پتے اس کے چھوٹے چھوٹے سانپ کی زبان کی طرح اور پھول بھی چھوٹا اور سرخ سانپ کی آنکھ کی طرح ہوتا ہے اور بڑی قسم ایک لکڑی ہے جو ہندوستان سے لائی جاتی ہے جس پر سانپ کے پوست کی طرح سفنے ہوتے ہیں اور بوٹے کی وضع پہلی قسم کے بوٹے کی طرح ہوتی ہے اس کے بوٹے میں دودھ بہتا ہے جو تازہ ٹوٹے ہوئے اجزا میں سے نکلتا ہے مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے اس میں صندل کی سی خوشبو آتی ہے اس کو گندھا بھی کہتے ہیں بڑا خوش منظر ہوتا ہے - تذکرۃ الہند کا مؤلف کہتا ہے میں نے دونوں کو دیکھا ہے۔

طبیعت - گرم وخشک -

خواص وفوائد - تذکرۃ الہند مین لکھا ہے کہ اسکی لکڑی مارگزیدہ کو گھس کر پلائین تو نفع ہو سانپ اس سے مرجاتا ہے - فساد خون اور پھوڑے پھنسی کے لیے مفید ہے وید کہتے ہین کہ اس کے اجزا کڑوے ہوتے ہین گرجہ بہت ہی کڑوی ہوتی ہے یہ معدے کا درد مٹانے کے لیے دی جاتی ہے اس کے اجزا کا سوا تودہ جوشاندہ پلانے سے سانپ کا زہر اُترتا ہے سانپ اور نیولے کی لڑائی مین جب نیولے کو سانپ کاٹ کھاتا ہے تب وہ نیولا اسکا زہر اُتارنے کے لیے اس سرپاکشی (سرہٹی) کو کھاتا ہے - اسی لیے اس کا ایک نام سُرگندھ بھی ہے جس کی وجہ یہ ہے کہ اسکی لکڑی صندل کی طرح گھس کر پلانے سے سانپ کا زہر اُتر جاتا ہے - پانی جرے اور خراب ہوا سے پیدا ہوئے کئی مرضون کو مٹانے کے لیے اسکا جوشاندہ پلایا جاتا ہے دیوانے کتے کے کاٹے ہوئے مریض کو اسکا جوشاندہ پلانا چاہیے اس کی جڑ کو صندل کی طرح گھس کر سانپ کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانا چاہیے اسکی جڑ کو چاند گرہن کے وقت نیوتا دیکر دوسرے دن اکھیڑ کر کالے سوت کے ساتھ جانب چپ کے کان مین باندھنے سے وہ بخار چھوٹ جاتا ہے جو ایک دن کا وقفہ دیکر آتا ہے اور جانب راست کے کان مین باندھنے سے وہ بخار دفع ہوتا ہے جو دو دن چھوڑ کر آتا ہے ہندوؤن کے مُردے جہان جلاتے ہین وہان کی پیدا ہوئی سرہٹی کی جڑ کو یکشنبہ کے دن لاکر اسکو گھی مین گھس کر پیشانی پر قشقہ (تلک) کھینچ دینے سے ایک دن چھوڑ کر آنے والا بخار (اکانترا) چھوٹ جاتا ہے اسکی جڑ کو لال سوت مین باندھ کر کمر مین باندھنے سے دست بند ہوتے ہین -

سَرُھنجی (ھ)

بفتح سین مہلہ وضم رائے مہلہ مخلوط بہا وسکون نون وجیم فارسی مکسور وسکون یائے تحتانی

صفات وشناخت - ایک ہندوستانی روئیدگی ہے اس کے پتے بلکہ پڑے کے پتون کی طرح اور پھول اس کے پھول سے چھوٹے اور سفید ہوتے ہین یہ زمین سے زیادہ اونچی نہین ہوتی -

طبیعت - گرمی وسردی مین معتدل اور پہلے درجے مین خشک ہے -

خواص وفوائد - اسکا ایک پھول دو کالی مرچون کے ساتھ پیسکر ناک مین سوط کرنا نتھنون کا سدہ نکالنے کو نافع ہے فضول دماغی کو بالکل صاف کر دیتا ہے سر کا بھاری پن جاتا رہتا ہے درد بھی دفع ہو جاتا ہے جذام کے لیے مفید ہے اس کے پتون کو تین دن تک روزانہ پکا کر کھانا ٹوٹی ہوئی ہڈی کے جوڑنے کے لیے مجرب ہے اس کے پتے جوش دیکر ٹوٹی ہوئی ہڈی پر باندھنا بھی مجرب ہے -

سِری (ھ)

سین مہلہ اور رائے مہلہ دونون کے کسرون اور یائے معروف سے - کلاف) راس (ع)

صفات - مشہور چیز ہے - سب جانورون کے سرون مین بکری کا سر بہتر ہے اور مراد اس سے کلہ اور بھیجا ہوتا ہے

طبیعت - جس جانور کی سری ہوتی ہے اس کے مطابق اسکی طبیعت ہوتی ہے -

خواص وفوائد - کثیر الغذا ہے دیر مین ہضم ہوتی ہے مگر جبکہ ہضم ہو جاتی ہے تو ضعیف بدن کو قوی کرتی ہے - منی زیادہ پیدا کرتی ہے جو لوگ زیادہ مشقت کرتے ہین اُنکے لیے بہت مناسب ہے - کلہ کا گوشت [illegible] ہوتا ہے بہ نسبت اور اجزا کے مگر اس مین رطوبت کم ہوتی ہے اور غذائیت زیادہ ہوتی ہے - زبان کا گوشت [illegible]



اجزا سے ضعیف ہے بھیجا سب اجزاء سے زیادہ سرد و تر ہے۔ بھیجا اور بلغم اور غلیظ ہے۔ غضروف سب سے زیادہ ردی ہیں۔ ان کو اور کلے کے اوپر کے گوشت کو جب کھائیں تو اوپر سے کوئی ہاضم چیز مزور کھا لیا کریں اور حتی المقدور زیادہ نہ کھائیں اور جو ہضم ہو تو جلدی سے قے کر ڈالیں سری پر انگور کھانا نہایت مضر ہے ضعیف مزاج والوں کو اور جن کے مزاج میں رطوبت زیادہ ہو ان کو چاہیئے کہ سری نہ کھائیں اور نہ گرم و تر شہروں میں کھا نا چاہیئے۔ حلوان کی سری کا شوربا گردوں اور پٹھوں اور آنتوں میں رطوبت پیدا کرتا ہے۔ ذکر کی استادگی زیادہ کرتا ہے۔ سخت ورموں کو نرم کرتا ہے حلوان کی سری خشکی کے درد سر کو شافی ہے دماغ میں تر و تازگی پیدا کرتی ہے۔ جنون اور بے خوابی کو مفید ہے۔ اس کے نطول کرنے اور اس سے حقنہ کرنے سے بھی یہی فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ **مضر**۔ معدے کو ضعیف کرتی ہے بُری ڈکاریں لاتی ہے پیشاب میں بدبو پیدا کرتی ہے۔ **مصلح**۔ رائی اور سرکہ اور کانجی اور پودینہ اور صعتر اور گرم مسالا۔

سری بگہ (ھ)

بکسر سین مہملہ و رائے مہملہ و سکون یائے تحتانی و فتح بائے موحدہ و کاف فارسی مشدد مفتوح و سکون ہا اور سر بگہ بدون یائے تحتانی کے بھی آیا ہے

صفات و فوائد۔ ایک قسم کا کیڑا ہے کہ رستے میں تالاب یا نہر کے کنارے کے پاس رہتا ہے۔ سرطان کیکڑے کی سی شکل ہوتی ہے اس کو روغن میں جلا کر کنٹھ مالا اور انجیر بنوں پر لیپ کرنا مفید ہے۔

سریس (ھ)

سین مہملہ کے فتح اور رائے مہملہ کے کسرے اور یائے مجہول اور سین مہملہ آخر کے وقف سے نفائس اللغات میں اسی طرح آیا ہے اور یہ ہندی ہے فرہنگ رشیدی وغیرہ میں جو حرف آخر شین معجمہ لکھا ہے تو وہ سریس نہیں جو چمڑے سے بنتی ہے بلکہ اشراس ہے اور یہ رویدگی ہے اور لفظ فارسی زبان کا ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ سریش آخر میں شین معجمہ کے ساتھ بھی سریس کا نام ہے جس کو چمڑے سے تیار کرتے ہیں۔ دوسرا نام سریشم ہے جیسا سریش اسم مشترک ہوا رویدگی میں اور اس چیز میں جس کو چمڑے سے تیار کرتے ہیں اور اس چیز میں جو مچھلی کے شکم سے نکلتی ہے یعنی دونوں چیزیں چپکانے کے کام میں آتی ہیں مرزا طاہر وحید صحاف کی تعریف میں کہتا ہے ؎

لب بخشتہ شوں نچہ بادوست گفت — زبان بادلم ابریشم دوست گفت

دل خستہ ام از قتیب ستہ ریش — بچسپانی از اختلاط سریش

بہار عجم کے مولف کا مجازاً بمعانی لیٹی کے معنے میں لینا جو گیہوں کے آٹے سے تیار کی جاتی ہے بے جا ہے۔ عربی میں سریس کا نام غری وغری المجلود ہے

صفات۔ سریس ایک چیز ہے کہ گائے بھینس کے کچے چمڑے کو پکا کے بناتے ہیں بہتر سب میں وہ ہے جو گائے کے چمڑے سے تیار کی جائے اس کو پانی میں بھگاتے ہیں تو لعاب اور چیپ اسمیں پیدا ہوتا ہے۔

خواص و فوائد۔ رگوں کے منہ میں چپک کر سدہ پیدا کرتا ہے خشکی پیدا کرتا ہے سل کو اور اندرونی خراب زخموں کو نافع ہے خون کو بند کرتا ہے اسکا لیپ ورموں کو تحلیل کرتا ہے ٹوٹی ہوئی ہڈی کو جوڑتا ہے زخموں کو بھرتا ہے جلے ہوئے عضو پر اسکا لیپ نہایت مفید ہے اس مقام پر چھالا نہیں پڑنے دیتا ہلدی اور جوز السرو اور سرکے کے ساتھ فتق پر

لیپ کرنا اور عرصے تک لگا رہنے دینا نافع ہے سر کے ساتھ داد اور ترکھجلی اور جیب اور سفید داغ کے لیے فائدہ مند ہے بشرے کا رنگ صاف کرتا ہے سر کے گنج کو مٹاتا ہے اگر نکسیر کا خون بند نہ ہوتا ہو تو ریس کو جلا کر دو بڑے بڑے کپڑوں پر لیپ کریں ان میں سے ایک کپڑا ناک کے سرے سے سر کی کھوپڑی تک چپکا دیں اور دوسرا ایک طرف کی کنپٹی (کان کی لو) سے دوسری طرف کی کنپٹی تک لگا دیں جب خون رک جائے تو گائے کے گھی کے تین قطرے ناک میں ٹپکا دیں اور جب مرض کے لوٹنے کی طرف سے اطمینان ہو جائے تو کپڑوں کو پانی سے تر کر کے چھڑا دیں۔ **مضر**۔ سُدّہ ڈالتا ہے۔ **مصلح** ماء الاصول **بدل**۔ فتق میں زفت۔

سریشم ماہی (ف)

بکسر اول وکسر رائے مہملہ اس کو عربی میں غرۃ السمک کہتے ہیں

صفات۔ یہ ایک رطوبت ہے بدمزہ اور بدبو کہ سوس وغیرہ مچھلیوں کے پیٹ میں سے نکلتی ہے پانی میں حل ہو جاتی ہے جب تک خشک ہے ریشم کے سے تار ہوتے ہیں مگر ان میں ذرا سختی ہوتی ہے حل ہونے کے بعد اس میں چیپ اور لعاب پیدا ہو جاتا ہے کسی قسم کا رنگ سفید ہوتا ہے کسی کا سیاہ بھی ہوتا ہے بعضوں نے بیان کیا ہے کہ اس مچھلی کے پھکنے کو کاٹ کر ریزہ ریزہ کر کے خشک کرنے سے یہ رطوبت ملتی ہے۔

طبیعت۔ گرم و خشک درجۂ اول کے مرتبۂ آخر میں بعض کے نزدیک درجۂ دوم کے مرتبۂ اول میں۔

خواص و فوائد۔ مرض سل کو نافع ہے۔ رخساروں کا گوشت پھٹ جائے تو اس کے لیپ سے نفع ہوتا ہے سفید داغ کو بھی اسکا لیپ مفید ہے اس کو پانی میں حل کر کے ریشمی کپڑے پر لگا کر چہرے پر چھوٹے چھوٹے دانے نکلنے سے لگاتے ہیں ترکھجلی اور داد اور فتق کو نافع ہے سر کے ساتھ ناخن مر جائے اور سفید ہو جائے تو نافع ہے خون تھوکنے کے مرض کو مفید ہے زخموں کو بھرتی ہے اکھڑے ہوئے عضو کو درست کرتی ہے۔

قدر خوراک۔ ۴ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

سری ولیش ٹک (ھ)

سین مہملہ و رائے مہملہ دونوں مکسور ہیں اور یائے تحتانی ساکن اور واو مکسور اور دوسری یائے تحتانی ساکن اور شین معجمہ موقوف اور تائے ثقیل مفتوح اور کاف تازی ساکن ہے

صفات و فوائد۔ اہل تحقیق نے بعض قرائن سے یہ جانا ہے کہ گوگل کے درخت کا نام ہے تیز اور خوشبودار ہوتا ہے اس کے اجزا میں دہی کی سی خوشبو آتی ہے رنگ سرخ ہوتا ہے طبیعت گرم و خشک ہے نشیبے پر جمع ہو جائیں تو اسکا ضماد نفع کرتا ہے اور پیشاب کے امراض کو بھی دفع کرتا ہے۔

سطاریون (یونانی)

بفتح اول بروزن حواریون کذا فی البرہان بعض ان کے لوگ گل عقرب کہتے ہیں

صفات و شناخت۔ ایک پودا ہے اس کی ساق یعنی ڈنڈی کا رنگ سبز سیاہی مائل ہوتا ہے پتے بنفشے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر انسے ضخامت انکی زیادہ ہوتی ہے پھول بنفشے کے پھول کی طرح ہوتا ہے اور چند پھول باہم ملے ہوتے ہیں جیسے خوشے کی شکل پیدا ہو جاتی ہے۔ ان پھولوں کا رنگ اندر سے زرد ہوتا ہے۔ یہ پودا دو سے پانچ



درختوں پر لپٹ جاتا ہے اگر کوئی درخت پاس نہو تو خود کھڑا رہتا ہے جن لوگوں نے اسکو فاشرستین سمجھا ہے یہ اُن کی غلطی ہے یہ ایک علیحدہ چیز ہے۔

طبیعت - مرکب القوے۔

خواص وفوائد - گرم و سرد ورموں پر اس کا لگانا مفید ہے اس کے پھول اور پتے پیس کر کھانے اور لگانے سے بچھو بھڑ اور مکڑ وغیرہ کے زہر اُترتے ہیں۔

سطاخنیس (یونانی)

بفتح سین مہملہ و فتح طائے حطی و سکون الف و کسر خائے نقطہ دار و سکون یائے تحتانی و ضم نون و سکون سین مہملہ۔

صفات وشناخت - ایک پودا ہے اس کے پتے چھوٹے اور سفید ہوتے ہیں اور اُن پر تھوڑا سا رُواں ہوتا ہے شاخیں جڑ سے نکلتی ہیں اور کثرت سے ہوتی ہیں رنگ ان کا بھی سفید ہوتا ہے اس میں اگرچہ خوشبو ہوتی ہے مگر وہ ایسی ہوتی ہے کہ طبیعت کو ناگوار گذرتی ہے اسمیں اور فراسیون میں یہ فرق ہے کہ اسکی بلندی فراسیون سے زیادہ ہے اور فراسیون کا رنگ زرد ہے مزہ اس کا تیز اور چرپرا اور کڑوا ہوتا ہے ابوالعباس کہتا ہے کہ اس کو اندلس میں خارہ کہتے ہیں وجہ اسکی یہ ہے کہ اس کے کھانے سے خفقان فرار کرتا ہے یہ روئیدگی پہاڑوں اور سخت زمینوں میں پیدا ہوتی ہے۔

طبیعت - تیسرے درجے میں گرم ہے اور پہلے درجے کے آخر میں خشک۔

خواص وفوائد - سردی کی وحشت وخوف و وسواس و مالیخولیا اور خفقان کو نافع ہے اس کے کھانے سے بے خوابی رفع ہوتی ہے خلط غلیظ اور ریاح غلیظ اس سے تحلیل ہوتے ہیں دل اور نفس کو طاقت بخشتی ہے مرہ سودا کا تنقیہ ہوتا ہے خون حیض اور پیشاب جاری ہوتا ہے اگر اس کو حاملہ کو کھلائیں یا حمول کرائیں تو مشیمہ (آنول) کو خراب کر کے نکال دے اگر دیوانہ کتا کاٹ کھائے تو قبل اس سے کہ آدمی پانی سے ڈرے اس کے جوشاندے سے قے کرانا چاہیئے۔

سطرونیون (یونانی)

بفتح سین مہملہ و سکون طائے حطی و ضم رائے مہملہ و سکون واؤ و کسر نون و ضم یائے تحتانی و سکون واؤ و نون دو قوت انطاکی نے **سطوریون** لکھا ہے گیلانی کہتا ہے کہ اس کو عربی میں عتم عین مہملہ اور تائے قرشت کے ساتھ کہتے ہیں۔

صفات وشناخت - ایک پودا ہے جو گھانس اور پیڑ کے درمیان میں ہے اسکی ساق (ڈنڈی) پتلی ہوتی ہے اور اُس میں گانٹھیں ہوتی ہیں پتے کچھ دور دور لگتے ہیں اور انگوٹھے کی برابر لمبے اور اتنے ہی چوڑے ہوتے ہیں نوکیں اُنکی تیز ہوتی ہیں۔ رنگ کرم کلے کے پتوں کا سا ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ وضع کرم کلے کے پتوں کی سی ہوتی ہے ایک کتاب میں لکھا ہے کہ ساق کے سر پر بابونے کی طرح چھتر لگتا ہے بو اسکی تیز ہوتی ہے انتہائے ساق کے دونوں جانب باریک اور پتلی اور نازک اور چھوٹی چھوٹی شاخیں ہوتی ہیں جن کے سروں پر آملوں اور حبابوں کی طرح صنوبری شکل کی سفید گھنڈیاں لگتی ہیں یہی اس کے پھل ہیں ان گھنڈیوں پر سفید و سرخ اور اقرب زردی مائل پھول آتے ہیں وضع پھولوں کی چنبیلی کے پھولوں کی سی ہوتی ہے بیج زیرہ سیاہ کی شکل کے ہوتے ہیں جن لوگوں نے

یہ کہا ہے کہ اسکی ساق کے سوا شاخیں نہیں ہوتیں اُن کا یہی مدعا ہے کہ ان نازک شاخون کے سوا اور بڑی بڑی شاخیں نہیں ہوتیں اور بعضون نے یہ کہا ہے کہ اسمیں شاخیں ہوتی ہیں اُن کا مقصود نہیں نازک شاخون سے ہے جڑ اس کی لمبی اور انگلی کی برابر موٹی ہوتی ہے جس کا سر موٹا اور اُس کے مقابل کی جانب پتلی ہوتی ہے جسمیں اس کے تھوڑی سی تلخی اور تیزی اور چرپراہٹ ہوتی ہے اور کسی قدر خوشبو بھی آتی ہے۔ یہ جڑ اوپر سے رنگ سفید اور بعض کے قول کے مطابق رنگ میلا اور اندر سے سفید ہوتا ہے یہ نبات اکثر گیہون کے کھیتون میں اور انھیں کے ساتھ پیدا ہوتی ہے اندلس اور افریقہ میں مشہور و معروف ہے اسکندریہ میں بھی پیدا ہوتی ہے افریقہ کے آدمی اس جڑ کے ٹکڑے ٹکڑے کرکے اور کوٹ کے اون کو اس سے دھوتے اور صاف کرتے ہیں کتان اور صوف وغیرہ کو خوب سفید کرتی ہے اسی سبب سے فارسی میں کلیم شو اور قصب سو کہلاتی ہے بعض لوگ اسکو کندش سمجھتے ہیں اور یہ اُنکی غلطی ہے البتہ اس سے بھی کندش کی طرح چھینکیں آتی ہیں اس لیے کندش کی جگہ استعمال کی جاتی ہے سلوتری چوپایوں کے امراض میں کندش کی جگہ اس جڑ کو سنگھاتے اور زخموں پر چھڑکتے ہیں پس کندش کے ساتھ مشتبہ ہو گئی ہے۔ اختیارات بدیعی کا مؤلف اسکو کندش کی ایک قسم سمجھتا ہے اور اسی کو آذریونا بتاتا ہے جس کو بعض نے اشنان کا پھول اور بعض نے عرطنیثا اور بعض نے عرطنیثا کی جڑ سمجھا ہے اور شیراز کے آدمی چوبک اشنان کے نام سے پکارتے ہیں مخزن کے مؤلف نے اختیارات کی تقلید کرکے کہا ہے کہ سطرونیون آذریونا (عرطنیثا) نہیں ہے اس لیے کہ آذریونا سمیت سے خالی نہیں اور سطرونیون میں سمیت نہیں ہے۔ ماموں صاحب کے نزدیک عود العطاس یہی ہے بعض کہتے ہیں کہ عود العطاس کندش ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ اختیارات میں گرم وخشک تیسرے درجے کے آخر میں بتایا ہے شمس الدرر میں چوتھے درجے کے اول میں گرم وخشک لکھا ہے اور جڑ کی گرمی وخشکی چوتھے درجے تک ہونے میں کوئی شبہ نہیں کیونکہ وہ تمام اجزاء سے خوب قوی اور تیز اور چرپری ہے۔

خواص وفوائد۔ جڑ کے لیپ سے غش اور بہق زائل ہوتے ہیں چہرے کے تلخون مر کر جم جائے تو اس کے لیپ سے بکھر جاتا ہے برص کے داغون کو بھی مفید ہے سرکے اور ستودن کے ساتھ قرحہ اور خارشت پر ملنے سے نفع ہوتا ہے جو کے آٹے کے ساتھ شراب میں پکا کر زخمون پر ابتدا میں لگانے سے نفع ہوتا ہے سات رتی اسکی جڑ اور انیس دانے زیرہ سیاہ کے پیس کر روغن زیتون میں ملا کر سعوط کرانے سے لقوے کو نفع ہوتا ہے گل ارمنی کے ساتھ پیس کر دانتون پر ملنے سے درد جاتا رہتا ہے تازہ جڑ کا پانی ناک میں ٹپکانے سے ڈاڑھ کا درد جاتا رہتا ہے ۱۲ ماشہ اسکی جڑ کو شہد میں پیس کر چاٹنے سے سانس کا پھولنا اور اس کی تنگی جاتی رہتی ہے سردی کے امراض جگر اور یرقان سددی کو بھی نافع ہے اس کے کھانے سے دست آتے ہیں اس کے کھانے اور لگانے سے بڑھی ہوئی تلی گھٹ جاتی ہے اس سے پیشاب زیادہ آتا ہے پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے۔ اس کو پیس کر رحم میں رکھنے سے خون حیض کثرت سے آتا ہے اگر رحم میں بچہ ہو تو مر کر نکل جاتا ہے۔ **مضر**۔ سینے کو اور افلاط میں احتراق پیدا کرتی ہے

مصلح۔ کتیرا۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ ماشہ اس سے زیادہ نہ کھانا چاہیے کیونکہ نہایت تیز ہے۔

سطوی

ایک روئیدگی ہے جسمیں پھل آتے ہیں۔ پتے ہوتے ہیں بعض نے بید سادہ سمجھا ہے مگر حق یہ ہے کہ اور چیز ہے جس کی ماہیت مجہول ہے



فوائد۔ ایسا قبض پیدا کرتی ہے جس سے کسی قسم کی اذیت پیدا نہیں ہوتی خشکی بھی بہت پیدا کرتی ہے کان میں سے پیپ نکلتی ہو تو اس کو دوش کرکے چھڑکانا چاہیے زخموں پر اسکا باندھنا مفید ہے انھیں بھر دیتی ہے۔

سعالے (ع)

بضم اول و فتح عین مہملہ و سکون الف و لام مفتوح و الف مقصورہ بصورت یا

صفات و منافع۔ ابن بیطار کہتا ہے کہ یہ وہی چیز ہے جس کو نخیون کہتے ہیں اور حشیشۃ السعال کے نام سے مشہور ہے جالینوس نے اس کا نام سخیون رکھا ہے صاحب منہج کہتا ہے کہ اس روئیدگی کے پتے نافیاق کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں۔ شیخ کہتا ہے کہ اس میں دو جوہر ہیں ایک گرم دوسرا اکی اعتدال کے ساتھ گرم اور تیز ہے اگر ابتدا میں اس کو پھوڑوں پر لگائیں تو بیٹھ جائیں اور آخر میں پک کر پھوٹ جائیں جس ورم کا پکنا مشکل ہو اس پر تر و تازہ کو پیس کر لگانے سے پک جاتا ہے اس کے لیپ سے ترخارشت جاتی رہتی ہے۔ آنکھوں میں لگانے سے بینائی تیز ہوتی ہے۔ سانس کی تنگی اور کھانسی کو یہاں تک نافع ہے کہ اسکی دھونی سے بھی تکلیفیں جاتی رہتی ہیں۔ **مضر**۔ گردہ۔ **مصلح**۔ زعرور۔ **بدل**۔ ہنسراج۔

سُعد (ع)

بضم اول و سکون عین مہملہ و دال مہملہ موقوف۔ مشک زمین اور مشک کسالا (ف) موتھا (ھ)

صفات و شناخت۔ ایک سا قدار پودے کی جڑ ہے جس کے پتے چوڑے اور روئیں دار ہوتے ہیں گندنے کے پتوں سے مشابہت رکھتے ہیں مگر اس کے پتوں سے پتلے اور لمبے اور سخت اور کھردرے ہوتے ہیں شاخیں بھی بہت پتلی ہوتی ہیں ساق گندنے کی ساق سے لاغر بڑی جو اور گیہوں کے پودوں کی ساقوں سے چھوٹی ہوتی ہے پھول ساق سے ملا ہوا ہوتا ہے مطلق سعد بولتے ہیں تو جڑ مراد ہوتی ہے جو بعض لمبی اور گول ہوتی ہے اور بعض لمبی تو ہوتی ہے مگر بالکل گول نہیں ہوتی بلکہ کہیں کہیں سے پتلی ہوتی ہوتی ہے بعض گول اور پیچی زیتون کے پھل کی گٹھلی کی طرح اور رگیں سے لائی ہوتی ہے اوپر سے سیاہ اور کھردری ہوتی ہے اندر سے سفید نکلتی ہے اور انطاکی نے اوپر سے سرخ رنگ بھی لکھا ہے اور اسمیں تیز خوشبو آتی ہے مزے میں تلخی ہوتی ہے جنگلی اور بستانی ہوتی ہے بستانی جنگلی کی بہ نسبت چھوٹی ہوتی ہے نمناک زمینوں اور رُکے ہوئے پانیوں اور کم گہرے جاری پانیوں میں پیدا ہوتی ہے اور جنگلی قسم نمناک زمینوں اور ریت کے مقاموں میں اُگتی ہے ہندوستان میں جو سعد ہوتی ہے وہ موتھا کہلاتی ہے سعد ایک عام لفظ ہے جیسے ہندوستان میں موتھا ایک عام لفظ ہے بعض لوگ ہندوستان میں سعد کی جگہ ناگرموتھا بیچ دیتے ہیں چونکہ کوفے میں عمدہ ہوتی ہے اس لیے سعد کوفی کی شہرت ہوگئی ہے اور کوفی میں سے بعض کے نزدیک پہاڑی بہتر ہے اور بعض کے نزدیک بستانی اور حق یہ ہے کہ کوفی میں سے وہ بہتر ہے جو بھاری اور کثیف ہوتی ہے مشکل سے کٹ سکتی ہے اوپر سے کھردری ہوتی ہے اسمیں خوشبو آتی ہے اندر سے سفید نکلتی ہے اور مزہ تیز ہوتا ہے اور پانی کے مقام سے دور پیدا ہوتی ہے بعد اس کے اسکا نمبر ہے جو اوپر سے زرد ہو اور اندر سے سفید نکلے اور خوشبو دیتی ہو اس کے بعد ہندوستانی سفید کا درجہ ہے جس کی اوپر کی سیاہی رگڑنے سے جاتی رہتی ہے ایک قسم سعد کی ایسی ہے جسے شیراز کے آدمی سعد ریگی کہتے ہیں یہ شیراز میں پانی کے کنارے اور زرد مٹی اور ریگ میں پیدا ہوتی ہے فقط اسکا چھوٹا ہوتا ہے اندر سے بہت سفید نکلتی ہے اسکی خوشبو ایسی ہندی کی خوشبو سے بہتر ہوتی ہے جو اندر سے سفید نہیں نکلتی۔ مالا یسع میں لکھا ہے کہ پانی کے کنارے کی سعد اچھی نہیں ہوتی۔ اور دریا کہتے ہیں کہ ترزمین میں پیدا ہو اسکا کام میں لانا چاہیے۔ اسمیں سے ایک قسم کا تیل نکلتا ہے جو خوشبو کے کام میں آتا ہے اور مرہموں کو رنگت

مین خوشبو کے لیے ملاتے ہین۔ مصر مین بہت پیدا ہوتی ہے اس کو وہان کے لوگ سعد القصاری کہتے ہین انطاکی نے تذکرہ مین لکھا ہے کہ اجوائن خراسانی کے ساتھ رہنے سے اسکی قوت جاتی رہتی ہے اور جنگل زمین کے اندر عجیب نہ ٹپک جائے اکھیڑ لینے سے خراب ہوجاتی ہے ایک قسم اسکی ہندوستان مین ایسی پیدا ہوتی ہے جس کے چابنے سے زعفرانی رنگ نکلتا ہے اور اُس کو بدن پر ملنے سے بال اُتر جاتے ہین یہ بھی چیز ہے چوتھے درجے مین گرم و خشک ہے زخم ڈالدیتی ہے ۸ رتی بھر کھانے سے جنون پیدا ہوجاتا ہے اور زیادہ کھانے سے آدمی مرجاتا ہے بعض کہتے ہین کہ یہ نرکچور ہے مگر یہ نہین سمجھتے کہ نرکچور مین یہ اوصاف کہان ہین۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے کے پہلے مرتبے مین گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ دوسرے درجے کے آخر مین گرم و خشک ہے بعض کہتے ہین کہ گرم پہلے درجے مین ہے اور خشک دوسرے درجے مین۔

خواص و فوائد ۔ خشکی پیدا کرتی ہے مگر اس خشکی سے کوئی تکلیف نہین معلوم ہوتی اسی لیے مرہمون اور روغنون مین شامل کی جاتی ہے پیشاب کی مدر ہے پتھری کو توڑ کر نکال دیتی ہے سدہ کھولتی رحم مین رکھنے سے سردی دفع کرتی ہے تخہ کو بند کرتی ہے۔ عقل و فہم بڑھاتی ہے باہ کو حرکت مین لاتی ہے۔ معدے اور پٹھون کو قوت دیتی ہے یرقان اور خفقان کو مفید ہے بانخوہ مفرح ہے تپ کہنہ اور درد سر سرد کو دور کرتی ہے ملنے سے رخسارون کے رنگ کو صاف کرتی ہے مدر حیض ہے رگون کا منہ کھولتی ہے کیونکہ اس مین قوت مفتح بہت زیادہ ہے قبض بہت تھوڑا پیدا کرتی ہے۔ اور یہ بھی کہتے ہین کہ قوت مسہل رکھتی ہے اور تحقیق یہ ہے کہ کبھی دست لاتی ہے۔ گرمی بھی اتنی پیدا کرتی ہے کہ جس سے تکلیف نہین معلوم ہوتی ہے بلغم کو بکھیر دیتی ہے زیادہ کھانے سے اور ہمیشہ کھانے سے خون جل جاتا ہے اس کو پیس کر سر پر لگانے سے بچون کے سرون کی پھنسیان دفع ہوتی ہین کسی روغن مین ملا کر پٹھون پر ملنے سے قوت آتی ہے اس کو بغل مین ملنے سے بغل کی بدبو دور ہوتی ہے اس کے کھانے سے منہ معدہ کی سوزش جو بدہضمی سے ہو اور منہ کی بدبو جو معدے کی خرابی کی وجہ سے ہو دور ہوتی ہے پیٹ کے کیڑے نکالتی ہے بواسیر کے لیے نافع ہے اس کے کھانے اور لگانے سے مثانے کے منہ مین قوت آتی ہے اُسکی سردی اور ضعف دفع ہوکر قطرہ قطرہ پیشاب آنے کو نفع ہوتا ہے بچھو کا زہر اُتارتی ہے۔ پرانی تپ کو زائل کرتی ہے۔ اس کا منجن دانتون اور مسوڑھون کو مضبوط کرتا ہے اس کے ذرور سے زخمہائے کہنہ مین گوشت جمتا ہے اس سے رنگا ہوا کپڑا مفرح ہے مقوی باہ بھی ہے ۲۶ تولہ پانی مین ساڑھے سترہ ماشہ سعد کوفی جوش کرین جب تہائی پانی رہے تو سرد کرکے پلائین ہیضہ بلغمی اور مدہضمی کے پیچنے کو مفید ہے اور ایک تولہ سعد کوفی نیم کوفتہ آدھ سیر پانی مین جوش دین جب پاؤ بھر رہ جائے تو آدھ پاؤ گلاب ملا کر ہیضۂ امتلائی کے مریض کو پلائین نفع ہوگا شرابیون کو اس کو چابنے سے بوجاتی رہتی ہے۔ **مضر** ۔ (۱) کثرت کے ساتھ اور زیادہ مقدار مین کھانے سے کو درد پیدا ہوجاتا ہے کیونکہ خون مین گرمی اور خشکی پیدا کرتی ہے اور اُس کو سودا بنادیتی ہے۔ (۲) حلق کو نقصان پہونچاتی ہے کبھی آواز کو بند کرتی اور کھانسی پیدا کرتی ہے (۳) پھیپھڑہ (۴) گرم مزاج مین زیادہ کھانے سے تپ دق پیدا ہوجاتی ہے **مصلح** (۱) تری روغن تک سرکہ اور شہد مین تر رکھنا۔ (۲) کھانڈ اور سرکہ اور صندل (۳) انیسون۔ (۴) کاہو یا کھیرے کا پانی شربت دینار یا صندل کے ساتھ۔ **بدل** ۔ بالچھڑ اور دوچند وزن مرزنجوش) آدھی اور دارچینی چوتھائی۔

مقدار خوراک ۔ ۳۔ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔ بعض نے لکھا ہے ۱۔ ماشہ سے ۴۔ ماشہ تک کھلائین۔

ویدکہتے ہین کہ موتھا چرپرا سرد قابض کرڈوا ہاضم مقوی باضمہ پسینا لانے والا جوش پیدا کرنے والا اور پیشاب زیادہ لانے والا ہے ادرک اور موتھے کو پیس کر شہد کے ساتھ دس رتی تک چاٹنے سے دست بند ہوتے ہین تازے موتھے کو پیس کر عورت کی پستانون پر لیپ کرنے سے دودھ بڑھتا ہے دودھ کی لسی کے ساتھ موتھے کے سفوف کو پھانکنے سے پیشاب زیادہ آتا ہے اس کو پیس کر گڑ مین گولی بنا کر تلون کے جوشاندے کے ساتھ عورت کو پلانے سے خون حیض ٹھیک طور پر آنے لگتا ہے۔ بچھو کاٹ کھائے تو وہان لگانا چاہیے پھیلنے والے پھوڑے پر اسکا سفوف چھڑکتے ہین سردی کا درد مٹانے کے لیے اس کو پانی مین پیس کر گنگنا لیپ کرتے ہین۔ استسقائے زقی مین زیادہ پیشاب لانے کے لیے اسکو کھلاتے ہین اسکو زیادہ مقدار مین کھلانے سے پیٹ کے کیڑے مرتے ہین اسکا جوشاندہ پلانے سے دست بند ہوتے ہین اس کو دودھ مین اوٹا کے پلانے سے خون کے دست رُکتے ہین۔ اسکا اور گلو کا جوشاندہ پلانے سے بخار زائل ہوجاتا ہے۔ پسینا لانے کے لیے موتھے کی تازہ جڑ کو اوٹا کے بھپارا دینا چاہیے۔ موتھے اور چرائتے کا جوشاندہ پلانے سے صفراوی بخار رُک جاتا ہے اور قوت ہاضمہ بڑھتی ہے۔

سعدان (ع)

بضم یا بفتحہ اول

صفات وشناخت۔ ایک خاردار گھانس ہے جو گوکھرو سے مشابہت رکھتی ہے لیکن رنگ اسکا سفید ہوتا ہے اور پتے بہت نرم ہوتے ہین پتون کا مزہ میٹھا ہوتا ہے اور ذرا سا چنپیا بھی ہوتا ہے پھل اٹھنی چونی کی طرح گول ہوتا ہے جین دو طبقے ہوتے ہین ہر طبقے مین بیج ہوتے ہین تیتی کے بیجون کی طرح جنکا رنگ سبزی مائل ہوتا ہے تازہ پھل سبز ہوتا ہے خشکی کے بعد سفید ہوجاتا ہے پرانا سیاہ پڑجاتا ہے اس پھل پر باریک کانٹے بھی ہوتے ہین ریگستان مین اسکی پیدائش ہے اس کے کانٹے سر بہلو ہوتے ہین جنسے سر پستان کو تشبیہ دیتے ہین۔

خواص وفوائد۔ اسکا پھل اور جڑ دستون کو روکتے ہین پیشاب زیادہ لاتے ہین اونٹ اس کو کھاتا ہے تو فربہ ہوجاتا ہے۔

سفادیکس (یونانی)

بفتح سین حطہ و فتح فا و سکون الف وکسر دال مہملہ و سکون یائے تحتانی و ضم کاف تازی و سکون سین مہملہ اختیارات بدیعی مین **سفادیکوس** کاف مضموم کے بعد واو ساکن اور سین مہملہ موقوف سے لکھا ہے

صفات وشناخت۔ مالابسع مین لکھا ہے کہ جنگلی ساگ ہے عمارات مین پیدا ہوجاتا ہے اور بعض کہتے ہین کہ جنگلون مین بھی ہوتا ہے ساق اسکی دو بالشت کی اور اس سے زیادہ بھی ہوتی ہے پتون کے کنارے کٹوان ہوتے ہین اور متفرق طور پر لگتے ہین اور شاہترے کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین اور انسے بڑے ہوتے ہین پھول اقحوان کے پھول کی طرح اور اس سے بڑا اور باہر اور اندر سے زرد ہوتا ہے بعض بعض پھول اوپر سے زرد اور اندر سے سفید ہوتے ہین مزہ اس ساگ کا چرپرا اور تھوڑا سا کڑوا ہوتا ہے بقولات کی قسم سے ہے اسکو کچا بھی کھاتے ہین اور پکا کر بھی کھاتے ہین اختیارات بدیعی مین جنگلی پیاز کی قسم سے بتایا ہے اور برہان نے خود جنگلی پیاز بتایا ہے اور کہا ہے کہ اسکو بصل الفار کہتے ہین اگر ذرا سا بھی جو کھائے تو فوراً مرجائے مگر یہ غلطی ہے بصل الفار بقولات مین داخل نہین البتہ اسکی قسم سے ہو تو ہو

طبیعت - دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔
خواص وفوائد - ملابسیع مین لکھا ہے کہ یہ دوا پیشاب کا ادرار کرتی ہے پیٹ کے سدون کو دور کرتی ہے اس کا رس ۲ تولہ کے قریب سے ۴ تولہ تک ۱۰ ماشہ زرد ہڑون کے ساتھ کھا دین یا ۱۰ ماشہ اس کے پھول جوزن ہڑون کے ساتھ جلاب شکر یا شہد کے ہمراہ نوش کرین تو خوب دست آکر مادہ غلیظ نکل جائے۔ معدے کو قوت دیتی ہے گردے اور جگر اور مثانے کو گرم کرتی ہے۔ زہرون کی تریاق ہے۔ **مضر** - جگر۔ **مصلح** - کتیرا۔

سفندولیون (یونانی)

بفتح سین مہملہ وفاء سکون نون وضم دال مہملہ سکون واؤ وکسر لام وضم یائے تحتانی وسکون واؤ و نون موقوف کون بری لاع

ترہ بری (ت)

صفات وشناخت - ایک روئیدگی ہے اس کے پتے کھیرے کے پتون سے مشابہت رکھتے ہین رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے ساق کی وضع سونف کے پودے کی ساق کی سی ہوتی ہے اور ایک گز کے قریب لمبی ہوتی ہے ساق کے آس پاس پھل لگتے ہین اور وہ ایسے ہوتے ہین جیسے سونف کے دو دانے تلے اوپر رکھدیے جائین بس ہر پھل مین دو طبقے ہوتے ہین اور ہر طبقہ سونف کے دانے کی طرح معلوم ہوتا ہے اور اس پھل مین بدبو آتی ہے - یہی اس کے بیج ہین - پھول کا رنگ سفید ہوتا ہے - اور بو اسکی اتنی ثقیل ہوتی ہے کہ ناگوار معلوم ہوتی ہے جڑ مولی کی طرح ہوتی ہے اسکی پیدایش نیستانون اور تر زمینون مین ہے -
طبیعت - دوسرے درجے کے آخر مین گرم وخشک ہے -
خواص وفوائد - پھل اسکا حاد اور لذاع ہے اس کے پھول کو کچلکر رس نکالکر پھوڑون کے علاجون مین کام مین لانے سے بڑا نفع ہوتا ہے اس کو سداب کے ساتھ لیپ کرنے سے نملہ ساعیہ کو نفع پہونچتا ہے اسکی جڑ کو پیس کر ناسور کے سوراخ مین بھر دینے سے نفع ہوتا ہے اس کی دھونی سے مدہوش ہوش مین آجاتا ہے - روغن زیتون مین اسکی جڑ پیس کر سر پر لگانے سے بلغمی سرسام اور درد سر جاتا رہتا ہے اس کے بیجون کے کھانے اور سونگھنے سے دماغ کا سدہ کھل جاتا ہے صرع اور سکتہ جاتا رہتا ہے اس کا رس کان مین ٹپکانے سے ثقل سمع جاتا ہے اسکی پیپ صاف ہو جاتی ہے اس کے بیج کھانے سے ریاح و ضیق النفس کو آرام ہوتا ہے اسکی جڑ یرقان سدی کو شافی ہے اور یرقان کے لیے جڑ پھل سے بہتر ہے اسکے بیجون کے کھانے سے بلغم خام دستون کی راہ نکل جاتا ہے اس کے جوشاندے مین آبزن کرنے سے رحم کے درد اور اختناق الرحم کو آرام ہوتا ہے اسکی دھونی اور لیپ سے بواسیر کے مسے نرم ہو جاتے ہین - **مضر** - گردہ - **مصلح** - کتیرا -
مقدار خوراک - جڑ ۲ ماشہ تک اور پھل ۹ ماشہ تک -

سفیدوسُ یا سفیدوشک (ھ)

واو کے فتحہ اور سین آخر کے ضمے سے گجراتی مین رانی وس اور مرہٹی مین پانڈھری وس اور بنگالی مین دسونا کا چھواؤ نام معروف سے کہتے ہین سنسکرت مین ونشک اور رکتہ اور وشنہ وغیرہ بولتے ہین اس کے پیڑ ہندوستان مین جنگلون

مین بہت ہوتے ہین

خواص وفوائد - یہ کڑوا تیز گرم مقوی اعضا اور پاک مین سرد ہوتا ہے - اجیرن وات (بادی) اور قولنج کو مٹاتا ہے اس کے پتون وغیرہ کا رس پیشاب زیادہ لاتا ہے اس کے رس مین پانی ملا کے غرارے کرنے سے مسوڑھون کا مرض دفع ہوتا ہے اس کے رس مین شہد ملا کے پلانے سے خون صاف ہو کے آتشک کے پرانے مرض دفع ہو جاتے ہین سفیدوس



رسائن ہے اس کے پتے بہت خشک ہوتے ہیں۔بلغم بادی ضعف قولنج تاپ تلی اور پیٹ کے ریاحی درد (مغص) کو زائل کرتے ہیں۔

سفیدہ

سفید ابادن) اسفیداج (ع) کاربونیٹ آف لیڈ (فارسی) (لیبانی کاربونالرل)

صفات وشناخت - ایک چیز ہے کہ رانگ اور سیسے اور جست سے بطور احراق اور تعفین کے بناتے ہیں سب سے بہتر اور مستعمل وہ ہے کہ رانگ سے بنایا ہو اور سنگین اور نرم اور بہت سفید ہو مستعمل مغسول ہے خصوصًا امراض چشم میں تاکہ حدت اور تیزی اسکی دور ہو جائے۔

رانگ اور سیسے سے سفیدہ اس طرح بناتے ہیں کہ ان کے پتلے پتلے ٹکڑے کرکے ایک برتن میں چنیں اور ہر ٹکڑے پر پسا ہوا گندھک چھڑکیں اور ۳۰ تولہ رانگ وغیرہ کے مقابلہ میں ۱۹ رتی گندھک کافی ہے اس کے اوپر آگ رکھیں اور جلاویں اور لوہے کی سیخ سے جلاتے رہیں بس بالکل جلکر سفید ہو جائے گا اس کے دھوئیں سے بچیں دوسرا طریق یہ ہے کہ مٹی کے برتن میں رکھیں اور لوہے کے چمچے سے ہلائیں یہ راکھ کی طرح ہو جائے گا پس مٹی کی کلھیا میں رکھکر مٹی لپیٹ کر اس کے نیچے ایک دن آگ جلاویں سفید ہو جائے گا اگر خوب سفید ہوا ہو تو تھوڑا سا تیز سرکہ انگوری اس پر چھڑک دیں اور ایک ہفتہ رہنے دیویں سفید ہو جائے گا۔

جست کا سفیدہ اس طرح بناتے ہیں کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ورق کتر کے لوہے کے برتن میں رکھتے ہیں اور تلے آگ جلاتے ہیں اور لوہے کی سیخ سے ہلاتے ہیں اور جلانے کے درمیان تھوڑا سا پسا ہوا سنکھیا اسپر چھڑک دیتے ہیں یہ جل کر روئی کی طرح ہو جاتا ہے۔

تعفین کے طور پر اس طرح سفیدہ بناتے ہیں کہ رانگ اور سیسے کے ٹکڑے لیکر اور انگوروں کو ڈالی سمیت کوٹ کر ملتے ہیں اور اس سب کو برتن میں رکھکر تنگ مکان میں رکھدیتے ہیں یہ سب سفیدہ بن جاتا ہے (۲) یا یہ کہ ٹکڑوں میں سوراخ کرکے کٹے ہوئے انگوروں سے لت کرکے سرکے کے مٹکے میں لٹکا دیتے ہیں اور ایک برتن مٹکے میں ٹکڑوں کی برابر قائم کرتے ہیں پس سفیدہ بن کر اس برتن میں گرتا ہے مگر یہ چاہیے کہ مٹکے کا منہ خوب بند کردیں تاکہ سرکے کا بخار باہر نہ نکلے اور دن میں کئی بار عمل کریں ٹکڑوں کے سطحوں سے جو سفیدہ نکلکر اس برتن میں گرے اُسے اُٹھا رکھیں پھر کچلے ہوئے انگور اُن پر ملنے سے سب ٹکڑے سفید ہو جاتے ہیں۔(۳) یا رانگ اور سیسے کو سوراخ دار برتن میں رکھکر اس کو ایک دوسرے برتن میں رکھ دیں اور اس بڑے برتن میں تیز سرکہ بھردیں چھوٹا برتن بڑے برتن میں لٹکا دیا جائے سرکے کے بخار سے رانگ اور سیسہ بالکل سفید ہو جاینگا۔ (۴) کبھی یوں بناتے ہیں کہ رانگ کے ٹکڑوں پر انگور کوٹ کر مل دیتے ہیں اور ایسے برتن میں کہ اس میں سرکہ ہو ڈالکر منہ برتن کا بند کردیتے ہیں تاکہ بخار نہ نکلے تھوڑے دنوں میں بالکل سفید ہو جاتا ہے جس قدر سفید ہوگیا ہو اُس کو نکال کر رکھ لیں اور جو کچھ سفید ہونے سے باقی رہ جائے اُسمیں پھر یہی عمل کریں کہ وہ بھی سفید ہو جائے گا۔بعد اس کے دھونے سے کھٹائی اور انگوروں کی گٹھلیاں دور ہو جاتی ہیں۔**سفیدہ کاشغری** اور **سفیدہ رومی** اسی سے عبارت ہے عوام اس کو کاشکاری سفیدہ کہتے ہیں جسکی اصلاح مولف غیاث یوں کرتا ہے کہ اصل میں **کاسہ گری سفیدہ** ہے یعنے کہ اکثر کاسہ گروں اور نقاشوں اور مرہم سازوں کے کام میں آتا ہے۔انگریزی میں وائٹ لیڈ یعنی سفید سیسہ بھی کہتے ہیں۔

تجری تجارت کی چیز ہے رنگت کرنے مین اسکا بہت بڑا خرچ ہے بعلی تیز اسی کی وضع جاتی ہے یورپ مین سیسے کی چادرون کو لوہے کے برتنون مین رکھ کر سرکے کے ابخرات پہونچاتے ہین جس سے ایسی ٹیٹ آف لیڈ بنجاتا ہے اور حرارت بذریعہ ابلون اور اس کثافت کے جو چیز اصاف کرنے کے بعد بچتی ہے دیتے ہین جس کے کاربونک ایسڈ سے ایسی ٹیٹ آف لڈ کاربونیٹ مین تبدیل ہو جاتا ہے شوگر آف لڈ کے سولیوشن مین کاربونک ایسڈ داخل کرنے سے بھی کاربونیٹ آف لیڈ تیار کیا جاتا ہے اور ہندوستان مین سفیدہ بنانے کی ترکیب معروف و مشہور ہے ہندوستانی سفیدہ ہلکا سفید رنگ اور کاشغری و انگریزی وزنی سفوف ہے قوت اسکی تین برس تک باقی رہتی ہے بعد اس کے خاک کی طرف مستحیل ہوجاتا ہے۔

طبیعت – سرد دوسرے درجے مین اور خشک تیسرے درجے مین بعض کے نزدیک سرد تیسرے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین۔

خواص و فوائد – کھلانے کے کام مین نہین آتا باہر لگانے سے عمدہ قابض اور مسکن ہے چنانچہ مرہم اسکا زخمون اور جھلی ہوئی جلدون اور بواسیر کے مسون پر لگانے مین مساوی حصہ نشاستہ کے ساتھ ملاکے ایسے مرضون مین جب اخراج رطوبت بہت ہو اور کھجلی ہوتی ہو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے تر و خشک کھجلی کو نافع ہے انڈے کی سفیدی کے ساتھ شقاق مقعد کو مفید ہے بدگوشت کو کاٹ ڈالتا ہے زخم کو بھرلاتا ہے سرکہ اور بنفشہ اور روغن گل اور روغن بنفشہ کے ساتھ اسکا لیپ دردسر کو نافع ہے اور پرچشم کے ساتھ آنکھ کے درد کے واسطے مفید ہے اور آشوب چشم کو بھی نافع ہے آنکھ کے علاج مین بہت نرم سفیدہ استعمال مین لانا چاہیے کیونکہ آنکھ کا پلک ہمیشہ ہلتا رہتا ہے اور آنکھ سے کثرت کے ساتھ ملتا ہے اس لیے اُس کے اور آنکھ کے درمیان کھردری یا سخت چیز کا حائل ہونا اچھا نہین ایسی حالت مین آنکھ چھل جاتی ہے اور کھٹکتی ہے لڑکیون کی ماں کے دودھ کے ساتھ اور اسی طرح انڈے کی سفیدی کے ساتھ آنکھ کے دُکھنے کو نافع ہے سوختگی آتش کے مقام پر روغن گل مین ملا کر کپڑے کو اُسمین تر کرکے رکھنا مفید ہے مگر جب سوکھ جائے تبدیل کرتے رہین حمول اسکا مانع حمل اور قاطع سیلان حیض ہے بالخاصیت اورام صلبہ اور سرد کو نرم کرتا ہے اور بالکیفیت اورام گرم کو گھٹاتا ہے داء الثعلب اور داء الحیہ پر روغن گل مین ملا کر لگانا مفید ہے۔ اس کے لیپ سے سر کے گنج کو بہت فائدہ ہوتا ہے۔ کسی ٹھنڈی چیز جیسے بکری کے دودھ وغیرہ مین حل کرکے پچکاری لگانے سے سوزاک اور پیشاب کی سوزش بند ہوتی ہے ابن زہر کے رسالہ عربی مین مندرج ہے کہ کاشغری سفیدے کو پانی مین گھول کر مکان مین چھڑکا جائے تو پسو بھاگ جائین ساڑھے تین ماشہ سے زیادہ ساڑھے سترہ ماشہ تک قاتل ہے اس سے بدن کی نالیون مین تنگی پیدا ہو جاتی ہے زبان اور مسوڑھے اور تالو سفید ہو جاتے ہین چہرے اور بدن کا رنگ متغیر ہو جاتا ہے اعضا مین سستی آجاتی ہے۔ عقل مین فتور پیدا ہوجاتا ہے۔ بدن مین سردی غالب ہوتی ہے حلق اور زبان خشک ہو جاتے ہین۔ پیٹ مین مروڑ اور معدے مین سوزش واقع ہوتی ہے۔ بھوک جاتی رہتی ہے۔ معدے کے منہ مین درد ہوتا ہے علاوہ سانس کی تنگی۔ ہچکی اور غشی عارض ہو کر آخر مین خناق پیدا ہو جاتا ہے۔

مصلح – اول اجوائن۔ انیسون۔ سونف اور شہد کو جوش کرکے اس سے قے کرائین یا انجیر اور طباشیر اور شہد کو جوش کرکے پھر قے کرائین عادت اچھی طرح کرائین اور ایسی دوا دین کہ پاخانہ کھل کر ہو بعد اس کے ملینتین کا عصارہ دین اور ایسی بھی غذائین دین جن سے پیشاب کھل کر ہو اور ماء العسل دین۔

سفیدۂ یزدی

سفیداب یزدی (ف) اسفیداج الجصاصین (ع) -

صفات - ایک پتھر ہے چمکدار اور پرت دار یزد اور صفہان کے علاقون مین گچ وغیرہ کی کانون سے نکلتا ہے دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے -

فوائد - اسکو جلانے سے لطافت آجاتی ہے علاوہ جبت اور خشکی کم ہو جاتی ہے نفع بڑھ جاتا ہے جلا کرتا ہے چھپکنے والا ہے خارشت کے نشانات بدن سے دور کرتا ہے چہرے پر ملنے سے اسکو صاف کرتا ہے تازہ زخمون کا خون بند کرتا ہے جسکی نکسیر نہ رکے تو اسکا لیپ سرکے کے ساتھ پیشانی پر کرین شریان سے خون جاری ہو تو خرگوش کے بالون مین اس کو انڈے کی سفیدی کے ساتھ لگا کر اُسی مقام پر رکھین اسکو تنہا پانی کے ساتھ گرم ورمون اور عرق پر لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے - **مضر** - اس کے کھانے سے بھی آدمی مرجاتا ہے اور سفیدہ کے کھانے سے جو امراض عارض ہوتے ہین انہین سے بعض کے کھانے سے عارض ہوتے ہین **مصلح** - علاج بھی وہی کرین جیسا کہ سفیدہ کھانے کے بعد کیا جاتا ہے اور لعاب دار چیزین اور تازہ خطمی کا عصارہ اور طوطیا یعنی جنگ کے تیوکا رس دین اور ایسی دوائین جیسے دستآور ہین اور خشکی کا علاج کرین

سقمونیا (یونانی)

بفتح اول وسکون قاف وضم میم و واو معروف وکسر نون و یائے تحتانی مفتوح وسکون الف تہذیب الاسماء مین الف کو مقصورہ اور مغرب مین ممدودہ - برہان نے اسکو افلونیا کے وزن پر لکھا ہے مگر افلونیا کو ذکر نہین کیا - محمودہ (ع) سکے تخونی (ش) سکے مونیم (ل)

صفات وشناخت - شیخ کہتا ہے کہ یہ ایک روئیدگی کا عصارہ ہے (۲) بعض کہتے ہین کہ گوند ہے (۳) بعض کہتے ہین کہ دودھ ہے - (۴) ڈاکٹر کہتے ہین کہ گوند اور رال ملی ہوئی رطوبت ہے - (۵) منتخب اللغات اور ریاض الادویہ وغیرہ مین جو رطوبت (رس) لکھا ہے اُس مین اور عصارے مین چندان تفاوت نہین - بہرصورت سقمونیا خاص اُس نبات کا نام ہے رس پر مجازاً اطلاق کرنے لگے ہین - اس کے پیڑ کی بیل ہوتی ہے جڑ سے بہت شاخین نکلکر پھیل جاتی ہین یہ شاخین تین چار گز کی لمبی ہوتی ہین اور زمین پر بچھی ہوتی ہین اور بعض مقام پر پیڑ کھڑا رہتا ہے شاخون پر ایک رطوبت ہوتی ہے جو ہاتھون کو لگنے سے چپکتی ہے - شاخین ہری اور گرہ دار اور نرم ہوتی ہین پتون کی وضع عشق پیچے کے پتون کی سی ہوتی ہے - مگر یہ پتے اُسکے پتون سے زیادہ نرم اور ریتلے اور سبز ہوتے ہین پھول سفید اور گول اور اندر سے کھوکھل ہوتا ہے بو اس کی اتنی تیز ہوتی ہے کہ ناگوار گذرتی ہے اس کے حاصل کرنے کے کئی طریق ہین - (۱) جڑ کے آس پاس کی مٹی دور کرکے جڑ کا سر کاٹ دیتے ہین یا اُس کو چیر دیتے ہین اور گڑھے مین پتے بچھا دیتے ہین یا سیپیان رکھ دیتے ہین دودھ یا رس ٹپک کر جم جاتا ہے اُسے اُٹھا کر سکھا لیتے ہین - (۲) جڑ کو آگ لگا دیتے ہین رس نکل نکل کر جمع ہو جاتا ہے (۳) خود جڑ مین گڑھا کر دیتے ہین اور جس قدر رطوبت اُسمین جمع ہوتی رہتی ہے اُسے نکالتے رہتے ہین - (۴) ابتدائے کمال کے وقت مین تمام پیڑ کو کاٹ ڈالتے ہین اور جو کچھ تراوش باقی ہے اُسے لیکر سکھا لیتے ہین - سقمونیا ٹکیون کی شکل مین یا ٹکڑے ہوتے ہین - صورت مین چپٹے بے قاعدہ اور قد وقامت مین مختلف رنگت خاکی یا بھوری سیاہی مائل اور بعض کے رنگ مین نیلاپن اور زردی بھی ہوتی ہے بعض اوقات اسپر خاکی رنگت کا سفوف لگا رہتا ہے بہت جلد ٹوٹ جانے والا اور ٹوٹی سطح رالدار اور چمکدار اور اسفنجی اور رنگت مین سیاہ آسانی سے سفوف ہو جاتا ہے جس کی رنگت خاکی ہوتی ہے - بو خاص طرح کی پنیر کی



مانند چبانے سے حلق کے نیچے خفیف چبھن معلوم ہوتی ہے۔ عمدہ سقمونیا کی شناخت یہ ہے (۱) پانی میں جلد گھل جائے (۲) رنگ مائل سفیدی مائل اور چمکدار ہو ایسا نظر آئے جیسے ٹوٹی ہوئی سیپ کا ٹکڑا ہے۔ (۳) بعض کہتے ہیں کہ انطاکیہ کا سقمونیا جو جلد ٹوٹ سکے عمدہ ہوتا ہے (۴) پانی میں گھولیں تو اسکا رنگ دودھ کی طرح سفید اور یا نیلا ہو جائے۔ (۵) بعض کہتے ہیں کہ عمدہ صاف اور نرم ہوتا ہے۔ (۶) چبانے سے زبان کو خفیف سا عارض نہ ہونا چاہیے (۷) بعض کہتے ہیں کہ عمدہ کی یہ پہچان ہے کہ ہلکا اور سفنج کی طرح ہو کہ اسکے ٹکڑے کے سرے کی طرح رنگ رکھتا ہو اور اندر سفنج کی طرح باریک سوراخ ہوں۔ بناوٹی اور جعلی والے سقمونیا میں یہ اوصاف نہیں ہوتے اور وہ سقمونیا بھی خراب ہے جو فلسطین اور جبال لکام اور کوہستان موصل سے لاتے ہیں یہاں کے لوگ ایسا کرتے ہیں کہ تیز اور سمی نباتات کے دودھ سے بناتے ہیں ایسا سقمونیا بے چینی اور پیٹ میں مروڑ اور تشنج اور آنتوں میں زخم پیدا کرتا ہے سیاہ سقمونیا بھی خراب ہے تجربے کے ذریعے سے قریب فیصدی ۵ حصہ زال سقمونیا سے دور ہو جاتی ہے باقی جو بچتا ہے وہ حل ہونے والا گوند ہے۔ سقمونیا نہ خالی پانی نہ خالی شراب میں حل ہوتا ہے لیکن شراب اور پانی دونوں ملانے سے بخوبی حل ہوتا ہے۔ بھونے ہوئے کی قوت دو برس تک باقی رہتی ہے پھر ضعیف ہو جاتا ہے اور بن بھونے ہوئے کی تین برس تک بعد اس کے قوت مسہلہ قوت مدرہ سے تبدیل ہو جاتی ہے اور بعض کی رائے یہ ہے کہ بن بھونے ہوئے کی قوت تیس چالیس بلکہ پچاس برس تک رہتی ہے جب پرانی پڑ جائے تو ایلوے یا کسی اور مسہل دوا کے ساتھ استعمال کریں بہتر یہ ہے کہ استعمال کے وقت بھونیں سقمونیا کا رنگ گداز ہونے کے بعد سفید نکل آتا ہے اور لعاب پیدا ہو جاتا ہے اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔ خالص سیاہ قاتل ہے اور چاہیے کہ اسکو بہت باریک نہ پیسیں کیونکہ باریک معدے کے خمل میں چپٹ جاتا ہے اور عمل اسکا ضعیف ہو جاتا ہے بلکہ دردرا رکھیں اور ایسے وقت میں کہ ہوا نہایت گرم یا سرد ہو استعمال نہ کریں اور نہ گرم مزاج والے کو دیں اور نہ ایسے شخص کو کھلائیں جسکا دل اور احشا کمزور ہوں اور نہ بچوں میں استعمال کریں اور نہ بغیر بھونے ہوئے استعمال میں لائیں۔ اسکے درخت کی بیل ہوتی ہے جو گلزار چین سے غیرہ ہے

طبیعت ۔ گرم درجے تیسرے میں اور خشک درجے دوسرے میں بعض کے نزدیک گرم و خشک تیسرے درجے میں بعض کے نزدیک گرم و خشک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد ۔ جلا کرتا ہے ورم ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ پیشاب لاتا ہے سدہ کھولتا ہے مادۂ صفرا کو بالخاصہ براہ دست نکالتا ہے کوئی دوا صفرا کے نکالنے کے واسطے اسکو نہیں پہونچتی۔ ہر دوائے دست آور کو قوی الاثر کر دیتا ہے مدر فضلات ہے پیٹ کے کیڑے کو مار ڈالتا ہے اور حمل گرا دیتا ہے بچھو کے زہر کے لیے اسکا لیپ کرنا اور اسکو کھلانا نافع ہے تازہ دودھ کے ساتھ نہار پینا معدے اور آنتوں کے کیڑے نکالنے کے لیے مجرب ہے حجر لاجورد کے ساتھ امراض سوداوی کے لیے سونٹھ اور نسوت کے ساتھ بلغم نکالنے کے لیے مجرب ہے معدے کا دشمن ہے اس لیے کرفس کے پانی میں اول پیسکر پھر استعمال کریں اس طرح کھانے سے معدے کو قوت پہونچتی ہے اور جلد تلے اتر جاتا ہے اگر معدہ ضعیف ہوتا ہے تو اس وقت تقویت معدہ کی فکر کرنی پڑتی ہے۔ پس سرد مزاج والے کو ایلوا یا مصطگی یا اگر کے ساتھ دیتے ہیں اور گرم مزاج والوں کو گلاب کے پھولوں یا بہی کے رس کے ساتھ کھلاتے ہیں سقمونیا کو مقدار سے زیادہ کھانے سے آدمی مر جاتا ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ سقمونیا کا پانی ۲۰ تولہ ۴، ماشہ سے ۵۰ تولہ چار ماشہ تک پینے سے آدمی مر جاتا ہے کہ کرب اور غشیان اور بے انتہا دست پیدا ہو جاتے ہیں علاج اسکا یہ ہے کہ قے کرائیں دہی پلائیں سیب کھلائیں اور رب بیاس اور رب بہی اور رب سماق چٹائیں سرد پانی سر پر ڈالیں اور سرد پانی میں بٹھائیں۔ اس کو روغن بادام کے ساتھ میں کر سر پر لگانے سے

دردِ سر جاتا رہتا ہے اگر پُرانا دردِ سر ہو اور اُس کے ساتھ ہذیان بھی ہو تو سرکے میں ملا کر لیپ کرین سرکے کے ہمراہ دا و پر لگانے سے نفع ہوتا ہے سقمونیا غیر مشوی کا لیپ بہق اور برص اور خشن اور کلف کو مٹاتا ہے تھوڑی سی سقمونیا روغن گل مین حل کرکے سر پر لیپ کرنے سے گنج جاتا رہتا ہے کتنا ہی پُرانا کیون نہو سرکے مین بکا کر اور جَو کے آٹے مین گھول کر درد مفاصل اور درد ورک اور عرق النسا اور خارشت تر پر لیپ کرین تو نفع دے جس سیب یا بہی مین سقمونیا کو مشوی کیا ہو اُس کو تھوڑے سے بنفشے کے ساتھ کھانا امراض سوداوی اور حمیات کے لیے مفید ہے اگر حاملہ عورت کھائے تو حمل گرجائے اسکا فرزجہ پیٹ سے بچے کو ساقط کرتا ہے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ سقمونیا کو کالے دانے کے ساتھ پیس کر تا نبے پر ڈالین تو اُسکو سفید کردے اگر اس کو پیس کر سر ذکر پر لگا کر عورت سے صحبت کی جائے تو حمل نہ رہے۔ **مضر**۔ دل معدہ جگر اور آنتون کو نقصان پہونچاتا ہے پیاس اور کرب اور غم اور غشی اور متلی پیدا کرتا ہے اس سے سرد پسینا آتا ہے۔ حرارت غریزی اور رطوبت کو ضعف پہونچاتا ہے بھوک گھٹ جاتی ہے اور پیاس بڑھ جاتی ہے۔ **مصلح**۔ نشویہ یعنی بھوننا اس طرح کہ تازہ سیب یا بہی کا پیٹ خالی کرکے اُنمین سقمونیا بھر کر آٹے مین لپیٹ کر گرم بھوبھل مین رکھ دین یا اول ہم وزن مصطگی کے ساتھ پیس کر پھر سیب اور بہی مین رکھ کر بھونین۔ (۲) سیب کے رس مین پیس کر تخم کرفس کے سفوف مین ملا لین یا کرفس کی جگہ انیسون اور دونو کا سفوف ملا کر روغن بادام سے چکنا کر لین۔ (۳) سیب اور بہی مین بھون کر استعمال کے وقت کتیرا اور رب السوس ملا لین۔ (۴) گلاب کے عرق یا بہی یا سیب کے پانیون مین پیس کر ٹکیہ بنا کر سایہ مین سکھا لین (۵) سوکھی ہوئی بہی کے ساتھ پیس کر کرفس کے جوشاندے مین گوندھ کر ٹکیان بنا کر سکھا لین۔ (۶) صرف کرفس کے پانی مین پیس لینے سے اصلاح ہو جاتی ہے اور یہ بھون لینے کے برابر ہے (۷) نشاستہ اور کتیرا اور گلاب کے پھول اور مصطگی (۸) روغن گل مین تخم کرفس کو چکنا کرکے ملانا (۹) پیاس پیدا ہو جانے اور بھوک گھٹ جانے کی اصلاح سکنجبین سفرجلی کرتی ہے (۱۰) کندر اور انیسون اور گلاب کے پھول اور بہی کو کرفس کے پانی مین تر کرکے سقمونیا کے پانی مین شریک کرنا چاہیے (۱۱) اگر ایارج فیقرا کے ساتھ کھائین تو کسی مصلح کی ضرورت نہین رہتی مگر ایارج سے تہائی یا چوتھائی سقمونیا لین (۱۲) بعض کے نزدیک سنا اور انیسون عمدہ مصلح ہین (۱۳) گل بنفشہ کے ساتھ پیس لینا بھی مصلح ہے (۱۴) روغن بادام کے ساتھ پینے سے حدت جاتی رہتی ہے (۱۵) ابن زہر کہتا ہے کہ اگر سقمونیا کو پنیر کے ساتھ کھایا جائے تو کوئی ضرر نہ کرے۔ **بدل**۔ ڈیوڑھا ایلوا اور نصف وزن بلیلہ زرد اور تہائی وزن اریڑی کی گری اور اسی قدر ماہودانہ اور میرے نزدیک درخت گلامین کی چھال اسکا پورا پورا بدل ہے جسکی نسبت یہ تحقیقی ہے بعض کا یہ خیال ہے کہ اسکا عصارہ سقمونیا ہے۔

مقدار خوراک۔ ڈاکٹرون کے نزدیک ۵ گرین سے ۱۰ تک اور یونانی حکیمون مین بڑا اختلاف ہے غیر مشوی ۱ رتی سے ۹ رتی تک یا ۱/۲ ماشہ تک اور مشوی کی مقدار ۶ رتی سے ۱۲ رتی تک یا ۴ جو بھر سے ۱۲ رتی تک یا ۶ جو سے بیس تک بعض نے کہا ہے کہ زیادہ سے زیادہ ۲۴ جو بھر تک اور کم سے کم ۶ رتی سے ۹ رتی تک اور دوسری دواؤن کے ساتھ چار جو بھر سے ۶ رتی تک۔

سقمونیا کی جڑ

(اسکیمونی روٹ ٹ/ اسکیمونی ریڈیکس (ل))



صفات وشناخت - یونانی اطبا کہتے ہیں کہ سقمونیا کے درخت کی جڑ لمبی اور موٹی بازو کی طرح ہوتی ہے اندر سے سفید اور بڑے بھنگ جیسی ہوتی ہے بو اسکی بہت تیز ہوتی ہے اندر رس بھرا ہوتا ہے۔ اور ڈاکٹروں کے اسپتالوں میں جو کام آتی ہے وہ سیدھی جڑ ہوتی ہے بغیر شاخدار طول اور موٹائی میں مختلف شکل میں لمبی اور گول جسم اوپر کی جانب موٹی جہاں شاخوں کا نشان رہتا ہے اور کم و بیش بھری پڑی ہوئی سیدھے بل میں نالیوں کے نشان اور باہر سے رنگت بھوری خاکی پن لیے ہوئے یا زردی مائل اندر سے بہت ہلکی بھوری یا سفیدی مائل توڑنے سے ٹوٹی ہوئی سطح پر چھوٹے چھوٹے ریزے ہلکے زردی مائل رال کے نظر آتے ہیں ذائقہ نہایت کسیلا جلا پاکے مشابہ سفوف کو اتھر میں ملا کر اور پھر اتھر کو علیحدہ کر کے خشک کریں تو پیچھے جو شے رہ جاتی ہے اسمیں رال کی صفات پائی جاتی ہیں بیخ درخت سقمونیا سے اطباے یونانی نک تیار کرتے ہیں ترکیب یہ ہے ایک حصہ بیخ سقمونیا اور بیس حصہ نمک ان دونوں کو پیس لیں اور ضرورت کے موافق کھلائیں اسی طرح خود سقمونیا سے تیار ہوتا ہے بیخ سقمونیا اور شراب مقطر اور آب مقطر سے ڈاکٹر رال تیار کرتے ہیں جس کے ٹکڑے بھورا پن لیے ہوئے ہوتے ہیں آسانی ٹوٹ سکتے ہیں توڑنے سے سطح رال دار معلوم ہوتی ہے ہیکھی خوشبو یہ رال اتھر میں بالکل حل ہو جاتی ہے۔ بیخ درخت سقمونیا کو خشک کر کے شام اور ایشیاے کوچک سے لاتے ہیں۔

طبیعت - جڑ بہت گرم ہے۔

خواص وفوائد - بیخ درخت سقمونیا محرق اور محلل ہے اس کے پانی کو سرکے اور روغن گل میں ملا کر طلا کرنے سے درد سر کو نفع ہوتا ہے اس جڑ کو پیس کر برص اور درد مفاصل پر لگائیں تو صحت ہو اور ورم کو بھی اسکا لیپ تحلیل کرتا ہے اسکا فرزجہ پیٹ کے بچے کو مار کر نکال دیتا ہے رال کی خوراک کی مقدار ۳ گرین سے ۸ گرین تک ہے اور نمک کی مقدار خوراک کم سے کم ۳ ماشہ اور زیادہ سے زیادہ ۹ ماشہ اور اوسط درجہ ۶ ماشہ تک۔

سقنقور (ع)

بفتح اول و فتح قاف و سکون نون و ضم قاف دوم و سکون واو و رائے مہلہ موقوف

صفات وشناخت - بعض کہتے ہیں کہ دریائی ورل ہے بعض نہنگ یعنی مگر کی قسم سے جانتے ہیں اور کہتے ہیں کہ مگرمچھ انڈے خشکی میں دیتا ہے جب بچے نکلتے ہیں تو جو ان میں سے پانی میں گھس جاتے ہیں وہ مگر ہو جاتے ہیں اور جو خشکی میں رہ پڑتے ہیں وہ سقنقور ہیں اور اسکی چھوٹی قسم جو ریت میں رہتی ہے وہ ورل کہلاتی ہے بعض کا بیان یہ ہے کہ ورل کے خواص وفوائد سقنقور صغیر کی طرح ہیں۔ خضر بن علی کہتا ہے کہ سقنقور ورل کی شکل پر ہوتا ہے گو وہ اور ورل ایک چیز نہیں دونوں میں فرق ہے ورل کا جثہ سقنقور کے جثے سے بہت سخت ہوتا ہے ورل جنگل اور خشکی میں رہتا ہے سقنقور پانی کے کنارے پر ریت میں رہتا ہے اور جنگلی حیوانات مثل گوہ وغیرہ کے شکار کرتا ہے اور پانی کی مچھلیاں بھی پکڑ کر کھاتا ہے اور ورل صرف صحرائی چیزیں کھاتا ہے سقنقور کا سر تپلا اور کھنچا ہوا اور رنگ ابلق زردی و سبزی اور سیاہی و سفیدی سے ہوتا ہے اور ورل کا سر چوڑا اور رنگ اسکا ابلق خاکی و سرخی سے ہوتا ہے حبش اور ہند اور مصر میں سقنقور ملتا ہے مگر ہندی و حبشی کا قد دو ہاتھ سے زیادہ نہیں ہوتا اور چوڑا نصف ہاتھ تک ہوتا ہے اور زرد یا خاکستری رنگ کا مچھلی کی شکل پر ہوتا ہے اور نیل میں جو سقنقور ملتا ہے اسکا رنگ زردی و سیاہی سے ملا ہوا ہوتا ہے اور سر تپلا اور چمڑا نرم ہوتا ہے۔ اسی شکل کا ایک جانور مالک سوڈان وغیرہ میں ملتا ہے اس کو سقنقور مصری کے عوض فروخت کیا کرتے تھے۔ ہندوستانی اور دوسرے ممالک کا سقنقور مصری کی خوبی کو نہیں پہونچتا



پس جن لوگون نے یہ لکھا ہے کہ ہندوستان کا سقنقور مصری سے اچھا ہوتا ہے یہ انکی بات تحقیق سے خالی ہے ایک حیوان بلاد خزر مین ہوتا ہے اسکی شکل سقنقور مصری سے ملتی جلتی ہے اسکو سکھا کر سقنقور مصری کی جگہ دھوکے سے بیچ ڈالتے ہین الابسع مین یوسف بغدادی نے لکھا ہے کہ سقنقور خشکی اور پانی دونون جگہ مین رہتا ہے۔ اور دونون قسم کے سقنقور شکار کرتے ہین اور شکار کو ویسے ہی نگل لیتے ہین چباتے نہین نر کے دو عضو تناسل ہوتے ہین اور مادہ کے دو فرج ہوتی ہین۔ محمد بن احمد نے بھی کتاب مرشد مین اس بات کو بیان کیا ہے اختیارات بدیعی کے مؤلف نے اس پر خوب روشنی ڈالی ہے وہ کہتا ہے کہ مین نے بچشم خود سقنقور نر کو دیکھا ہے اسکے ذکر کے سر مین دو شاخین تھین اور جوڑا ایک سا تھی اور مرغی کی طرح جیسے دو تھے مادین بیس انڈے دیکر ریت مین دفن کر دیتی ہے اور بغیر اس کے سینے کے دھوپ کی گرمی سے پک کر بچے انسے نکل آتے ہین قد جنگلی بلی کی برابر ہوتا ہے گوشت اسکا مدت تک بغیر نمک لگائے رہ سکتا ہے اور اس مین اتنی گرمی ہے کہ ترشی کے ساتھ کھاتے ہین اسکا شکار ربیع کے موسم مین کرنا بہتر ہے۔ کیونکہ اسوقت نر مادہ جفتی کے لیے نکلتے ہین پس جفتی سے قبل شکار کر لینا چاہیے اور شکار کرتے ہی فوراً حلال کر ڈالتے ہین اگر ذرا بھی دیر کی جاتی ہے تو چربی پگھل کر نفع کم ہو جاتا ہے اور طول مین چیر کر پیٹ کی تمام آلائش نکال ڈالتے ہین۔ ہاتھ پاؤن کاٹ ڈالتے ہین دم بھی تھوڑی سی چھوڑ کر کاٹ دیتے ہین چربی اور گردے اور خصیے رکھ لیتے ہین پھر اندر نمک بھر کر سی دیتے ہین اور معتدل الہوا کے مقام مین سائے مین سکھا کر کام مین لاتے ہین اسکی حفاظت بوجہ سے بہت کرنی چاہیے کیونکہ وہ اس پر عاشق ہے چربی تلاش کر کے کھا لیتا ہے۔ انطاکی کہتا ہے کہ جب مگر کا انڈا خراب ہوتا ہے تو سقنقور پیدا ہوتا ہے مگر یہ بات واہی ہے بعض پانیون مین کثرت سے مگر ہین مگر کبھی کسی وقت مین وہان سقنقور پیدا نہین ہوا۔ صاحب جامع کہتا ہے کہ زیادہ تر چلے کے جاڑے مین جب سردی شدت کی پڑتی ہے تو سقنقور شکار ہوتا ہے کیونکہ اسوقت مین پانی سے نکلکر جنگل اور خشکی مین جاتا ہے۔ ابن جمیع بیان کرتا ہے کہ سقنقور ورل آبی ہے پس بعض لوگون نے حقیقتہً یہ سمجھ لیا ہے کہ وہ پانی کا ورل ہے حالانکہ ورل آبی پانی کی گوہ ہے مراد ابن جمیع کی یہ ہے سقنقور ورل تو اسلیے ہے کہ وہ اسکی سی صورت و شکل رکھتا ہے اور آبی اس لیے کہ پانی مین رہتا ہے اور یہی فرق ہے ورل اور سقنقور مین کہ ورل خشکی کا جانور ہے اور سقنقور پانی کا اور پانی مین مچھلیان کھاتا ہے اور خشکی مین سنکھپر وغیرہ مارتا ہے بعض باتین سقنقور کی نسبت ایسی عجیب و غریب مشہور ہو گئی ہین کہ بظاہر انکو باور کرنے مین تامل ہوتا ہے مثلاً جب کسی آدمی کو کاٹ کھاتا ہے تو فوراً پانی کی طرف لپکتا ہے اگر مل گیا تو اسمین غوطہ مار لیتا ہے نہ ملا تو موت کر اس مین لوٹ جاتا ہے۔ بعد اس کے وہ آدمی فوراً مر جاتا ہے اگر آدمی نے پھرتی کی اور اس سے قبل پانی مین جا پڑا یا اپنے موت مین لوٹ گیا تو سقنقور اندھا ہو کر مر جاتا ہے۔ مخزن کا مؤلف کہتا ہے کہ مین نے [illegible] ہجری مین مرشد آباد مین سقنقور دیکھا تھا طول اسکا ڈیڑھ ہاتھ کے قریب تھا اور عرض آدھے ہاتھ کے قریب ہاتھ پاؤن چھوٹے چھوٹے اور ناخن لمبے تھے رنگ خاکی اور اسکی کھال پر سفنے کی طرح نشان تھے مگر وہ سفنے اس طرح جدا نہین ہو سکتے تھے جیسے مچھلی سے جدا ہوتے ہین۔ سنا گیا ہے کہ اسلام آباد مین بھی ہوتا ہے اور ملتا ہے۔

شمس الدرر اور ریاض الادویہ کے مؤلفین کا سقنقور کو ریگ ماہی لکھنا نہایت تعجب کے قابل ہے کیا کبھی انھون نے ریگ ماہی کو نہین دیکھا تھا مؤلف جامع کا بیان ہے کہ سقنقور کی جو صورت اور حلیہ بیان کرتے ہین ایسا ہمارے وقت مین مصر مین نہین ہوتا مگر فیوم کے شہرون سے قاہرہ مین لاتے ہین اور صحیح یہ ہے کہ متقدمین نے جو سقنقور کی صفت بیان کی ہے مصر مین اسکا کچھ پتا نہین ملتا۔ سقنقور آدمی کا دشمن ہے موقع پاتا ہے تو کاٹ کھاتا ہے سانپ مین اور اس مین

بڑی عداوت ہے اور جبکہ وہ مچھلی کی قسم سے نہین ہے تو ہمارے شعرا کا ماہی سقنقور شعر مین باندھنا جیسے مصحفی کے اس شعر مین سے

مچھلی نہین ساعد مین ترے بلکہ نہان ہے — وہ ہاتھ مین ماہی سقنقور کی گردن

بیجا ہے کیونکہ سقنقور ایک علیٰحدہ جانور ہے اور یہ لفظ اصل مین یونانی ہے مچھلی کو اس سے کیا علاقہ مستعمل اس حیوان مین سے تر ہے کیونکہ یہی مقوی باہ ہے اور اس کے اعضا مین خاص یہ چیزین کام مین آتی ہین۔ دُم کی جڑ کے پاس کا حصہ ناف کے پاس کا حصہ۔ چربی۔ گردہ۔ خصیہ۔ اور شانون کا گوشت اور اس کے اندر کا وہ نمک بہتر ہے جو گوشت وغیرہ اعضا سے ملا ہوا ہو اور ناف کے پاس کا بھی عمدہ ہے اور سیاہ سُرخی مائل بہتر ہے اور سفید نمک اور وہ نمک جو اعضا سے علیحدہ ہو عمدہ نہین اور نمک اعضا سے زیادہ مقوی باہ ہے۔

طبیعت - گرمی اسکی تیسرے درجے تک اور خشکی دوسرے درجے تک بتاتے ہین اور گوشت جتنا زیادہ رکھا رہے اور پرانا ہو خشک زیادہ ہے۔ بعض نے گرم درجۂ دوم مین اور خشک درجۂ اول مین بعض نے تازہ کو گرم دوسرے درجے مین اور تر پہلے درجے مین لکھا ہے بعض گرم و تر پہلے درجے کے مرتبۂ آخر مین اور بعض گرم و تر دوسرے درجے کے پہلے مرتبے مین بتاتے ہین۔

خواص و فوائد - اسکا گوشت باہ کو قوت دیتا ہے اور عضو تناسل مین خوب استادگی پیدا کرتا ہے۔ منی خوب پیدا کرتا ہے خاصکر جبکہ شہد یا مسور کے جوشاندے اور شراب اور انڈے کی نیم برشت زردی کے ساتھ کھائین مدت کا رکھا ہوا سقنقور کا گوشت گرم مزاج والے کے لیے ناموافق ہے اور جبکہ نمک لگا کر رکھا لین وہ تو کسی طرح گرم و خشک مزاج والے کے لیے جائز نہین البتہ سرد مزاج والے کو بہت فائدہ کرے گا اگر اسکو زیادہ استعمال کرین تو جریان منی کا عارضہ پیدا ہو جائے اور کھانے والا کمزور ہو جائے یہانتک مقوی باہ ہے کہ کبھی اُس قوت کی برداشت نہین ہو سکتی کافور وغیرہ کھانا پڑتا ہے۔ مالا یسع مین لکھا ہے کہ ۲ رتی سے ۴ ماشہ تک اس کے گردے کی چربی بہت شہوت پیدا کرتی ہے اور اس سے زیادہ کھانے سے شہوت کا اتنا زور ہوتا ہے کہ عضو تناسل کے کھڑے ہوتے ہوتے اور منی نکلتے نکلتے آدمی مر جاتا ہے اختیارات بدیعی سے معلوم ہوتا ہے کہ ۳ ماشہ اس کے گردے کی چربی کھا لینے سے اتنی شہوت ہوتی ہے کہ اس کے بجھانے والی دوائین کھانی پڑتی ہین۔ پھر اسکا بنانے والا کہتا ہے کہ میرے نزدیک بھی ادویہ مین کوئی دوا ثعلب مصری کی برابری نہین کر سکتی جہان تک تجربہ کیا گیا اس کو فائق پایا۔ مخزن الادویہ کا مؤلف کہتا ہے کہ جن لوگون نے اسکا گوشت کر رکھا یا تھا انھون نے اسکی زیادہ تعریف نہین کی سقنقور تنہا زیادہ فائدہ کرتا ہے بہ نسبت اس کے کہ کسی دوا کے ساتھ ترکیب دیا جائے اسکا گوشت فالج اور لقوہ اور رعشہ اور خدر اور نقرس اور وجع مفاصل کو بھی مفید ہے اسکا نمک انڈے کی نیم برشت زردی اور دارچینی کے ساتھ بہت مقوی باہ ہے مہر یارس کہتا ہے کہ اس کے خون کو بڑ اور آلو کے ساتھ لگانے سے برص کے داغون کا رنگ بدل جاتا ہے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ سقنقور کا گوشت رانون کے درد کو نافع ہے اسکی آنتین اور آنکھ سکھا کر چار رتی اسپین سیاہ چنون کے پانی کے ساتھ کھانے سے باہ مین قوت آتی ہے۔ گردہ گرم ہوتا ہے **مضر** (۱) گرم مزاج والے کو نقصان پہونچاتا ہے۔ (۲) سر کو مضر ہے۔ (۳) منی کا بہت ادرار کرتا ہے۔ **مصلح** - (۱) مسور سرکے مین پکا کر۔ (۲) شہد (۳) تخم کاہو کا فور۔ **بدل** - جالینوس کہتا ہے کہ اسکا بدل ثعلب مصری ہے۔ مخزن مین لکھا ہے کہ یہ بات بے اصل ہے اس کے بدل یہ بھی ہین تخم ہلیون اور ہینگ اور ریگ ماہی اور بڑی بجولون مین ہم وزن بیل یا بارہ سنگھے کا خشک



کیا ہوا ذکر اور رفعت وزن تخم گاجر اور ثعلب مصری رائی کے ساتھ۔ روبیان اور مائیہ شتر اعرابی بھی اس کا بدل ہے۔
مقدار خوراک - گوشت ۴، ماشہ سے ایک تولہ ۱۱ ماشہ تک اور نمک ۳، ماشہ سے، ماشہ تک۔

سک (ع)

بضم اول

صفات وشناخت - رامک کی قسم سے ہے تازہ آملوں کا رس نکال کر آگ پر پکا کر گاڑھا کر کے ٹکیاں وغیرہ بنا کر سکھا لیتے ہین یہ اصلی ہے اور غیر اصلی وہ ہے کہ ازواد کچی کھجور کے پانی سے بنائین اصلی کو **سک صینی** بھی کہتے ہین اور جن ملکون مین آملے نہین ہوتے وہان کچی کھجور ہی سے بناتے ہین۔ کبھی ایسا کرتے ہین کہ آگ سے تلے اتارتے وقت تھوڑا مشک بھی ملا دیتے ہین اسکو **سک المسک** کہتے ہین اور اگر ایسا کرین کہ صرف مشک کے خالی نافے مین رکھدین تو اسکو **سک المجلود** بولتے ہین۔ کبھی ایسا کرتے ہین کہ خالی نافے کو بھگو کر سک کو بھی پانی مین گوندھ لیتے ہین اور مشک نہین ملاتے نہ نافے مین رکھتے ہین اس کو **سک المار** کہتے ہین اور جب ایسا کرتے ہین کہ نافے کو کوٹ کر ملا لیتے ہین تو **سک الاکراس** بولتے ہین بعض کہتے ہین سک المسک خوشبویات کی قسم سے ہے جسکو مشک اور رامک سے بناتے ہین کبھی مازو جوتری صندل سفید بالچھڑ اور شہد سے ترتیب دیتے ہین اور کبھی رامک کو مشک کے خالی نافے مین بھرتے ہین اور اسے سک المجلود بولتے ہین اور یہ بہت ضعیف ہے اسحاق کہتا ہے کہ سک المسک یہ ہے کہ رامک کو باریک پیس کر تا دن کی چھلنی مین چھان لین اور پانی مین گوندھ کر ایک برتن کو روغن خیری سے چکنا کر کے رامک کو اس مین بھر کر ایک رات رہنے دین صبح کو مشک پیس کر اس مین ملا کر خوب کھرل کرین اور چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر دو تین دن تک تار دن کی چھلنی پر سایہ مین رکھین جب سخت ہوجائین پھر ان مین سوراخ کیکے ڈورے مین دور دور پرو کر رکھ لین تاکہ آپس مین چپک نہ جائین ایک سال کے بعد اس مین خوب خوشبو آجاتی ہے اور فعل قوی ہوجاتا ہے یہ تمام قسمون سے عمدہ ہے مظفر بن علی نے سک المسک کی ترکیب یون لکھی ہے کہ کچی کھجورون کے ستر تولہ رس مین اکیس تولہ مازو کا سفوف ملا کر جوش دین جب گاڑھا ہوجائے تو آگ سے اتار کر بالچھڑ۔ اندر جو شیرین۔ جوتری۔ جائے فل۔ لونگ۔ چھوٹی اور بڑی الائچیون کے بیج اگر ہر ایک ساڑھے پندرہ تولہ ببول کا گوند اور صندل زرد یعنی ملاگیر ثنات ثنات تولہ۔ زعفران ۴، ماشہ۔ ان سب کو باریک پیس کر ملا کر ٹکیاں بنالین۔

طبیعت - سک اصلی دوسرے درجہ مین سرد وخشک ہے بعض کہتے ہین کہ سرد پہلے درجہ مین اور خشک دوسرے درجہ مین اور سک المسک جالینوس نے پہلے درجہ مین گرم بتایا ہے اور بوعلی سینا نے دوسرے درجہ مین گرم وخشک لکھا ہے بعض مرکب القویٰ بتاتے ہین اس مین قبض ہے اور گرمی مشک کی وجہ سے ہے۔

خواص وفوائد - (۱) سک سادہ قابض ہے لطافت پیدا کرتا ہے احشا کو طاقت دیتا ہے منھ سے اور مقعد وغیرہ سے خون کے آنے کو روکتا ہے تھوک مین خون کے آنے کو بند کرتا ہے معدے اور آنتون کو قوت دیتا ہے اعضائے باطنی کی قوت ماسکہ کو قوی کرتا ہے قے اور دست روکتا ہے (۲) خوشبودار سک مفتح اور محلل ہے اسکے سونگھنے سے دماغ طاقت پاتا ہے مگر گرم مزاج مین درد سر ہوجاتا ہے پسینے اور دوسرے کی بدبو مٹاتا ہے پٹھون اور جوڑون کا درد دور کرتا ہے معدے اور جگر سرد کو نفع پہونچاتا ہے دل کو بھی طاقت دیتا ہے وجع الفواد کو مفید ہے ریاح تحلیل کرتا ہے سدے نکالتا ہے متلی قے کو روکتا ہے معدے



کی رطوبت کو خشک کرتا ہے معدے اور آنتوں اور جگر میں سردی و تری سے ضعف آگیا تو قوت ماسکہ ضعیف ہو کر دست آتے ہوں
تو اس کے کھانے اور لگانے سے بڑا نفع ہوتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے خون جاری کو روکتا ہے کیونکہ خشکی پیدا کرنے والا ہے۔ قابض شکم
ہے مفرح بھی ہے خون حیض کی کثرت کو مٹاتا ہے۔ **مضر** - دوسری قسم گرم مزاج میں درد سر لاتی ہے پھیپھڑے کو مضر ہے
مصلح) کافور اور صندل۔ **بدل** دوسری قسم کا بدل آملہ کھوٹے سے بالچھڑ کے ساتھ اور بعض سُرخ اور نصف وزن
جوارش جالینوس۔ پہلی قسم کا بدل راک ہے۔

مقدار خوراک - دوسری قسم ۹ ماشہ تک بعض کہتے ہیں کہ ۳ ماشہ سے نہ بڑھائیں کیونکہ پھیپھڑے کو ضرر پہنچائیگا
البتہ پہلی قسم کی مقدار خوراک ۹ ماشہ تک ہے۔

سکبینج

بفتح یا بکسر اول و سکون کاف تازی و کسر بائے موحدہ و سکون یائے تحتانی و فتح نون و سکون جیم تازی معرب ہے سکبینہ کا
کہ لفظ فارسی ہے بعض کہتے ہیں کہ معرب نہیں بلکہ یونانی زبان کا لفظ ہے ہندی اسکی کاندل بتاتے ہیں۔

صفات و شناخت - ایک پیڑ کا گوند ہے اصفہان کے پاس پیدا ہوتا ہے اور عمدہ بھی اصفہانی ہے اس کے
پیڑ کو زیادہ شہرت نہوئی کیونکہ طب میں اس کے دوسرے اجزا کام میں نہیں لائے گئے۔ اسکی ساق سے یہ گوند نکلکر جم جاتا
ہے بہتر وہ ہے کہ صاف ہو باہر سے سرخ و زرد اور اندر سے سفید ہو بعض یوں کہتے ہیں کہ اندر سے سرخی مائل اور باہر سے سفیدی
مائل ہو اور بو اس میں درمیان ہینگ اور گندہ بہروزہ کے ہو کہتے ہیں کہ جب گندہ بہروزہ پرانا پڑجاتا ہے تو سکبینج ہوجاتا ہے مگر
دونوں میں فرق ہے۔ صاحب منہاج نے یوں بیان کیا ہے کہ ایک قسم گندہ بہروزہ سکبینج بنجاتا ہے اور حق یہ ہے کہ دونوں
کے درخت علیحدہ علیحدہ ہیں باہم کچھ مشابہت ہے سکبینج تیز بو اور چرب اور کڑوا ہوتا ہے پانی میں جلد حل ہوجاتا ہے چار قسم کا ہوتا ہے
ہیں مگر دو قسمیں اس کی مشہور ہیں۔ سُرخ و سفید اس میں تین سال تک قوت باقی رہتی ہے۔ سفید خراسانی اصفہانی
سے اچھا سمجھتے ہیں۔

طبیعت - شیخ کہتا ہے کہ گرم تیسرے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد - لطافت و گرمی پیدا کرتا ہے جالی ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے قولنج اور اورام ریاحی کو دفع کرتا ہے دست آور
دواؤں کی اصلاح کرتا ہے مادۂ بلغمی او صفراوی اور زرداب کو دستوں کی راہ نکالتا ہے بلغم لزج اور غلیظ کو عمق بدن سے اور
مفاصل سے جذب کرتا ہے سینے اور پھیپھڑے سے رطوبت فضلیہ کو چھانٹتا ہے۔ جوڑوں کے درد کو نافع ہے درد سینہ و پشت
و نقرس کو بھی مفید ہے خون حیض کو جاری کرتا ہے معدے کے کیڑے مارتا ہے مدر بول ہے پیٹ سے بچہ گراتا ہے۔ سنگ گردہ
و مثانہ کو ساقط کرتا ہے۔ سرکے میں پیسکر ضماد کرنا کانٹے اور پیکان کے جذب کرنے کے لیے مفید ہے اس کو آنکھ میں لگانا
نزول الماء کے لیے نہایت نافع ہے۔ ظلمت بصر کو کہ اخلاط غلیظ سے پیدا ہوئی ہو مٹاتا ہے استسقا اور فالج کو دفع کرتا ہے
پٹھوں اور عضلوں اور انکے وتروں کے صدمے کی جگہ لگانے سے نفع ہوتا ہے پٹھوں کی سردی زائل کرنے کے واسطے مفید
چیز ہے اگر سرکے میں پیسکر پلک کے ورم پر جسکو شعیرہ کہتے ہیں لگائیں تو اسکو تحلیل کردے اس کے کھانے سے پرانی
کھانسی جاتی رہتی ہے سداب کے پانی کے ساتھ سانس کی خرابی کو مٹاتا ہے اس کو حقنے میں شامل کرنے سے معدے
اور آنتوں کی ریاح تحلیل ہوجاتی ہے اس کے کھانے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے اعضا کی سردی بھی دور کرتا ہے سینے اور



پھیپھڑے کی پیپ صاف کر دیتا ہے۔ بڑھی ہوئی تلی پر لگانے سے گھٹ جاتی ہے۔ جگر کی سردی کو رفع کرتا ہے مادہ استسقا کو نکالدیتا ہے ڈاکٹر بھی استسقا وغیرہ امراض جگر میں کام میں لاتے ہیں اس کے کھانے سے پیشاب کے کیچوے اور کدو دانے مرکر نکل جاتے ہیں رحم کی سردی اور ریاح کو دور کرتا ہے سرکے میں ملا کر اس کو سونگھنے سے اختناق رحم کو نفع ہوتا ہے بواسیر بلغمی کو بھی مفید ہے اس کے کھانے اور اسکی دھونی سے بلغمی اور سوداوی بخارون کے دورے بند ہوتے ہیں قاتل زہرون کا اثر زائل کرنے میں گندہ بھروزے سے بڑھکر ہے بچھو اور دوسرے کیڑون کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانا اور کھانا چاہیئے اسکا کھانا سرد مزاج والے کو مفید ہے گرم مزاج والے کو اس سے بچنا چاہیئے کیونکہ اس کے اعضاے اندرونی میں گرمی اور ورم پیدا کر دیتا ہے تپ آنے لگتی ہے۔ **مضر** - مثانہ۔ گردہ۔ معدہ۔ آنتین اور جگر **مصلح** - مثانے کے لیے اشق آنتون اور معدے کے لیے کتیرا۔ مصطگی۔ اور انیسون۔ جگر کے لیے انار دانہ یا رب السوس۔ **بدل** - گوگل۔ ایلوا۔ اشق۔ جاؤشیر ہر ایک چوتھائی وزن سکبینج سے بعض نے گندہ بہروزہ اور راتینج کو بدل بتایا ہے۔
مقدار خوراک - تنہا ۴ رتی سے ۳ ماشہ تک۔

سکرجہ

بفتح سین مہملہ و کاف تازی و سکون راے مہملہ و فتح جیم و سکون ہا ایک روئیدگی ہے کہ حی العالم کی بڑی قسم سے بہت مشابہت رکھتی ہے پتا اس کے پتے کی طرح ہوتا ہے بیچ میں اس کے آنکھ کا سا نشان ہوتا ہے۔ انطاکی کے نزدیک پہلے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ اس کے کھانے سے سوداوی سوداوسون کے ذریعہ سے نکل جاتا ہے اس کے کھانے سے بڑھی ہوئی تلی گھٹ جاتی ہے۔

سکرن (ھ)

بکسر سین مہملہ و سکون کاف تازی و فتح کاف تازی و سکون نون اسکو زندہ بھی کہتے ہیں۔
صفات و فوائد - ایک درخت ہے ساقدار اسمین بہت سی شاخین ہوتی ہین اور یہ شاخین ایک دوسری پر پڑی ہوتی ہین اکثر اس درخت کو گاؤن کے آس پاس سینڈھ کے درخت کے برابر بوتے ہین تاکہ آدمی اور جانور نہ گھسنے پائین یہ درخت سکھکالی کے درخت کی طرح ہوتا ہے اس کے کانٹے چھوٹے چھوٹے اور داندھے شاخون پر لگے ہوتے ہین اور پتے املی کے پتون کی طرح اور اُنسے کسی قدر چوڑے اور لمبے اور ان میں لزوجت اور قدرے ترشی ہوتی ہے اور زبان کو کاٹتے ہین اور یہ تیز و شیرین ہے جریان کو بے حد مفید ہے ذیابطیس کو بھی نافع ہے۔

سکھاکائی (ھ)

بکسر سین مہملہ و فتح کاف تازی مخلوط بہا و سکون الف و فتح کاف دوم و سکون الف دوم و کسر ہمزہ و سکون یاے تحتانی معروف یہ نام مین نے اپنے ایک مدراسی دوست کی تحریر کے موافق لکھا ہے اور انھون نے سکھکائی بھی تحریر کیا ہے محیط میں شین معجمہ سے شکھکائی ہے تخفیف کے لیے شکائی بھی کہتے ہین شارنگدھر اُن وید شاستر اور اُن بھوت چکتسا ساگر مین سی کاکائی سین مہملہ کے بعد یاے معروف سے لکھا ہے تلنگی زبان میں **سی کائی** کہتے ہین مرہٹی میں **شکے کائی** بولتے ہین جس میں شین معجمہ مکسور اور پہلی یاے تحتانی مجہول ہے اور شکھکائی اور شکائی شین معجمہ کے ساتھ ہندوستان میں کہیں محاورہ نہیں محیط میں **سکاکائی** بکسر سین مہملہ و تشدید کاف تازی و سکون الف و فتح کاف دوم



وسکون الف وکسر یائے تحتانی بھی لکھا ہے خدا جانے یہ بول کہان کی ہے سنسکرت مین شری وتی شین معجمہ اور رائے مہملہ کے کسرہ ون اور لام کی تشدید سے اور رشوولی اور گنٹ ولی اور کنٹھلا تائے ثقیل کے پیش سے نام مین

صفات وشناخت ــ معالم بادشاہ جگ جی پور کوٹا ڈاحاطہ گوداوری ملک مدراس سے اپنے خط مین لکھتے ہین کہ سکھا کالی ایک قسم کی روئیدگی ہے اسکی بیل ہوتی ہے درختون پر اسکی شاخین لپٹ جاتی ہین اسکی شاخون مین کانٹے ہوتے ہین پتے جو انھون نے مجھے نمونے کے طور پر بھیجے تھے وہ سوکھ گئے تھے تیلی سینک کے آس پاس باریک باریک سینکین لگی ہوئی تھین اُن سینکون کے آس پاس قطارون مین آمنے سامنے پتے لگے تھے جو سبز بھی تھے اور گہرے زرد بھی تھے اور ہلکے زرد بھی تھے شاید سوکھنے کی وجہ سے زرد ہوگئے ہون اور وہ ببول کے پتون سے بھی پتلے تھے اور مین نے گنا تو بڑی بڑی سینکون پر ایک ایک طرف بیس بیس پائے شاید اس سے زیادہ بھی لگتے ہونگے اسکی سوکھی پھلیان بھی مین نے دیکھین چپٹی اور چپٹی ہوئی تھین یہ ادویہ کے موافق کام مین آتی ہین اوپر کا رنگ عنابی یا سیاہی مائل یا پیلا اندر کا بیج بہت چھوٹے اور کونچ کے بیج کی طرح ہین اور نہایت سخت ہوتے ہین اوپر سے چکنے اور کالے ہوتے ہین مینگ اندر سے سفید ہوتی ہے مزہ پھیکا ہوتا ہے نہ تلخ محیط اعظم مین غلط لکھا ہے اور پھلی کے اندر خانے خانے ہوتے ہین جن کے اندر بیج ہوتے ہین اسکا صابون بھی رنگون مین تیار ہوتا ہے اور دوائیون مین بھی بمبئی مین مستعمل ہے شاربرک ان ویدک شاستر مین لکھا ہے کہ اسکا پھول زرد ہوتا ہے اور پتے کھیر کے پتون کی طرح ہوتے ہین مامون صاحب نے محیط مین لکھا ہے کہ اس کے پتے آملے کے پتون کی طرح ہوتے ہین مگر اُنسے بہت چھوٹے اسکی کلی گھنڈی کی طرح اور دانہ دار ہوتی ہے رنگ سُرخ ہوتا ہے جب کلی کھل جاتی ہے تو ریشے اُس کے آس پاس ریشم کے تار کی طرح لگے ہوتے ہین اور خوشبو آتی ہے اور ببول اور کھیر کے پھول کی طرح خوشنما پھول ہوتے ہین بعض کا رنگ سفید ہوتا ہے بعض کا صندلی زردی مائل ہوتا ہے بعد اس کے پھلیان آتی ہین جو ہل کی پھلی کی طرح مگر اُنسے چوڑی ہوتی جنکا رنگ خامی مین سبز ہوتا ہے بعد اس کے سُرخ ہوجاتا ہے اور اُن پر شکن اور چین پڑے ہوتے ہین اور ابھری ہوئی رنگین ہوتی ہین بیچ گٹھلی کے بیج کی طرح اور چوڑا اور سیاہ اور سخت ہوتا ہے۔ محیط مین اسکو سکا کائی کے اندر بھی بیان کیا ہے کہ ہندی دوا ہے پھلی ہوتی ہے اندر کونچ کے بیج کی طرح بیج ہوتے ہین۔ بال بڑھانے کے لیے سر دھونے کے کام مین لاتے ہین اور یہ نہین بتایا کہ شکھا کائی (باشین معجمہ) اور سکا کائی (باسین مہملہ) دونون ایک ہین یا غیر اور نہ انکی عبارت سے کوئی سمجھ سکتا ہے محیط مین کونجی اور کنجی کے نام کے ساتھ اس دوا کو بیان کیا ہے اور کہا ہے کہ یہ کرنجوے کی چھوٹی قسم ہے۔ ان بھوت چکتسا ساگر مین لکھا ہے کہ اسکا بڑا اجھاڑ ہوتا ہے چھال مین سے ایک قسم کا رنگ نکلتا ہے معالم بادشاہ نے اپنے دوسرے خط مین لکھا ہے کہ سکھا کائی کی ایک دوسری قسم بھی ہے اسکا نام ڈوی کا یا ہے مشہور نام انگوبری کاڈوی ڈولوی چری ہے اسکا درخت نیم کے درخت سے چھوٹا ہوتا ہے پتے اور پھول اس کے انھون نے مجھے بھیجے تھے جو آمنے سامنے اور ایک سینکون پر لگے تھے ببول کے پتون کی طرح مگر سکھا کائی کے پتون سے بھی چھوٹے چھوٹے تھے کلیان یا گھنڈیان باجرے کے دانون سے موٹی موٹی رنگ سبز زردی مائل کھلنے کے بعد چھوٹے چھوٹے پھول زرد یا زرد سرخی اور تاریکی مائل یا زرد زعفرانی اور اُن کے خوشے اور گچھے ہوتے ہین معالم بادشاہ نے اگرچہ انکی خوشبو گل مولسری کی سی بتائی مگر مین نے زبانی بہت سونگھنے سے بہت خفیف میٹھی خوشبو معلوم ہوتی ہے پھلیان چھوٹی چھوٹی چپٹی چوڑی توڑنے سے زردی مائل اوپر سے رنگ ایسا جیسے ہوے کے رنگ مین میلاپن اور تاریکی آجائے اور سخت اور بیچ مین سے خشک پھٹ اور جو نہین سکتین نہ کوئی بیچ معلوم ہوتا ہے کوئی پھلی انگلی کے پورے



سے چھوٹی کوئی بڑی گرد دیوروئی برابر ہوتی اور پورے کی برابر ہوتی بعض نصف قرص کی طرح یہ پھلی رنگ نکالنے کے کام آتی ہے ان بھوت چلتا سا گرمین سکھا کائی کے پھول کا رنگ غلطی سے بجنی لکھا ہے ہلدی اور اس کے پتون کو ملاکر بہت عمدہ نیلا رنگ نکلتا ہے۔

طبیعت - محیط مین لکھا ہے کہ پتے سرد وخشک ہین اور پھل گرم وخشک ہے بعض پھلی کو بھی سرد وخشک کہتے ہین -

خواص وفوائد پھل کا مزہ ترش وتیز ہے حلق مین خراش ڈالتی ہے اور اس کے کھانے سے اُبکائی آنے لگتی ہے اور معدے مین انقلاب پیدا ہوجاتا ہے اس کو پانی مین پیس کر اکثر سر کو ملکر غسل کرتے ہین دماغ کو ٹھنڈا رکھتی ہے بال نرم ملائم صاف اور دراز بھی ہوتے ہین تھوڑی سی مقدار مین کھانے سے ملین ومسہل صفرا ہے یرقان کو دفع کرتی ہے تپ صفراوی کو موقوف کرتی ہے بدن کا مادہ صفراوی سے تنقیہ کرتی ہے۔ بدن کو ملنے سے بدن کا میل صاف ہوتا ہے اس کے بیج صاف کرکے پاؤ بھر سے لے کر آدھ سیر تک کی مقدار لیکر پانی مین بھگوئین اور ملکر صاف کرکے تھوڑی سی نمک اور تھوڑی سی کالی مرچین اور ادرک اور لہسن پیسکر ملاکر تھوڑے سے گھی سے بگھار کر ایک پیالہ بھر کے پی لین تو قوت کے ساتھ صفرا دستون مین نکل جائے اور یرقان کی جڑ اکھڑ جائے پھلی کے بیج نکالکر باریک پیس کر تھوڑا سا بسباسہ (جوتری) ملاکر گولیان ریٹھے کی برابر باندھکر ان مین سے مریض یرقان کو ایک سے لیکر پانچ طاقت وشدت مرض کے مطابق دینے سے بھی بڑا نفع ہوتا ہے اور یون بھی استعمال کرتے ہین کہ رات کو پانی مین بھگوکر شبنم مین رکھ چھوڑتے ہین صبح کو بیج نکالکر باریک پیس کر دہی مین لپیٹ کر مریض یرقان کو کھلادیتے ہین صفرا دستون کی راہ نکلکر یرقان جاتا رہتا ہے غرضکہ صفرا کو دستون کی راہ یہ دوا بخوبی نکالتی ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند لکھتا ہے کہ ایک سال گرمی کی فصل مین اکثر آدمیون کو یرقان ہوگیا۔ فقیر معمولی نسخون سے تنگ آگیا۔ بس دوا سے علاج کیا بہت فائدہ اٹھایا۔

وید کہتے ہین کہ صفراوی قے مٹانے کے لیے اس کے نرم پتون کے ساتھ کچھ نمک کچھ املی کچھ لال مرچ پیس کر چٹنی بناکے کھلاتے ہین اس چٹنی کو روٹی کے ساتھ کھانے سے غذا کی طرف سے بے رغبتی دفع ہوتی ہے اس چٹنی کے کھانے سے ایک دو دست بڑے بڑے آکر ان مین صفرا نکل جاتا ہے اور ڈکار کی بدبو مٹتی ہے اس کے پتون کو پانی مین بھگوکر چھان کر پینے سے ہلکا سا مسہل ہوجاتا ہے اسکی پھلیون کو اونٹا کے پلانے سے خراب ہوا سے پیدا ہوا اپھارہ دفع ہوتا ہے نرم پتون کو پیس کر گرم کرکے پیٹ پر لیپ کرنے سے نفخ تحلیل ہوتا ہے اور ہلکے سے دست آجاتے ہین جلد بدن پر لیپ کرنے سے امراض پتے مین ان کے لیپ سے پھوڑے بھی صاف ہوجاتے ہین اس کے پتون کے جوشاندے سے تلی وغیرہ پیٹ کے اعضا کا سدہ دور ہوتا ہے سوکھی پھلی کو پیسکر پھانکنے سے سوکھی کھانسی دفع ہوتی ہے - اس کی پھلی ہلکی دست آور مقی اور اُبکائیان پیدا کرنے والی ہے - اسکی قوت مسہلہ سونا مکھی سے اچھی ہے مگر اس کی بو اور مزے سے اُبکائی پیدا ہوجاتی ہے اسکی تھوڑی مقدار دینے سے طاقت بڑھتی ہے اور زیادہ مقدار لگاتار دینے سے قے اور دست ہونے لگتے ہین **مضر** حلق وزخرہ -

مصلح - املی مصری اور کھانڈ -

سکھ درسن (۸۸)

بضم سین مہملہ وسکون کاف تازی مخلوط بہا وفتح دال مہملہ وسکون رائے مہملہ وفتح سین مہملہ ودوم وسکون نون اس کو سدرسن بضم سین مہملہ وفتح دال مہملہ وسکون رائے مہملہ وفتح سین مہملہ ودوم وسکون نون بھی کہتے ہین -

صفات وشناخت - ایک روئیدگی ہے جسکا پتا لمبا پھیلا ارکے پتے سے کچھ مشابہ ہوتا ہے پھول سفید ہوتا ہے -

جیساکہ محیط میں لکھا ہے اور آئین اکبری میں پھول کا رنگ زرد بتایا ہے اور بارش میں کھلتا ہے شکل کرناکی سی ہوتی ہے یہی مناسبت سے انشا نے یہ شعر لکھا ہے ؎

اردلی کے جو گرا نڈیل میں ہونگے سب جمع ۔۔۔ کرنا پھونکے گا جس وقت کہ اسکو در سن

طبیعت - گرم وخشک -

منافع - ریاح کو تحلیل کرتا ہے اس کے پتے کارس کان میں گنگنا ڈالنا درد کو بالخاصہ مفید ہے اس کے پھولوں کا روغن خواص میں روغن زنبق کی طرح ہے -

سلاجیت

بفتح سین مہملہ و فتح لام و سکون الف وکسر جیم تازی ویاے معروف وتاے فوقانی موقوف یہ محاورہ ماڑواڑی زبان کا ہے ہندی اور پنجابی میں سین نقطہ دار مکسور کے ساتھ بولتے ہیں دراوڑی اور گجراتی اور مرہٹی اور بنگال میں شلاجت بغیر یا کے بولتے ہیں اور تلنگی زبان میں اسکی تاے فوقانی کو ضمے سے تلفظ کرتے ہیں کرناٹکی زبان میں بھی یہی حال ہے مگر فرق یہ ہے کہ تلنگی زبان میں شین نقطہ دار سے ہے اور کرناٹکی میں سین غیر نقطہ دار سے اور دوسرا فرق یہ ہے کہ تلنگی میں جیم مفتوح ہے اور کرناٹکی میں مکسور

صفات وشناخت - قبل اس سے کہ سلاجیت کا صحیح حال بتایا جائے بعض اعزہ کی بالغزشیں یہاں لکھے دیتا ہوں تاکہ ناظرین کی طبیعت میں کوئی خدشہ باقی نہ رہے (۱) رشیدی نے فرہنگ میں کہا ہے کہ سلاجت سین مہملہ اور جیم تازی کے فتحوں سے پہاڑی بکری کا پیشاب ہے جو عرصہ دراز تک ایک جگہ پڑا رہنے سے سیاہ اور گاڑھا ہوجاتا ہے قیر اور مومیائی کی طرح معلوم ہونے لگتا ہے اور اعلیٰ درجے کی دواؤں میں شمار پاتا ہے - فرہنگ جہانگیری میں شین نقطہ دار اور جیم کے کسرے سے لکھا ہے - (۲) مالا بسع میں لکھا ہے کہ بعض نے کہا ہے کہ سلاحہ با حاے حطی وخاے معجمہ ہندوستان میں بہت ہے یہ وہی چیز ہے جسے سلاجیت کہتے ہیں - اور بعض نے کہا ہے کہ گوگل زرد یا سیاہ کا نام ہے اور حق یہ ہے کہ جنگلی بکرے کا پیشاب ہے کہ جب مستی میں آتا ہے تو پتھروں پر موتتا ہے اور اٹبز مثل زفت کے جم جاتا ہے اور جلانہ ہوتا ہے مجذوم کے لیے بہت فائدہ مند ہے (۳) شمس اللغات میں لکھا ہے کہ سلاجیت پہاڑی گدھے کا موت ہے کہ پتھروں پر جمع ہوکر عرصہ دراز میں جم جاتا ہے بعض کہتے ہیں کہ وہ پہاڑی بکرے کا موت ہے - (۴) انطاکی نے سلاخہ خاے نقطہ دار اور حاے بے نقطہ دونوں کے ساتھ لکھا ہے اور وہی پہاڑی بکرے کا موت بتایا ہے - (۵) اختیارات بدیعی میں حاے حطی کے ساتھ سلاحہ پہاڑی بکرے کا موت بیان کیا ہے اور کہا ہے کہ مستی کے عالم میں پتھروں پر موت دیتا ہے تو وہ یہ چیز بن جاتی ہے (۶) مفردات ہندی میں ذکر کیا ہے کہ سلاجیت پہاڑی بکرے کا پیشاب ہے جسے صاف اور سفید کرکے استعمال میں لاتے ہیں (۷) صاحب بدیع النوادر کہتا ہے کہ وحشی گدھے کا پیشاب ہے کہ پتھروں میں جمع ہوکر جم جاتا ہے -

صاحب مخزن نے سلاحہ انطاکی سے نقل کرکے اسقدر بڑھایا ہے کہ ملک دیلم میں اس سے شورہ بناتے ہیں اور وہ بارود سے زیادہ قوی ہوتا ہے اور وجہ تسمیہ یہ لکھی ہے کہ سلاحہ نام پہاڑ میں ملتا ہے ان تمام بیانات سے معلوم ہوتا ہے کہ لغت ہندی سلاجیت کا سلاجہ جیم کے ساتھ معرب ہے اور سلاحہ حاے حطی یا خاے نقطہ دار کے ساتھ اور حرف اول کے ضمہ یا فتح سے تصحیف ہے برہان نے سلاحہ با حاے حطی میں یہ کہا ہے کہ لغت سلاجت کی جو سلاجیت کے معنی میں ہے تصحیف خوانی

ہوتی ہے۔

تحقیق یہ ہے کہ بعض پہاڑ گرمی کی شدت میں گرمی سے بہت تپ جانے کی وجہ سے ایک قسم کی رطوبت یا گوند کی طرح چیز چھوڑتے ہیں اس کو سلاجیت کہتے ہیں جن جن پہاڑوں میں سونے چاندی تانبے سیسے رانگ اور لوہے کی کان ہوتی ہے ان میں تراوش پاتا ہے اور ان چیزوں کے اختلاف کی وجہ سے مختلف رنگ رکھتا ہے دو قسم کا ہوتا ہے سفید اور سیاہ سرخی مائل چکدار اکثر اس میں سے سیاہ کم رنگ اور جوہ کی طرح ہوتا ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ سونے کے سلاجیت کا رنگ گڑھل کے پھول کی طرح لال ہوتا ہے اور چاندی کا سلاجیت سفید ہوتا ہے اور تانبے کا سلاجیت طاؤس کے گلے کی طرح ہوتا ہے اور لوہے کا سلاجیت گدھے کے پیر کی طرح ہوتا ہے یا کالا بالکل کی طرح۔ کہتے ہیں کہ جو رانگ کی کان میں سے پیدا ہوتا ہے وہ سیسے کی کان والے سے بہتر ہے اور سیسے کی کان والا لوہے کی کان والے سے اور لوہے کی کان والا تانبے کی کان والے سے اور تانبے کی کان والا چاندی کی کان والے سے اور چاندی کی کان والا سونے کی کان والے سے افضل و بہتر ہے اور بعض اس کے برعکس بتاتے ہیں اور یہی درست معلوم ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ عمدہ تین طرح کا ہے ایک وہ جو گدھے کے پیر کی طرح ہوتا ہے دوسرا وہ جو سیاہ وزنی اور چکنا ہو گائے کے موت کی سی اس میں بو آتی ہو صاف کرنے کے بعد اس میں سنگریزوں کی سی گرہیں پڑ جائیں تیسرا وہ بہتر ہوتا ہے جو گگل کی طرح ہے ان میں سے سب سے عمدہ پہلا ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ یہ پتھر کا مادہ ہے جو گرمی کے دنوں میں پتھر سے ٹپک کر نشیب میں جم جاتا ہے بعض قسم اس کی تلخ ہوتی ہے اسے **موترا** بضم میم و واو معروف و تائے فوقانی موقوف کہتے ہیں۔ اور بعض قسم میں تلخی بہت کم ہوتی ہے اسے **وجینک** کہتے ہیں مامون صاحب کہتے ہیں کہ اس سے مستفاد ہوتا ہے کہ پہلی قسم کا سلاجیت وہی ہے جس کو یونانیوں نے پہاڑی بکرے کا مستی کی حالت کا پیشاب بتایا ہے جو پتھر پر جم کر سیاہ پڑ جاتا ہے لیکن لفظ سلاجیت سے کہ جس کے معنی پتھر کی جان کے ہیں مفہوم ہوتا ہے کہ سلاجیت دوسری قسم ہے اس لیے کہ وجینک کے معنی بھی عرق کے ہیں بڑا تعجب ہے کہ وید تو سلاجیت کی بو کو گائے کے موت کی بو کے ساتھ تشبیہ دیتے ہیں اور انھوں نے اس سے یونانیوں کے قول کی تائید کا مضمون تراش لیا کہ اسگندھ بھی جس سے گھوڑے کے پسینے کی سی بو آتی ہے درحقیقت گھوڑے کا جما ہوا پسینا سمجھا جائیگا۔ یونانی کہتے ہیں کہ یہ دو قسم کا ہوتا ہے ایک خالص کہ ہند و دکن کے بعض پہاڑوں کے سوراخوں میں سے موسیائی کی طرح ٹپک کر نکلتا ہے اور جم جاتا ہے اور یہ اکثر سیاہ اور سرخی مائل ہوتا ہے اور غیر خالص وہ ہے کہ لنگور سلاجیت خالص کو کھاتا ہے اس کے دست جاری ہو جاتے ہیں وہ پتھروں پر ہگتا ہے لوگ اس نجاست کو اٹھا لاتے ہیں اور بجائے خالص سلاجیت کے بیچتے ہیں۔ مفردات ہندی میں خالص کی شناخت کا یہ امتحان لکھا ہے کہ تھوڑے سے چونے کے ساتھ ملیں تو رنگ بدل دے یہ اصلی ورنہ جعلی۔ بعض کہتے ہیں کہ جو پانی میں گھولیں تو آگ سے سرخ کر دے اور بو موم کی طرح ہو وہ اصلی ہے طب فرشتہ میں دچینک کی جگہ دینک کا لفظ لکھا ہے یہ کاتب کی غلطی معلوم ہوتی ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ موترا کا مزہ شیریں ترش اور تلخ ہے اور دچینک میں خوشبو ہوتی ہے میر علی حافظ صاحب نے کوہستان میواڑ میں سے سلاجیت کو اکثر جمع کرایا ہے وہ کہتے ہیں کہ سرخ پتھر میں سے سرخی مائل نکلتا ہے اور سفید میں سے بھورا اگر سفید کم ہوتا ہے انھوں نے سفید بھی جمع کرایا تھا۔ جہاں تک لنگور کا بس پہنچتا ہے اسے نہیں چھوڑتا جہاں وہ نہیں پہنچ سکتا وہاں سے بڑی تکلیف اور خاص ترکیب کے ساتھ حاصل کر لیتے ہیں وہ خاص پتھر کے جرم میں سے نہیں نکلتا بلکہ اس کے شگافوں میں سے پتلا رس گرمی میں نکل کر گوند یا شہد کی طرح پتھر پر جم جاتا ہے اسکو

طرح لیتے ہیں وہ کہتے ہیں کہ اگر پانی میں بھگوئیں اور اُس میں سے تار نکلنے لگیں تو وہ جعلی ہے اور جو بغیر اس کے پانی کا رنگ بدل دے تو اصلی ہے۔

سلاجیت کے درست اور صاف کرنیکا یہ قاعدہ ہے کہ (۱) جہاں سلاجیت نکلتا ہو وہاں کے پتھر کا ٹکڑا لیکر اُس کے بہت چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے گرم پانی میں ایک یا دو پہر تک بھگو رکھیں بعد اس کے اُنکو ملکر نکالکر پانی کو چینی کے برتن میں بھر کر دھوپ میں رکھدیں جب میل نیچے بیٹھ جائے تب نتھرے ہوئے پانی کو دوسرے چینی کے برتن میں ڈالیں اسی طرح دو مہینے تک دھوپ میں رکھ رکھ کر چھاننے سے صاف سلاجیت ہو جاتا ہے نیچے کی تلچھٹ کو صاف کرنے سے بچیں سے جو کچھ سلاجیت رہ گیا ہو وہ نکل آویگا اور نیچے خالص میل رہ جاویگا اس صاف سلاجیت کو دھیمی آنچ پر پکا کر اتنا خشک کر لیں کہ گولی بننے کے لائق ہو جائے۔ (۲) بیچنے والے جو سلاجیت لاتے ہیں اُسکو لوہے کے برتن میں ڈال کے گرم پانی میں بھگو کر دھوپ میں رکھدینا چاہیئے جب وہ سب گل کر پانی جیسا ہو جائے دوسرے برتن میں نکالا ہوا نکالیں ایسے کرتے کرتے جب اس کے نیچے کچھ بھی میل نہ رہے اور صرف صاف عمدہ رہ جائے تب اُسکو مذکورہ بالا قاعدے سے گاڑھا کر لیویں اس قاعدے سے نکالے ہوئے سلاجیت کو گائے کے دودھ۔ ترپھلے کے جوشاندے اور جل بھنگرے کے خالص رس میں الگ الگ دو دو دن تک کھرل کر کے دھوپ میں سکھانے سے صاف ہو جاتا ہے۔ (۳) لوہے کے سلاجیت کو خالص پانی سے دھو کر صاف ہو جاتا ہے۔ (۴) نیم کے درخت کی اندرونی چھال کے جوشاندے میں سلاجیت کو بھگو کر کسوم کے شہاب کی مانند پکا کر دھیمی آنچ پر گاڑھا کر لینا چاہیئے۔ (۵) گلو کے جوشاندے سے بھی اس قاعدے سے صاف ہو جاتا ہے۔

صاف سلاجیت کی شناخت یہ ہے کہ بے دھوئیں کی آگ پر رکھنے سے اُسمیں سے بغیر دھوئیں کا شعلہ نکلنے لگتا ہے یا چھوٹے سے ٹکڑے کو پانی میں ڈالنے سے اگر تیرتا رہے تو اس ٹکڑے میں سے کچھ بل لیے ہوئے کالے رنگ کے دھارے پانی کے پیندے تک چلے جاتے ہیں جب تک وہ ٹکڑا انہیں گل جاتا ہے تب تک اسی طرح کے دھارے اُس سے نکلتے رہتے ہیں جب وہ پیندے میں بیٹھ جاتا ہے تو اُس سے دھارے نکل کر پانی کے اوپر تک چلے آتے ہیں۔

طبیعت۔ گرم وخشک دوسرے درجے میں بعض نے اس درجے کے آخر میں گرم وخشک بتایا ہے۔ مالا بسع میں تیسرے درجے میں گرم وخشک لکھا ہے اور کہا ہے کہ اطبائے ہند (ویدوں) کے نزدیک معتدل مائل بخشکی ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ موترا سلاجیت گرم ہے۔ اور وچینک سرد وخشک ہے مگر طب فرشتہ میں اس کو بھی گرم بتایا ہے اور کہا ہے کہ اسکی گرمی کم ہے۔

خواص وفوائد۔ تمام اعضا اور قوے اور ارواح کو قوت دیتا ہے مرگی کو نافع ہے بھوک پیدا کرتا ہے بلغم اور ریاح کو دور کرتا ہے۔ بادی بواسیر۔ سوزاک۔ جذام اور استسقا کو مفید ہے رنگ بدن کی زردی کو دور کرتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے۔ سنگ گردہ ومثانہ وسلس البول کو مفید ہے گردے اور مثانے سے غلیظ مادے کو نکالتا ہے۔ قطرہ قطرہ پیشاب آنے کے مرض کو مٹاتا ہے اگر پونے دو ماشہ سلاجیت کلتھی کے جوشاندے کے ساتھ کھاویں تو پیشاب کی سوزش جاتی رہے۔

وید کہتے ہیں کہ سونے کا سلاجیت کڑوا میٹھا چرپرا سرد اور وپاک میں چرپرا ہوتا ہے باد اور صفرا کو مٹاتا ہے۔ چاندی کا سلاجیت سرد چرپرا اور وپاک میں میٹھا ہوتا ہے بلغم اور صفرا کے مرضوں کو زائل کرتا ہے۔ تانبے کا سلاجیت تیز اور گرم ہوتا ہے بلغم کے مرضوں کو دفع کرتا ہے لوہے کا سلاجیت ہر ایک مرض کو دفع کرتا ہے یہ تین قسم کا ہوتا ہے جن میں سے ایک گدھ کے پر کی طرح ہوتا ہے۔ یہ کڑوا سلونا وپاک میں چرپرا اور سرد اور منی کا بڑھانے والا ہوتا ہے یہ سب سے بڑھیا گنا جاتا ہے دوسرا



گائے کے موت کی بو والا اور کالا ہوتا ہے یہ چکنا ہضم ہونے مین بھاری کڑوا کسیلا اور سرد ہوتا ہے تیسرا گوگل کی طرح ہوتا ہے۔ یہ کڑوا سلونا و باک مین تلخ شیمت دیر پے ہوتا ہے۔ صاف سلاجیت چرپرا کڑوا گرم و باک مین چرپرا اور رسائن ہے۔ بادی۔ جریان۔ پتھری پیشاب مین شکر آئے۔ سوزاک۔ پیشاب کی تنگی۔ سل۔ دمہ۔ بواسیر۔ یرقان۔ مرگی۔ جنون۔ جذام۔ پیٹ کے مرض اور پیٹ کے کیڑے مٹاتا ہے ایک ماشہ سلاجیت کو چبل یا درالائچی سفید کے ساتھ کھانے سے سوزاک اور پیشاب کی تنگی رکتی ہے اس کو ہڑبہیڑے اور شہد کے ساتھ چٹانے سے سوزاک زائل ہوتا ہے۔ گائے کے موت مین سلاجیت ملا کے کھانے سے یرقان دفع ہوتا ہے اسکو دودھ اور کھانڈ کے ساتھ چاٹنے سے سب قسم کے جریان دفع ہوتے ہین اسکو کھانڈ اور کافور کے ساتھ کھانے سے سوزاک اور عسرالبول کو نفع ہوتا ہے شہد کے ساتھ جریان کے لیے کھاتے ہین۔

سلارس (پنجابی)

بکسر سین مہملہ و فتح لام و سکون الف و فتح راے مہملہ و سکون سین مہملہ آخر محیط مین لکھا ہے کہ اس کو سیلارس پہلے سین کے بعد یاے تحتانی کے اضافے سے اور سیلاررس راے مہملہ ساکن کے اضافے سے راے مفتوح کے اول اور سلہارس ہا کے اضافے سے لام کے بعد بھی کہتے ہین خدا جانے یہ کہان کے محاورے ہین ورنہ مارواڑی بنگالی اور ہندی مین شلارس شین معجمہ مکسور کے ساتھ اور گجراتی مین شیلارش شین معجمہ مکسور کے بعد یاے مجہول سے محاورہ ہے

صفات و شناخت۔ ایک درخت ہے جو بالکل جو کے درخت کے مشابہ ہوتا ہے ملک شام مین اسکو عبہر کہتے ہین اُسکا گوند یا دودھ ہے صاحب معتمد نے کہا ہے کہ ہمارے وقت مین یہ درخت شجرۂ لبنی اور اصطرک کے نام سے مشہور ہے اور اس درخت مین گوند نہین ہوتا روغن ہوتا ہے اور اہل شام عبہر کا اطلاق میعۂ سائلہ پر کرتے ہین جس کو عسل لبنی بھی کہتے ہین اور لبن دودھ کے معنے مین ہے بعض کہتے ہین کہ سلارس درخت مران کا گوند ہے جو میم کے ضمے اور راے مہملہ کی تشدید سے ایک درخت ہے کہ سرزمین عرب مین ہوتا ہے جسے بعض مرکی کا درخت جانتے ہین اس لیے بعض نے اسکو مرکی کے درخت کا عصارہ بتایا ہے کہ درخت کی چھال کو نچوڑ کر جما لیتے ہین بعض کہتے ہین کہ خود مرکی کے درخت سے سلارس نہین نکلتا بلکہ اسی طرح کے ایک اور درخت سے نکلتا ہے تیمی نے لکھا ہے کہ سلارس کے درخت کا پھل سفید اور بڑا آلوے بخارا کی طرح ہوتا ہے اور اُس کے چھلکا ہوتا ہے اُسکو اوپر سے کھاتے ہین مزے مین تلخی ہوتی ہے اندر سے مینگ اخروٹ کی مینگ کی طرح چکنی نکلتی ہے اس مینگ سے روغن نکالتے ہین اسکا گوند لبان ہے ابو جریح راہب اور صاحب شمس المدر نے لکھا ہے کہ سلارس ایک بڑے درخت کا گوند ہے جو ملک روم مین ہوتا ہے بہر صورت ہندوستان مین اسکا پیڑ نہین ہوتا۔ اسکی تین قسمین ہین خود بخود شل اور گوندون کے درخت سے تراوش پاتا ہے۔ اور خوشبودار ہوتا ہے اور رنگ اسکا سفید مائل بزردی ہوتا ہے قوام اسکا شہد کا سا ہوتا ہے (۲) اجزاے درخت کو نچوڑ کر حاصل کرتے ہین یہ مائل بہ سرخی اور بہت گاڑھا ہوتا ہے پہلی قسم بہتر ہے یہ اتنا اچھا نہین ہوتا عربی مین ان دونون قسمون کا نام میعۂ سائلہ ہے (۳) اجزاے درخت کو پانی مین جوش کر کے ملکر صاف کر کے اس جوشاندے کو یہان تک پکاتے ہین کہ جم جاتا ہے یہ سیاہ اور بھاری ہوتا ہے اسکا نام میعۂ یابسہ ہے۔ سلارس کا اطلاق میعۂ سائلہ پر ہوتا ہے بعض میعۂ یابسہ قسم دوم میعۂ سائلہ کے ثفل کو بتاتے ہین اور بعض کے نزدیک میعۂ سائلہ کی دوسری قسم خشک ہو جانے کے بعد میعۂ یابسہ کہلاتی ہے۔

کتاب مرشد مین لکھا ہے کہ میعۂ سائلہ کے دو رنگ ہوتے ہین سفید و سرخ پہلی قسم کو عطار میعۂ عنبری بولتے ہین اور دوسری کو



میعہ خشکی کہتے ہیں اور یہ دونوں قسمیں گوند ہیں۔ پہلی قسم خود بخود تراوش پاتی ہے اور دوسری قسم کو اس طرح حاصل کرتے ہیں کہ بیخ درخت کی چھال کو آگ کی گرمی پہنچاتے ہیں اور جو خود بخود تراوش پائے وہی عمدہ ہے اور کبھی ایسا ہوتا ہے کہ جو میعہ سائلہ پکا کر حاصل کرتے ہیں اُس کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔ اور ایک قسم اس کی ایسی بھی تیار کرتے ہیں جو اصلی نہیں ہوتی قوت اس کی دس برس تک رہتی ہے۔

طبیعت ۔ گرم تیسرے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں ہے ابن جمیع کہتا ہے کہ شیخ نے یہاں تو اسکو پہلے درجے میں گرم اور دوسرے درجے میں خشک بتایا ہے اور اصطرک میں کہا ہے کہ گرم دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں ہے جواب اسکا یہ ہے کہ اصطرک کی نسبت بالیقین یہ کب ثابت ہے کہ وہ میعہ سائلہ ہے بلکہ بعض اُسکو میعہ یابسہ سمجھتے ہیں اور قول مختار یہ ہے کہ وہ زیتون کا گوند ہے اور دیسقوریدوس میعہ کی ایک قسم بتاتا ہے بعض کہتے ہیں سلارس دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ دوسرے درجے کے پہلے میں گرم و خشک ہے اور گرمی کو خشکی سے زیادہ مانتے ہیں پس اس صورت میں پہلے درجے کے اول میں خشک ہوگا وید سلارس کو گرم و تر بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد ۔ یونانی اطبا کہتے ہیں۔ کہ **میعہ سائلہ** ریاح غلیظ کو تحلیل کرتا ہے اعضا کو قوت دیتا ہے۔ مادے کو معتدل القوام کرتا ہے اور مادۂ بلغمی کو دستوں کی راہ نکالتا ہے کھانسی اور زکام اور درد سینہ اور درد ریہ اور درد گردہ اور درد کمر اور استسقا کو نافع ہے۔ خدر اور کزاز اور رعشہ کو مفید ہے آواز بیٹھ جائے تو اس سے صاف ہو جاتی ہے۔ ورم طحال اور تقطیر البول اور نقرس اور جرب تر و خشک کو مٹاتا ہے مدر بول و حیض ہے اس کو کان میں ڈالنا کان کے مرض کو مفید ہے۔ شانے کی پتھری کو توڑتا ہے گٹھیا کو دور کرتا ہے۔ دماغ سے رطوبت نکال کر اسکا تنقیہ کر دیتا ہے اور یہ کہنا نہ چاہیے کہ میعہ جبکہ درد سر پیدا کر دیتا ہے تو پھر دماغ کا تنقیہ کیسے کریگا کیونکہ درد سر پیدا کرنے اور تنقیہ کرنے میں کوئی منافات نہیں اور یہ بھی کہہ سکتے ہیں کہ درد سر پیدا کرنا بتبخیر یا خاصیت کی وجہ سے ہو اگر بلغم میں احتراق آجانے سے جذام پیدا ہو جائے تو اس کے کھانے سے مرض جاتا رہتا ہے اس کو روغن گل میں حل کر کے سر پر لگانے سے سر کا گنج مٹ جاتا ہے اس کی دھونی سے زکام موقوف ہوتا ہے اگر ایسا کریں کہ روز صبح کے وقت کچھ کھانے سے پہلے سات ماشہ میعہ سائلہ کھا لیا کریں اور سات دن تک کھائیں تو خشک کھانسی جاتی رہے اگر عورت اسکا حمول کرے تو کھل کر خون حیض جاری ہو جائے اور اس کے پینے سے رحم کا منہ کھل جاتا ہے اور عقم اسکی مٹ جاتی ہے اسکو تھوڑی مقدار میں کھانے سے کھل کر اجابت ہو جاتی ہے اور ۱۴ ماشہ کی مقدار میں کھانے سے دست آتے ہیں اور بلغم خوب نکلتا ہے۔ دردوں کے ضماد میں اس کے ملانے سے اُن کا فعل بڑھ جاتا ہے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ اگر میعہ سائلہ کی دھونی مکان میں کی جائے تو بہت سے حشرات بھاگ جائیں اگر روغن رازقی میں ملا کر جوش دیا جائے اور عضو تناسل پر لگایا جائے تو بہت شہوت پیدا ہو اس کے چابنے سے شراب کی بو جاتی رہتی ہے میعہ سائلہ اور گندھک اور زفت تر برابر لے کر مکان میں دھونی کی جائے تو کل مچھر بھاگ جائیں۔ **مضر** ۔ زیادہ سونگھنے سے سر گھومنے لگتا ہے۔ اور درد سر بھی پیدا کرتا ہے **مصلح** ۔ کافور یا نیلوفر کا سونگھنا۔ **بدل** ۔ روغن زیتون اور لادن اور دوگنا چنبیلی کا تیل اور ہموزن جند بیدستر اور تار کول اور ڈیڑھ گنا حصہ زفت تر۔

قدر خوراک ۔ ۳۔ ماشہ سے ۹ ماشہ تک اور بعض کی رائے یہ ہے کہ ۷ ماشہ سے زیادہ نہ کھانا چاہیے۔

وید کہتے ہیں کہ **سلارس** سرد چکنا کڑوا تیز گرمی زیادہ کرنے والا اور میٹھا ہے بلغم کو اُبھار کر نکال دیتا ہے زہریلی جھوت کو مٹاتا ہے



ہوا کو صاف کرتا ہے اسکو تیل میں ملا کر لگانے سے کھجلی اور جوئیں مٹ جاتی ہیں۔ گلے کے مرض اور سینے کی کثرت اور جلد بدن کے امراض میں اسکا استعمال ہوتا ہے یہ مقوی ہے گانٹھوں کو بجائے تحلیل کرتا ہے۔ قابض ہے سینے کے امراض کو دفع کرتا ہے بدن کے اندرونی اعضا کو قوت دیتا ہے اسکا دہان لیپ کیا جاتا ہے جس مقام میں طاقت آجاتی ہے سوجن پر اسکا لیپ بہت مفید ہے۔ خصیوں پر ورم آجائے تو اسکا لیپ کرکے اوپر سے تمباکو کے پتے باندھ دینے چاہئیں۔ بادی کے مٹانے والے تیلوں کی دواؤں میں اسے بھی شریک کرتے ہیں۔

سُلَّج (ع)

بضم سین مہملہ و فتح لام مشددہ مفتوح و سکون جیم ساکن

صفات و منافع۔ منتخب اللغات میں لکھا ہے کہ ایک گھاس ہے جس کو اونٹ کھاتا ہے اس کے پتے پانچ لال مرچوں کے ساتھ پیس کر تپ کے دورے کے وقت کھانے سے رک جاتا ہے۔

سلدانیون (نبطی)

بفتح سین مہملہ و سکون لام و فتح دال مہملہ و سکون الف و کسر نون و ضم یائے تحتانی و سکون واؤ و نون

صفات و شناخت۔ مالابسع کا مؤلف کہتا ہے کہ ایک درخت ہے جو تین گز کا بلند ہوجاتا ہے پتے اس کے عرب کے بتوں کی طرح ہوتے ہیں برہان نے کہا ہے کہ بیج اسکا دھنیے کے بیج کی برابر اور پھول لال ہوتا ہے انطاکی کہتا ہے کہ مصر میں سندیان کے نام سے مشہور ہے اور قد اسکا بید سادہ کی برابر ہوجاتا ہے بیج کے مزے میں مٹھاس اور قبض ہوتا ہے کسی خاص موسم کے ساتھ مخصوص نہیں سرد مقاموں میں پیدا ہوتا ہے بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ بیت المقدس میں ویرانوں اور کھنڈروں میں اگتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد۔ برہان کہتا ہے کہ اس کے بیج اور پتے پیس کر بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے نفع ہوتا ہے مالابسع میں لکھا ہے کہ افعی کے زہر کے واسطے بہت نافع ہے۔ انطاکی کہتا ہے کہ دفع زہر کے لیے شراب کے ساتھ کھلانا چاہیے۔ آواز کو صاف کرتا ہے حلق اور سینے کی خشونت کو مٹاتا ہے اس کے پتوں کو جوش کرکے ان سے نطول کرنے سے ورم تحلیل ہوتا ہے۔ جیسا کہ انطاکی نے کہا ہے۔

سُلَّو (ھ)

بفتح اول و ضم لام مشددہ و واؤ معروف اس کو **سلّو سانپ** بھی کہتے ہیں اسکا ایک نام کھولا انجر بھی ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک پہاڑی جانور ہے درخت سینڈھی کے تنے کی طرح ہوتا ہے اسکی پشت پر فلس یعنی سفنے بہت سخت اور مقدار میں ہتیلی کی برابر ہوتے ہیں جن کو کھول کہتے ہیں دُم تنگی لمبی اور پتلی ہوتی ہے جب آدمی کی آہٹ پاتا ہے تو کنڈلی مار لیتا ہے اور سر اندر چھپا لیتا ہے اسکی پشت پر شکل سے کوئی وار اثر کرتا ہے کیونکہ سفنے سخت ہوتے ہیں اہل دیہات پکڑ کر اسپر تیز آگ لگا دیتے ہیں دم بخت ہوجاتا ہے سفنے آسانی سے اتر جاتے ہیں اور گوشت اسکا کھا لیتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ اسکا گوشت نہایت گرم اور مقوی ہے صرع اور ام الصبیان کے مریض کے لیے اس کے کھول کا سفوف نہایت نافع ہے ان کو ہاون دستے میں باریک کوٹ لیں پھر کوکے ہرے پتوں کے پانی میں پانچ دن تک کھرل کرکے سفوف تیار کرلیں اس کے کھول کی انگوٹھی یا چھلا اُلٹے ہاتھ کی بڑی انگلی میں جو انگوٹھے کے پاس ہے پہننا بالخاصہ اور بالقوے صرع اور



ام الصبیان کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک ۔ محلول کا سفوف پانچ گیہوں کے دانوں بھر سے ۲۰ دانوں بھر تک بعض نے ۲ ماشہ تک لکھا ہے۔

سلوے (ع)

الف مقصورہ کے ساتھ بروزن خلوا

صفات و شناخت ۔ کہتے ہیں کہ یہ اور سمانی (بٹیر) اور لاطینون ایک ہیں مگر حیوۃ الحیوان سے معلوم ہوتا ہے کہ سلوے بٹیر نہیں اور میں بھی اس کی تائید میں کہتا ہوں کہ سلوے کو جبکہ ابن الہد دریائی جانور بتاتے ہیں تو بٹیر اور بٹیر کیسے ایک ہو سکتے ہیں اگرچہ سلوے و سمانی (بٹیر) کو متقدمین ایک جانتے ہیں مگر متاخرین ماہرین اس سے انکار کرتے ہیں گیلانی شرح قانون میں کہتا ہے کہ نہیں ہوا سمانی انطاکی نے کسی قدر معقول اور تحقیق کے قریب بات کہی ہے کہ اگرچہ یہ پرند سمانی نہیں ہے مگر دونوں کا عمل ایک سا ہے مالا یسع میں سلوے میں کہا ہے کہ سمانی کے ساتھ مشابہت رکھتا ہے اور سمانی میں کہا ہے کہ یہ سلوے نہیں ہے اگرچہ متقدمین نے دونوں کو ایک بتایا ہے بہرصورت سلوے کے پاؤں چھوٹے اور بازو بڑے ہوتے ہیں اور چڑیا سے تھوڑا بڑا ہوتا ہے اس کے بدن پر بٹیر کی طرح بڑے بڑے خال ہوتے ہیں جنہوں نے یہ کہا ہے کہ پاؤں اس کے بڑے ہوتے ہیں مراد ان کی یہ ہے کہ سمانی (بٹیر) سے بڑے ہوتے ہیں مالا یسع میں کہا ہے کہ سلوے کی نسبت یہ جو مشہور ہے کہ وہ بادل کی گرج کی آواز سے مر جاتا ہے اور اس لیے قتیل الرعد کہلاتا ہے یہ بات غلط ہے بلکہ صحیح یہ ہے کہ پرند جانوروں میں سب سے زیادہ ڈرپوک ہے بڑی اور بھاری آواز سے ڈر جاتا ہے نہ کہ مر جاتا ہے اور یہ بھی صحیح نہیں کہ وہ دریا سے نکلتا ہے اور دریا میں زندگی بسر کرتا ہے صحیح واقعہ یہ ہے کہ وہ دریا سے مفارقت زیادہ گوارا نہیں کرتا دریا کے پاس زیادہ رہتا ہے یہی وجہ ہے دریائی جانور سمجھا جاتا ہے جنہوں نے اسکو دریائی خیال کیا ہے انکو یہ یاد رکھنا چاہیے کہ وہ خشکی کا پرند ہے جیسا کہ بٹیر خشکی کا پرند ہے اسکو دریا سے کوئی تعلق نہیں وہ تیتر کی شکل پر اور اس سے بہت چھوٹا ہوتا ہے اسے لڑانے کو پالتے ہیں۔

طبیعت ۔ انطاکی کہتا ہے کہ گرم دوسرے درجے میں اور تری و خشکی میں معتدل یا پہلے درجے میں خشک ہے۔ اور مالا یسع میں کہا ہے کہ گرمی خشکی سے بڑھی ہوئی ہے۔

خواص و فوائد ۔ اسکا گوشت دوسرے دریائی پرندوں سے عمدہ ہے جلد ہضم ہو کر معدے سے تلے اتر جاتا ہے مگر یہ عیب ہے کہ پیاس لگاتا ہے اور اس کے کھانے سے کھجلی پیدا ہو جاتی ہے بدن میں پھنسیاں نکل آتی ہیں اسکو شوربے دار پکا کر کھانا چاہیے کباب کھانا خراب ہے وہ دیر میں ہضم ہوتے ہیں اس کے گوشت کی اصلاح کی یہ صورت ہے کہ کھٹائی اور زیادہ گھی کے ساتھ پکا کر کھائیں رمد پر اس کی آنکھ باندھنے سے صحت ہوتی ہے اس کے پتے میں زعفران پیس کر لگانے سے بہق اسود جاتی رہتی ہے۔ جیسا کہ ابن زہر نے کہا ہے۔

سلّی (ھ)

بدیع النوادر میں لکھا ہے کہ سین مہملہ کے کسرہ اور لام مشددہ کے کسرے اور یائے معروف سے ایک پتھر ہے لمبا اور سفید مائل بہ سبزی اور نرم سرد و خشک ہے اس کے کھانے سے خون کے دست بند ہو جاتے ہیں۔ **مضر** ۔ دیر ہضم **مصلح** دودھ اور نمک۔

سلیخۃ (ع)

بروزن سلیقہ



صفات وشناخت - ایک درخت کی چھال ہے کہتے ہین کہ عوام مین جو چیز کیسلا کیسلے مشہور ہے وہ یہی ہے - تالیف شریف وغیرہ مین لکھا ہے کہ کیسلا کیسلے کاف کے ضمے سے ہین اور مشہور کاف کے فتحہ سے ہوگئے ہین اور ہا مکسور اور یاے تحتانی مجہول اور لام مفتوح اور الف ساکن ہے اور دوسرے لفظ مین الف کی جگہ یاے تحتانی ہے - ان دونون مین فرق کیسلا موٹی چھال ہے اور کیسلے پتلی چھال ہوتی ہے رنگ خاکی سرخ تیرہ ہوتا ہے بہرصورت سلیخہ ایک چھوٹے سے درخت کی چھال ہے تنا اسکا موٹا اور چھوٹا ہوتا ہے وضع اسکی سوسن کے درخت کی سی ہوتی ہے اور لکھا ہے کہ پتے سوسن آسمانی جونی کے پتون کی طرح ہوتے ہین اس درخت کی موٹی چھال آتار لیتے ہین اور یہی تج ہے اور اسکی پتلی چھال کو بعض کیسلا کہتے ہین سلیخہ عرب اور یمن اور ہند مین پیدا ہوتا ہے - بعض کتابون مین اسکی ہندی تج بتائی اور حقیقت مین قرفہ یعنی تج سے جدا ہے اس لیے کہ ایک نسخے کی ترکیب مین دونون نام آئے ہین اسکی ۹ قسمین ہین (۱) زرد اور خوشبودار (۲) سرخ رنگ اور خوشبودار اور خوش ذائقہ (۳) سداب کی سی خوشبو آتی ہے (۴) سیاہ جس مین نیلے پن کی جھلک ہوتی ہے اور گلاب کی سی خوشبو آتی ہے اور یہ پتلی چھال ہوتی ہے (۵) سیاہ بدبودار اور پتلی چھال ہٹی ہٹی (۶) سیاہ قسم ہے بہت پتلی اور اندر سے کھوکھلی نلی ہوتی ہے (۷) سفید اور اندر سے کھوکھلی نلی اسمین گندنے کی سی بو آتی ہے - (۸) سفید مائل بزردی و بے بو (۹) قسط کی طرح اور غیر براق سلیخہ کی قوت دارچینی سے کم ہے اور حقیقت مین وہ ایک قسم کی دارچینی ہی کے درخت کی چھال ہے مگر خود درخت دارچینی کی چھال نہین اور نہ لونگ کے درخت کی چھال ہے - بہتر قسم سرخ رنگ صاف چکنا مستطیل موٹی نلی کا جسکا سوراخ باریک ہو اور خوشبودار ہو جب توڑین تو ٹوٹی ہوئی سطح کا رنگ ریوند چینی کی طرح ظاہر ہو مزہ تیز ہو کہ زبان جلنے لگے اور بو اسکی سداب اور شراب کے مشابہ ہو اسکی قوت سات سال تک باقی رہتی ہے انطاکی کہتا ہے کہ سلیخہ مصر مین نہین ملتا عطار لوگ دوسرے درخت کی چھال اسکی جگہ دیدیتے یا درخت قنا کی چھال اس مین ملاتے ہین فرق دونون مین یہ ہے کہ قنا کی چھال کڑوی ہے اور سلیخہ چرپرا ہے -

طبیعت - انطاکی کہتا ہے کہ دوسرے درجے کے اول مین گرم اور اُس کے آخر مین خشک ہے - گازرونی تیسرے درجے مین گرم کہتا ہے -

خواص وفوائد - محلل و مسخن ہے لطافت پیدا کرتا ہے - اخلاط غلیظہ کو چھانٹتا ہے کسی قدر قوت قبض بھی رکھتا ہے سردی کے درد سر کو مفید ہے دواؤن کے فعل کی مدد کرتا ہے اپنی قبضیت کی وجہ سے قابض دواؤن کے ساتھ قبض پیدا کرتا ہے اور قوت تحلیل کی وجہ سے ادویہ مسہلہ کے ساتھ دست لاتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے سرد معدہ اور جگر کو قوت دیتا ہے مدر بول ہے اس کو پینے اور حمول کرنے سے خون حیض جاری ہوتا ہے درد گردہ و مثانہ کے لیے کہ سردی سے ہون مفید ہے اسکا فرزجہ شہد کے ساتھ پیٹ سے بچہ گراتا ہے اور رحم کی بدبودار رطوبت چھانٹتا ہے اُسمین خوشبو پیدا کرتا ہے اگر رحم کا منہ بہت چوڑا ہو جائے یا لٹک جائے تو اس کے جوشاندے مین آبزن کرانا چاہیے اور اس کی دھونی بھی لینی چاہیے تب تو یہی کو نافع ہے گردے اور مثانے کی پتھری خارج کرتا ہے - شارح گازرونی کہتا ہے کہ سلیخہ جو تیسرے درجے مین گرم ہے اس کو آنتون اور معدے کے اورام مین استعمال نہ کرنا چاہیے اس کے کھانے سے افعی کا زہر دفع ہوتا ہے - **مضر** - گردے کو نقصان پہونچاتا ہے اور آنتون کو بھی مضر ہے **مصلح** - گردے کے لیے کتیرا اور آنتون کے لیے سپستان اور ببول کا گوند - **بدل** - نصف وزن دارچینی اور ہموزن قرفہ یعنی تج -

مقدار خوراک - ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک -



صفات وشناخت - ایک درخت کی چھال ہے کہتے ہیں کہ عوام میں جو چیز کیبلا کیلے مشہور ہے وہ یہی ہے۔ تالیف شریف وغیرہ میں لکھا ہے کہ کیبلا کیلے کاف کے ضمے سے ہیں اور مشہور کاف کے فتحہ سے ہو گئے ہیں اور ہا مکسور اور یائے تحتانی مجہول اور لام مفتوح اور الف ساکن ہے اور دوسرے لفظ میں الف کی جگہ یائے تحتانی ہے۔ ان دونوں میں فرق کیبلا موٹی چھال ہے اور کیلے پتلی چھال ہوتی ہے رنگ خاکی سرخ تیرہ ہوتا ہے بہر صورت سلیخہ ایک چھوٹے سے درخت کی چھال ہے تنہ اسکا موٹا اور چھوٹا ہوتا ہے وضع اسکی سوسن کے درخت کی سی ہوتی ہے اور لکھا ہے کہ پتے سوسن آسمانی جونی کے پتون کی طرح ہوتے ہیں اس درخت کی موٹی چھال آتار لیتے ہیں اور یہی تج ہے اور اسکی پتلی چھال کو بعض کسیلا کہتے ہیں سلیخہ عرب اور یمن اور ہند میں پیدا ہوتا ہے۔ بعض کتابون میں اسکی ہندی تج بتائی اور حقیقت میں قرفہ یعنی تج سے جدا ہے اس لیے کہ ایک نسخے کی ترکیب میں دونون نام آئے ہیں اسکی ۹ قسمیں ہیں (۱) زرد اور خوشبودار (۲) سُرخ رنگ اور خوشبودار اور خوش ذائقہ (۳) سداب کی سی خوشبو آتی ہے (۴) سیاہ جس میں نیلے پن کی جھلک ہوتی ہے اور گلاب کی سی خوشبو آتی ہے اور یہ پتلی چھال ہوتی ہے (۵) سیاہ بدبودار اور پتلی چھال بھی بھی (۶) سیاہ قسم سے بہت پتلی اور اندر سے کھوکھلی نلی ہوتی ہے (۷) سفید اور اندر سے کھوکھلی نلی اسمین گندنے کی سی بو آتی ہے۔ (۸) سفید مائل بزردی و بے بو (۹) قسط کی طرح اور غیر براق سلیخہ کی قوت دارچینی سے کم ہے اور حقیقت میں وہ ایک قسم کی دارچینی ہی کے درخت کی چھال ہے مگر خود درخت دارچینی کی چھال نہیں اور نہ لونگ کے درخت کی چھال ہے۔ بہتر قسم سُرخ رنگ صاف چکنا مستطیل موٹی نلی کا جسکا سوراخ باریک ہو اور خوشبودار ہو جب توڑین تو ٹوٹی ہوئی سطح کا رنگ ریوند چینی کی طرح ظاہر ہو مزہ تیز ہو کہ زبان جلنے لگے اور بُو اسکی سداب اور شراب کے مشابہ ہو اسکی قوت سات سال تک باقی رہتی ہے انطاکی کہتا ہے کہ سلیخہ مصر میں نہیں ملتا عطار لوگ دوسرے درخت کی چھال اسکی جگہ دیدیتے یا درخت قنا کی چھال اس میں ملاتے ہیں فرق دونون میں یہ ہے کہ قنا کی چھال کڑوی ہے اور سلیخہ چرپرا ہے۔

طبیعت - انطاکی کہتا ہے کہ دوسرے درجے کے اول میں گرم اور اُس کے آخر میں خشک ہے۔ گازرونی تیسرے درجے میں گرم کہتا ہے۔

خواص وفوائد محلل و مسخن ہے لطافت پیدا کرتا ہے۔ اخلاط غلیظ کو چھانٹتا ہے کسی قدر قوت قبض بھی رکھتا ہے سردی کے درد سر کو مفید ہے دواؤن کے فعل کی مدد کرتا ہے اپنی تبعیت کی وجہ سے قابض دواؤن کے ساتھ قبض پیدا کرتا ہے اور قوت تحلیل کی وجہ سے ادویہ مسہلہ کے ساتھ دست لاتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے سرد معدہ اور جگر کو قوت دیتا ہے مدر بول ہے اس کو پینے اور حمول کرنے سے خون حیض جاری ہوتا ہے درد گردہ ومثانہ کے لیے کہ سردی سے ہو مفید ہے اسکا فرزجہ شہد کے ساتھ پیٹ سے بچہ گراتا ہے اور رحم کی بدبو دار رطوبت چھانٹتا ہے اسمین خوشبو پیدا کرتا ہے اگر رحم کا منہ بہت چوڑا ہو جائے یا تنگ ہو جائے تو اس کے جوشاندے میں آبزن کرانا چاہیے اور اس کی دھونی بھی لینی چاہیے تب نزدیکی کو نافع ہے گردے اور مثانے کی پتھری خارج کرتا ہے۔ شارح گازرونی کہتا ہے کہ سلیخہ تیسرے درجے میں گرم ہے اس کو آنتون اور معدے کے اورام میں استعمال نہ کرنا چاہیے اس کے کھانے سے افعی کا زہر دفع ہوتا ہے۔ **مضر** - گردے کو نقصان پہونچاتا ہے اور آنتون کو بھی مضر ہے **مصلح** - گردے کے لیے کتیرا اور آنتون کے لیے سپستان اور ببول کا گوند۔ **بدل** نصف وزن دارچینی اور ہموزن قرفہ یعنی تج۔

مقدار خوراک - ۳، ۱ماشہ سے ۱۰ماشہ تک۔



سلفائٹ آف سوڈیم (ش)

سوڈی آئی سلفس (ل)

صفات وشناخت - کاربونیٹ آف سوڈیم یا کاسٹک سوڈا میں گندھک کا تیزاب داخل کرنے سے حاصل ہوتا ہے بے رنگ شفاف قلمیں ہوتی ہیں پانی اکا نکل جاتا ہے بوکچھ نہیں اور ذائقہ ٹھنڈا نمکین پانی میں بخوبی حل ہوجاتا ہے اور شراب میں اور بھی زیادہ۔

خواص وفوائد - اس میں نباتی اور حیوانی اشیار رکھنے سے سڑنے اور متفرق ہونے نہیں پاتیں اور تخمیر کی کیفیت کو روکتا ہے۔ معدے کے کیڑوں کے امراض میں اس نمک کو کھلانا مفید ہے۔ اس کا سولیوشن جلد بدن کے کیڑوں کے امراض میں مالش کرتے ہیں۔

سلفوکاربونیٹ آف سوڈیم (ش)

سوڈی آئی سلفوکاربولاس (ل)

صفات وشناخت - کاربولک ایسڈ کو گندھک کے تیزاب میں حل کرنے سے سلفوکاربولک ایسڈ بنتا ہے بے رنگ شفاف قلمیں ہوتی ہیں۔ بلا بو اور ذائقہ میں ٹھنڈا نمکین اور کسی قدر تلخ پانی میں بخوبی حل ہوجاتا ہے اور شراب میں کم۔

خواص وفوائد - اس میں رکھنے سے نباتی اور حیوانی اشیار سڑنے نہیں پاتیں قابض ہے سوزاک میں دو گرین کو ایک فلوئڈ اونس پانی میں ملاکر بطور پچکاری کے کام میں لانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔

سلفونیل

اسکوڈائی ایتھل سلفون اور ڈائی می تھل سے تھین بھی کہتے ہیں۔

صفات وشناخت - ایتھائل مرسیپ ٹین اور ایسی ٹون کے آکسی ڈیشن سے بنتا ہے بلا رنگ بلا بو اور بے ذائقہ قلمیں ہوتی ہیں ایک حصہ پندرہ حصہ کھولتے پانی اور پانسو حصہ ٹھنڈے پانی میں حل ہوتا ہے۔ شراب مطلق اور ایتھر اس کے بڑے محلل ہیں۔

خواص وفوائد - ایک عمدہ مخدر دوا ہے اس میں عمدگی یہ ہے کہ بالکل بے ذائقہ ہے اور کوئی برائی نہیں پیدا ہوتی۔ کچھ عرصے تک اگر اسکا استعمال رہے تو اسکی عادت ہرگز نہیں پڑتی نیند نہ آنے اور بخار میں نیند نہ آنے میں اور مرض سل میں اور درد اعصاب کی تکلیف رفع کرکے نیند لانے میں اور جنون میں اور رعشہ میں اور صرع یعنی مرگی میں اسکا استعمال کرتے ہیں ڈی لے ریم ٹری منس میں اور برائٹ ش ڈزیز میں بھی دیتے ہیں۔ ڈی لے ریم ٹری منس یہ ہے کہ اس میں بیمار پہلے ہکی بکی باتیں کرتا ہے اور اس کی ہاتھوں کی انگلیاں اور زبان کانپنے لگتی ہے اور جوں جوں یہ مرض بڑھنے لگتا ہے بیمار نہایت جلد جلد باتیں کرتا ہے اور ایک جگہ برقرار نہیں پکڑتا بلکہ ادھر ادھر حرکت کرنے لگتا ہے آنکھوں کے سامنے مختلف شکلیں نظر آتی ہیں اور وہ الٹے باتیں کرتا ہے اور برائٹ ش ڈزیز میں وہ کیسے جو پیشاب کی نالیوں کے اندر ہوتے ہیں الٹے ہوکر گردوں میں وہ مادہ بخارج ہونے کے قابل ہوتا ہے رنگ کرن کا مزاج طبعی حالت سے متغیر ہوجاتا ہے اور وہ خون سے بھر جاتے ہیں۔ افیون کھانے کی بری عادت چھڑانے کے لیے بھی اس کا استعمال ہوتا ہے۔ افیون کی طرح قابض نہیں ہے جب طبیعت مالش کرتی ہو یا دست لگتے ہوں تو سلفونیل نہ دینا چاہیے۔ ذیابیطس میں بھی اسکا مفید ہونا بیان کیا گیا ہے۔



مقدار خوراک - ۵ اگرین سے ۱۰ تک۔

سلفوریٹیڈ اینٹی منی (ش)
(اینٹی مونیم سلفوریٹم (ل))

صفات وشناخت - خاص صاف کیے ہوئے سُرمے اور گندھک کو سوڈے کے سولیوشن کے ہمراہ جوش دینے اور دوسرا عمل مقطری کرنے سے یہ دوا تیار ہوتی ہے نارنجی رنگ کا سُرخ سفوف ہے کاسٹک سوڈا کے سولیوشن مین متحلل ہوجاتا ہے اور نمک کے تیزاب مین بھی جس کے باعث سے سلفیورٹیڈ ہیڈ روجن نکل جاتا ہے اور قدرے گندھک بھی جدا ہوجاتا ہے۔

خواص وفوائد - معرق اور مبدل اور مقی ہے مگر چونکہ تاثیر اس کی ہمیشہ قطعی اور یکسان نہ ہونے کی وجہ سے اس دوا کا تنہا استعمال بہت کم ہے۔

مقدار خوراک - ایک گرین سے ۵ گرین تک۔

سلفیٹ آف پٹاسیم (ش)
(پوٹاسی آئی سلفاس (ل))

صفات وشناخت - جب شورے اور گندھک کے تیزاب کو ملاکر تیزاب شورہ کشید کرتے ہین تو پیچھے بیفرخالص ایسڈ سلفیٹ آف پٹاسیم رہ جاتا ہے اسکو پانی مین گھول کر چونا ملاکر اور فلٹر کرکے اور خاص ترکیب کے ساتھ حرارت دے کر قلمین باندھ لیتے ہین جو بے رنگ اور سخت اور چھ گوشہ ہوتی ہین حرارت سے چٹختی ہین پانی مین بہت کم حل ہوتی ہین۔

خواص وفوائد - یہ نمک لین ہے اور بہت عمدہ ہلکا مسہل ہے خصوصاً جب اس کو ریوند چینی کے ساتھ ملاکر دین جو تہائی حصہ سے کم ہو بواسیر کے مرض مین گندھک کے ساتھ اچھا مسہل ہے بچون کے واسطے قبض رفع کرنے کے لیے اچھی دوا ہے کہ شربت دینار مین ملاکر دیا مین بعد وضع حمل دودھ کا کم کرنا منظور ہو تو یہ نمک دین۔

مقدار خوراک - ۵ اگرین سے ۱۰ گرین تک۔

سلفیورس ایسڈ (ش)
(ایسیڈم سلفیوروسم (ل))

صفات وشناخت - گندھک کے تیزاب اور چوبی کوئلے سے تیار کرتے ہین بے رنگ سیّال ہے تیز اور دم گھٹنے والی بو۔

خواص وفوائد - اُس زہر اور کیڑون کی پیدائش کو جن سے وبائی مرض پیدا ہوتا ہے دفع اور منعدم کرتا ہے اور اس مین نباتی اور حیوانی اشیا رکھنے سے سڑنے نہیں پاتین اور کیڑون کی پیدائش کو زائل کرتا ہے۔ تین طریقے استعمال کے ہین کھلانا یا گرم پانی مین ملاکر سنگھانا یا بذریعہ آلہ آبشار کے جسکو اسپرے کہتے ہین حلق مین پہونچانا۔ بعض طبیبون نے پھیپھڑے اور حلق کے امراض مین اسکا سنگھانا اور بذریعہ آبشار کے لگانا بہت مفید سمجھا ہے مثلاً سل اور پرانی کھانسی اور دمہ اور گلا پھول جانے اور زخمی ہوجانے اور حلق کے زخمون مین۔ سنگھانے کی یہ ترکیب ہے کہ گرم پانی مین ذرا سا سلفیورس ایسڈ ملاکے سنگھائین یا آبشار کے ذریعہ سے حلق اور منھ کے امراض مین لگائین یا بیرونی استعمال کے لیے سلفیورس ایسڈ کو مساوی حصہ پانی یا گلیسرین کے ساتھ ملائین۔ ٹائفائڈ قسم کے بخار مین اسکا کھلانا بہت مفید سمجھتے ہین دو منٹ سے ۱۰ منٹ



مقدار خوراک - ۵ اگرین سے ۱۰ تک۔

سلفوریٹڈ اینٹی منی (ش)
(اینٹی مونیم سلفوریٹم (ل))

صفات وشناخت - خاص صاف کیے ہوئے سُرمے اور گندھک کو سوڈے کے سولیوشن کے ہمراہ جوش دینے اور دوسرا عمل مقرری کرنے سے یہ دوا ایجاد ہوتی ہے نارنجی رنگ کا سُرخ سفوف ہے کاسٹک سوڈا کے سولیوشن مین حل ہوجاتا ہے اور نمک کے تیزاب مین بھی جس کے باعث سے سلفیوریٹڈ ہیڈروجن نکل جاتاہے اور قدرے گندھک بھی جدا ہوجاتا ہے۔

خواص وفوائد - معرق اور مبدل اور حق ہے مگر تاثیر اس کی ہمیشہ قطعی اور یکسان نہ ہونے کی وجہ سے اس دوا کا تنہا استعمال بہت کم ہے۔

مقدار خوراک - ایک گرین سے ۵ گرین تک۔

سلفیٹ آف پٹاسیم (ش)
(پوٹاسی آئی سلفاس (ل))

صفات وشناخت - جب شورے اور گندھک کے تیزاب کو ملاکر تیزاب شورہ کشید کرتے مین تو پیچھے غیر خالص ایسڈ سلفیٹ آف پٹاسیم رہ جاتا ہے اسکو پانی مین گھول کر چونا ملاکر اور نفلٹر کرکے اور خاص ترکیب کے ساتھ حرارت دے کر قلمین باندھ لیتے ہین جو بے رنگ اور سخت اور چھ گوشہ ہوتی ہین حرارت سے چٹختی ہین پانی مین بہت کم حل ہوتی ہین۔

خواص وفوائد - یہ نمک ملین ہے اور بہت عمدہ ہلکا مسہل ہے خصوصاً جب اس کو ریوند چینی کے ساتھ ملا کر دین چوتھائی حصہ سے کم نہو اسیر کے مرض مین گندھک کے ساتھ اچھا مسہل ہے بچون کے واسطے قبض رفع کرنے کے لیے اچھی دوا ہے کہ شربت دینار مین ملاکر پلائین بعد وضع حمل دودھ کا کم کرنا منظور ہو تو یہ نمک دین۔

مقدار خوراک - ۵ اگرین سے ۱۰ گرین تک۔

سلفیورس ایسڈ (ش)
(ایسیڈم سلفیوروسم (ل))

صفات وشناخت - گندھک کے تیزاب اور چوبی کوئلے سے تیار کرتے ہین بے رنگ سیال ہے تیز اور دم گھٹنے والی بو۔

خواص وفوائد - اُس زہر اور کیڑون کی پیدائش کو جن سے وبائی مرض پیدا ہوتا ہے دفع اور معدوم کرتا ہے اور اس مین نباتی اور حیوانی اشیاء رکھنے سے سڑنے نہین پاتین اور کیڑون کی پیدائش کو زائل کرتا ہے۔ تین طریقے استعمال کے ہین کھلانا یا گرم پانی مین ملاکر سنگھانا یا بذریعہ آلہ آبشار کے جسکو سپرے کہتے ہین حلق مین پہونچانا۔ بعض طبیبون نے پھیپھڑے اور حلق کے امراض مین اسکا سنگھانا اور بذریعہ آبشار کے لگانا بہت مفید سمجھا ہے مثلاً سل اور پرانی کھانسی اور دمہ اور گلا پھول جانے اور زخمی ہوجانے اور حلق کے زخمون مین۔ سنگھانے کی یہ ترکیب ہے کہ گرم پانی مین ذرا سا سلفیورک ایسڈ ملاکے سنگھائین یا آبشار کے ذریعہ سے حلق اور منھ کے امراض مین لگائین یا بیرونی استعمال کے لیے سلفیورس ایسڈ کو مساوی حصہ پانی یا گلیسرین کے ساتھ ملائین۔ تا لفظ قسم کے بخار مین اسکا کھلانا بہت مفید سمجھتے ہین دو منم سے ۱۰ منم



ہوجب عمر مریض کے چار چار گھنٹے بعد ہفتہ بھر یا زیادہ دن یعنی مریض سے سلفیورس الیسڈ گیس کی بو آنے لگے۔ ثانی فقد غبار اجزائے حیوانی کے سڑ جانے سے جو عفونت پیدا ہوتی ہے اُس کے سونگھنے سے پیدا ہوتا ہے اُس مرض میں بھی بہت مفید ہے جس میں بعد کھانے غذا کے قے ہوجاتی ہے اور قے کے مواد میں کیڑے ہوتے ہیں کیڑوں کے امراض جلد میں بالہر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔

قدر خوراک۔ آدھے فلوئیڈ ڈرام سے ایک فلوئیڈ ڈرام تک بہت سے پانی یا خوشبودار عرق یا شربت کے ہمراہ ملاکر۔

سلفیور ٹیڈ لائم (ش)

کیلکس سلفیوریٹا (ل)

صفات وشناخت۔ مرکب ہے دو چیزوں سے ایک سلفیٹ آف کیلسیم سے جو قدرتی ملتا ہے دوسرے سلفائڈ آف کیلسیم سے دوسرا جزنی صدی پچاس حصہ سے کم نہونا چاہیئے۔ اس مرکب کو سلفائڈ آف کیلسیم بھی کہتے ہیں یہ سفوف ہے رنگت میں قریب قریب سفید یا خاکی بو جی خراب بو۔

خواص وفوائد۔ اس کے کھلانے سے پھوڑے اور پھنسیاں اور گلٹیاں جلد بیٹھ جاتی ہیں خنازیر کے زخم اچھے ہوجاتے ہیں سلفیورٹیڈ لائم ایک حصہ نشاستہ کا سفوف تین حصہ اسکو پانی میں ملاکر اُس جگہ لگائیں جہاں بال دور کرنے منظور ہوں جب خشک ہوجائے تو چھڑا ڈالیں۔

مقدار خوراک۔ ایک گرین کے دسویں حصے سے ایک گرین تک گولی بناکر۔

سماق (ع)

بضم سین مہملہ وتشدید میم معرب ہے سماک کا جیسا کہ برہان نے لکھا ہے اسکو سماقیل بروزن ابابیل بھی کہتے ہیں محیط میں یہ جو کہا ہے کہ اس کو کرفس المارہی کہتے ہیں یہ بے اصل ہے

صفات وشناخت۔ ایک درخت کا پھل ہے یہ درخت سرو اور سخت زمینوں پر پیدا ہوتا ہے دو گز تک بلند ہوتا ہے بعض کہتے ہیں کہ درخت انار کے قد و دن میں ہوتا جاتا ہے پتے لانبے اور مائل بسرخی ہوتے ہیں اور اُن پر روواں ہوتا ہے کنارے آری کے دانتوں کی طرح کٹوان ہوتے ہیں پھول چھوٹا ہوتا ہے پھل خوشوں میں ہوتے ہیں یہ پھل گوکے پھل کی برابر مگر چپٹا مسور کے دانے کی طرح ہوتا ہے اس کے اوپر ایک پوست ہوتا ہے جس کا مزہ ترش ہوتا ہے۔ اور پھل جتنا زیادہ پک جاتا ہے ترشی بڑھ جاتی ہے کبھی اس پھل کا عصارہ نکال کر خشک کرکے کام میں لاتے ہیں بستانی اور پہاڑی دو قسم کا ہوتا ہے پہاڑی میں خشکی بستانی سے بڑھی ہوئی ہے بعض اسمیں سے خراسانی ہے اور بعض شامی شامی کا دانہ خراسانی سے چھوٹا ہوتا ہے عمدہ سُرخ رنگ ترش مزہ ہے جس سے زبان کو کھاوٹ کم ہو اور اس کا بیج چھوٹا ہو تین برس تک اسکی قوت رہتی ہے اس سے بیماروں کے لیے ایک قسم کا کھانا تیار کرتے ہیں اُسے سماقیہ کہتے ہیں اس کے درخت میں وقت قبض وخشکی اتنی بڑھی ہوئی ہے کہ اس کے اجزا کے چمڑا پکاتے ہیں اسی لیے اس کو سماق الدباغین بھی کہتے ہیں بعض کہتے ہیں کہ سماق الدباغین سماق کے پتوں کا نام ہے اور تراب السماق وہ مٹی ہے کہ کوٹنے کے قبل پھلوں کے چھاننے کے وقت نکلتی ہے۔

طبیعت۔ قانون میں لکھا ہے کہ سرد دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں ہے بعض کہتے ہیں کہ دوسرے



درجے مین سرد وخشک ہے بعض کہتے ہین کہ سرد پہلے یا تیسرے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین ہے۔
بعض نے پہاڑی مین تیسرے درجے مین خشکی بتائی ہے اور بستانی کی خشکی دوسرے درجے سے زیادہ نہین اس کے پتون کی سردی دانے کے پوست سے کم ہے۔

خواص وفوائد۔ معدے کے خمل مضبوط کرتا ہے اگر وہ کمزور ہو گئے ہون تو اس کے استعمال سے اُن مین قوت آجاتی ہے اسی لیے کہتے ہین کہ سماق معدے کی دباغت کرتا ہے قابض ہے جبکہ بھون لین تو قوت قبض اور بھی بڑھ جاتی ہے قئی کو اور صفراوی دستون کو بند کرتا ہے آنتون کی خراش کو نافع ہے اور ایسے دستون کو کہ معدے مین کھانا جاتے ہی نکل جاتا ہے دفع کرتا ہے اور خون تھوکنے کو مفید ہے اور کسی جگہ سے خون بہنے کو بھی روکتا ہے اعضائے شکمی کو قوت دیتا ہے اس کا منجن مسوڑھون کو مضبوط کرتا ہے نہایت سخت قلاع کو مفید ہے دندان کرم خوردہ کو نافع ہے جہان چوٹ لگ جائے اور اس کے جوشاندے سے نطول کرین تو ورم پیدا نہو صفرا کو معدے اور آنتون پر نہین گرنے دیتا سماق سرکے کا قائم مقام ہے اس کے جوشاندے سے بالون کو دھونے سے سیاہی آتی ہے اگر سماق کو پانی مین جوش کر کے اس پانی سے چوٹ کے مقام پر دھارین تو ورم نہ آئے بارتنگ کے پتون کے رس مین پیس کر لگانے سے خراب پھوڑے جاتے رہتے ہین اس کو پانی مین بھگو کر اور تھوڑا کتیرا ملا کر رمد کی ابتدا مین آنکھ پر لگائین تو آنکھ کی طرف مواد کا آنا بند ہو جائے اور آنکھ کو قوت ہو پہنچے اگر گلاب مین بھگو لیا جائے تو زیادہ مفید پڑے اس کے خیساندے کو آنکھ مین ڈالنے سے سلاق دمعہ حرقت خارشت یہ سب مرض جاتے رہتے ہین اگر چیچک کے زمانے مین اس کا خیساندہ آنکھ مین ڈالتے رہین تو آبلہ نہین نہ پیدا ہو اگر بغل کی بدبو کی وجہ سے آنکھ مین کھجلی چلے تو سماق کو پانی مین بھگو کر وہ پانی آنکھ مین ٹپکائین سوا دو تولہ سماق ۲۰ اونس پانی مین اتنا پکائین کہ پانی مین سب طاقت آجائے پھر صاف کپڑا اس سے بھگو بھگو کر آنکھ کو سینکنے سے وہ کھجلی جاتی رہتی ہے جس مین آنکھ کے کوے کٹتے ہین اس خیساندے کو کان مین ٹپکانے سے ورم جاتا رہتا ہے پیپ صاف ہو جاتی ہے اور خشکی آجاتی ہے اگر ایسا ہو کہ ابھی پیپ نہ پڑی ہو تو اس کے ٹپکانے سے پھر نہین پڑتی اس کے خیساندے مین کپڑا تر کر کے نکسیر کے مریض کی پیشانی پر رکھ دینے سے خون رک جاتا ہے اس کو پانی مین جوش کر کے کلیان کرنے سے مواد دانتون کی طرف نہین آتا اور مسوڑھون مین قوت آتی ہے اس کو پانی یا گلاب مین بھگو کر کلیان کرنے سے قلاع بھی دفع ہوتا ہے زبان کی خشونت اس کے لیپ سے جاتی رہتی ہے اور پیاس بجھتی ہے منھ کی خشکی دفع ہوتی ہے اگر قے کسی علاج سے نہ بند ہو سکتی ہو تو سماق کو زیرہ سیاہ کے ساتھ موٹا پیس کر سرد پانی کے ساتھ پھانکنے سے بند ہو جاتی ہے اگر سرد پانی کی جگہ انگوردن کے نرم پتون کا رس کام مین لایا جائے تو زیادہ موثر ثابت ہو اس کے کھانے سے بوجہ ترشی کے بھوک بڑھتی ہے اور گرم معدے مین طاقت آتی ہے زیرے کے ساتھ کھانے سے بھوک بھی بڑھتی ہے معدے اور آنتون پر سماق کے لیپ سے قوت آتی ہے اور صفرا کا آنکی طرف جگر سے آنا رک جاتا ہے سماق کا پھل بوجہ اپنے کسیلے ہونے کے معدے کو طاقت دیتا ہے اور اس کا رس تو بہت ہی قابض ہے پانی مین سماق کو اتنا جوش دین کہ پانی گاڑھا ہو جائے اس پانی کو پینے سے دست بالکل بند ہو جاتے ہین اور یہ پانی جرم سماق سے زیادہ کام دیتا ہے بھنے ہوئے سماق مین اگرچہ قبض کی قوت بڑھ جاتی ہے مگر صفرا کے مقابلے کی قوت گھٹ جاتی ہے اس کو پکتے وقت گوشت مین ڈال دینے سے صفراوی مزاج کے لیے وہ گوشت موافق بن جاتا ہے بلوط کی لکڑی کے کوئلے کے ساتھ سماق کا لیپ پیٹ پر کرنے سے دست رک جاتے ہین اور دستون پر ضماد کرنے سے بواسیر کا خون رک جاتا ہے صفرا کی وجہ سے



سج اور دوسنطاریا کا عارضہ ہو تو سماق کا ضماد شکم پر بھی رفع کرتا ہے اور کھانے سے بھی اس کے فائدہ ہوتا ہے کبھی ان امراض میں اس سے حقنہ کرتے ہیں اور کبھی آرزن۔ دھنیا گل تھولیا ببول کا گوند اور سماق ان سب کو پیس کر انڈے کی نیم برشت زردی میں ملا کر کھائیں تو بڑے سے صفراوی دست مٹ جائیں خون کے روکنے کے لیے یہاں تک تو شہرت ہے کہ کہتے ہیں کہ لال کپڑے میں یا دوسرے کپڑے میں لپیٹ کر باندھ دینے سے ہر مقام کا خون جاری بالخاصیت رک جاتا ہے اگرچہ یہ باتیں بطور رجا نفے کے ہوں تو بھی خون کے روکنے میں اسکی قوت تاثیری ضرور دیتی ہیں اس کو پیس کر شراب قابض یا دوسرے سیال قابض کے ساتھ پھانکنے سے عورت کے رحم سے خون کا آنا یا سفید رطوبت کا نکلنا رک جاتا ہے اور اس طرح کھانا بواسیر کا خون بھی روکتا ہے اگر پیشاب زیادہ مقدار میں آتا ہو یا باربار آتا ہو تو اس کو پیس کر کسی مناسب سیال میں ملا کر پشت اور ناف اور عضو تناسل کی جڑ میں لگانے سے بہت نفع ظاہر ہوتا ہے۔

درخت سماق کے پتے پیس کر سرکے اور شہد کے ساتھ چوٹ کے مقام پر لگانے سے اس مقام میں نیل اور ورم پیدا نہیں ہوتا ایک خراب قسم کا پھوڑا ہے جسے خانفرایا کہتے ہیں اسکا بڑھنا اس ضماد سے رک جاتا ہے اور ہر مقام کی چوٹ پر سماق کا پانی میں پیس کر لگانا مفید ہے ان کے لیپ سے ان اعضا کو قوت پہونچتی ہے جن میں سردی ہو مواد انکی طرف نہیں آتا۔ قابض بھی ہیں بچوں کو دست آتے ہوں تو ان کو پیس کر پیٹ پر لیپ کرنے سے رک جاتے ہیں پتوں کو پانی میں جوش دیکر مہندی جیسی ہولی ان میں گوندھ کر بالوں پر لگانے سے سیاہ ہوجاتے ہیں۔

درخت سماق کا گوند۔ بہت خشک ہے اور سردی و گرمی دونوں رکھتا ہے کیڑا دانت کو کھائے تو اُسے چاہیں یا اُس میں بھر دیں گر جائے گا اور درد موقوف ہوجائے گا اس کے لگانے سے عضو کی طرف سے مواد لوٹ بھی جاتا ہے اور تحلیل بھی ہوجاتا ہے تازہ زخموں پر لگانے سے بھر جاتے ہیں۔ آنکھ میں لگانے کے شیاف میں داخل کریں تو بینائی قوی ہوجائے اگر درخت سماق کے پتوں کے رس میں اس کو پیس کر آنکھ میں لگایا جائے تو مواد آنکھ کی طرف نہ آئے۔

شراب سماق۔ بہت قابض ہے پرانے دست بند کرتی ہے۔ **مضر**۔ سرد معدہ و جگر و سر کو نقصان دیتا ہے اور اکثر گردے کو بھی مضر ہے **مصلح**۔ جگر اور معدے کے لیے مصطگی اور انیسون اور گردے کے لیے الک مغسول۔

بدل۔ سرکہ اقاقیہ و اسارون و رگوشی تربغ اور یکسا شہتوت۔

مقدار خوراک۔ ۵ ماشہ سے ایک تولہ ۵ ماشہ تک۔

سماقیہ۔ سرد و خشک اور قابض ہے گرم مزاج والوں کے موافق ہے صفرا اور خون کی تیزی کو توڑتا ہے صفراوی اور خونی دستوں کو بند کرتا ہے تھوک میں خون آتا ہو یا کسی اندرونی مقام سے خون جاری ہو تو وہ اس کے کھانے سے بند ہوجاتا ہے گرم موسموں اور گرم شہروں میں اسکا استعمال بہت نافع ہے۔ اس کے بنانے کی یہ ترکیب ہے کہ گوشت کے بڑے بڑے ٹکڑے پیاز وغیرہ کے ساتھ تل کے تیل میں بھگو دیں پھر انکو صاف کرکے چھوٹی چھوٹی بوٹیاں کاٹ کر ایک دیگچی میں گھی کے ساتھ بھونیں جب پکنے کے قریب آجائے تو دھنیا اور سیاہ مرچ ملادیں پھر سماق کا خیساندہ یا زلال ملادیں اور ساتھ ہی پودینہ اور اخروٹ کی مینگیں بھی ملادیں اور یہ بھی ہوسکتا ہے کہ اخروٹ کی مینگیں تیل میں بھگوتے وقت ڈالدی جائیں اگر یہ ارادہ ہو کہ سماقیہ کا قبض بڑھ جائے تو حماض اور خرفے کے پتے شامل کریں اور اگر دفع قبض کا ارادہ ہو تو چقندر اور پالک کے ساگ کے ساتھ پکائیں **مضر**۔ سینہ اور باہ اور کھانسی کو نقصان پہونچاتا ہے۔ قولنج پیدا کرتا ہے **مصلح**۔ سینے اور باہ کے لیے فانی اور دوسرے مضار کے لیے شہد اور اخروٹ



اور چکنا شوربا۔

سماق دانہ (پنجابی)

اسکو سنسکرت میں تنتڑیکم بکسر تائے فوقانی وسکون نون وکسر تائے فوقانی ودوم وکسر رائے ثقیل ویائے معروف وفتح کاف تازی و سکون میم کہتے ہیں۔ تذکرۃ الہند میں جو لکھا ہے کہ تنتڑیکم بسکون رائے مہلہ وکسر نون دوم وسکون یائے تحتانی وفتح کاف وسکون میم املی کا نام ہے یہ غلطی ہے املی کا نام تنتڑیری کا ہے سماق دانہ کو سنسکرت میں بجلام تکم بھی بولتے ہیں ماروار اور پنجاب میں ڈانسرا نون غنہ کے ساتھ کہلاتا ہے مرہٹے تم تے بولتے ہیں عام طور پر تتریک بکسر تائے فوقانی وسکون نون وفتح تائے فوقانی دوم وکسر رائے مہلہ وسکون یائے تحتانی وکاف تازی موقوف مشہور ہے

صفات۔ ہندوستان کا سماق بے پھل کا مزہ کھٹا ہوتا ہے اور خوب پک کر کھٹ میٹھا ہوجاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ فارسی کی کتابوں میں لکھا ہے کہ سرد وقابض ہے صفرا اور باد کا فساد دفع کرتا ہے سنگرہنی کو نافع ہے بلغم اور مقعد کے کیڑے مارتا ہے سماق کے قریب قریب اس کے افعال وخواص ہیں۔ وید کہتے ہیں کہ پکے ہوئے ڈانسرے میٹھے ہضم کرنے میں ثقیل قابض چرپرے کسیلے ہلکے گرم خواہش طعام پیدا کرنے والے مقوی باضمہ خشک بلغم اور باد کو بڑھانے والے ہیں پیٹ کے کیڑے ستاتے ہیں پیاس کو بجھاتے ہیں پیٹ کے درد اور قولنج کو نافع ہیں سینے کے امراض اور بواسیر کو فائدہ دیتے ہیں

سمقوطن (یونانی)

بفتح سین مہلہ وسکون میم وضم قاف وسکون واو وضم طائے مہلہ وسکون نون

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے دو قسم کی ہوتی ہے (۱) پتھروں اور پہاڑوں میں پیدا ہوتی ہے۔ پتے اور شاخیں اسکی حاشائے مشابہت رکھتی ہیں اور بعض نے شیح ارمنی سے تشبیہ دی ہے بعض نے کہا ہے کہ اس کے پتے سولف کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں اور شاخوں کے سرے حاشا کی شاخوں کے سروں سے مشابہت رکھتے ہیں جڑ گول اور کلمے کی انگلی کی برابر موٹی اور رنگ میں نیلی ہوتی ہے تمام اجزا اس کے سخت ہوتے ہیں اور ان میں خوشبو آتی ہے مزہ شیرین ہوتا ہے ان کو چابنے سے چنیپ دار لعاب نکلتا ہے اس قسم کے پتے اور شاخوں کے سرے مستعمل ہیں (۲) ایسے میدانوں میں پیدا ہوتی ہے جنکی زمین سخت ہو اسکی ساق دو گز کے قریب لمبی ہوتی ہے اور اندر سے کھوکھلی نل کی طرح ہوتی ہے اور اس پر روئیں بہت ہوتا ہے اس ساق پر دو قسم کے پتے لگتے ہیں ایک ذرا بڑے اور لمبے گاؤزبان کے پتوں کی طرح دوسرے چھوٹے چھوٹے اور بڑے پتوں سے چھٹے ہوئے پھول زرد ہوتا ہے پھل گول گول اور چھوٹے چھوٹے اور ساق پر لگتے ہیں اس کے پتوں اور ساق پر سخت روئیں لگتے ہیں جو ہاتھ کو لگنے سے کھجلی پیدا ہوجاتی ہے جڑ کا رنگ اوپر سے سیاہ اندر سے سفید ہوتا ہے اس کے اجزا میں بھی لعاب اور چنیپ ہوتا ہے گر مزے میں مٹھاس نہیں ہوتی اور نہ خوشبو آتی ہے اسکی صرف جڑ مستعمل ہے بعض نے پہلی قسم کے پودینہ کوہی ہونے کا قیاس دوڑایا ہے اسکی کسی قدر دیسقوریدوس کے قول سے بھی جو انے سوقوطون کی نسبت کہا ہے تائید ہوتی ہے کیونکہ سوقوطن اور سومقوطون اور سوقوطون اور سمقوطن سب ایک چیز کے نام ہیں اور بوعلی سینا نے حی العالم بتایا ہے گر محققین شیخ کے اس قول کو رد کرتے ہیں چنانچہ ابن جمیع نے حواشی عراقیہ میں لکھا ہے کہ شیخ نے جو سوقوطن کی ماہیت میں کہا ہے کہ حی العالم ہے اور حی العالم میں بتایا ہے کہ سومقوطون ہے اور نفث الدم کے باب میں کہا ہے کہ سمقوطون حی العالم ہے یہ بات دیسقوریدوس اور جالینوس کے

اندلسی



اقوال سے مطابقت نہیں کھاتی کیونکہ اُن کے قولوں سے حی العالم اور سقوطون میں علانیہ فرق معلوم ہوتا ہے اور اقوال بھی حی العالم کے سوا سقوطون کے متعلق لاطائل ہیں اہل تحقیق ہی کہتے ہیں کہ جو چیز سقوطون ہے وہی سقوطون ہے۔

طبیعت - جالینوس کہتا ہے کہ پہلی قسم مرکب القویٰ ہے۔ مخزن میں لکھا ہے کہ ظاہر الحرارت ہے اور قوت قابضہ رکھتی ہے اور دوسری قسم کی طبیعت پیازدشتی کے قریب ہے اور حق یہ ہے کہ اسکی چپکتی ہوئی رطوبت سے چونکہ کھجلی پیدا ہوتی ہے اس لیے پیازدشتی کے ساتھ مشابہت مانی گئی ہے ورنہ پیازدشتی سے اسکی گرمی کم ہے اور رطوبت فضلیہ اس میں زیادہ ہے اسی لیے بہت مقوی باہ ہے۔

خواص وفوائد - دونوں قسموں کے خواص وفوائد باہم قریب قریب ہیں اس کے چابنے سے خشکی کی پیاس بجھتی ہے فتق کے عارضے کو اسکا لیپ نفع دیتا ہے خواہ خصیوں میں پانی اُتر آئے وہ بھی اس لیپ سے تحلیل ہو جاتا ہے اور سب مرض مٹ جاتا ہے نہایت محلل ہے عضلے اور پٹھے کے بچا ہو جائے تو اسکا لیپ فائدہ پہونچاتا ہے کبھی سکنجبین کے ساتھ اس کام کے لیے کھلاتے بھی ہیں تازہ زخم پر اس کے لیپ سے اس کے منھ مل جاتے ہیں اس کو گوشت میں ڈال کر پکانے سے جلد گل جاتا ہے اور کہتے ہیں کہ اسکی بوٹیاں بھی باہم مل جاتی ہیں اسکو کھانے سے سینے اور پھیپھڑے کا تنقیہ ہوتا ہے انکی پیپ نکل جاتی ہے اور خشونت دفع ہوتی ہے حلق کی خشونت بھی مٹتی ہے سکنجبین کے ساتھ کھانے سے تھوک میں خون کا آنا بند ہوتا ہے پانی یا شراب کے ساتھ کھانے سے عورتوں کے خون استحاضہ اور دوسری قسم کے سیلان خون کو بند کرتی ہے گردے میں خلط غلیظ اور پتھری کے موجود ہونے سے درد ہو تو اس سے نفع ہوتا ہے کیونکہ یہ مادے کو قطع کرتی ہے اور پتھری کو توڑتی ہے۔

مقدار خوراک - ساڑھے تین ماشہ سے ساڑھے ستڑہ ماشہ تک اگر زیادہ کھانے کی ضرورت ہو تو مقدار وزن تو نہ بڑھائیں بلکہ زیادہ دنوں تک کھاتے رہیں۔

سمندر پھل

بفتح سین مہملہ وفتح میم وسکون نون و فتح دال مہملہ وسکون راے مہملہ و فتح باے فارسی مخلوطہ بہا وسکون لام یہ محاورہ مادر آری زبان کا ہے بنگالی اور مرہٹی اور ہندی میں میم کو مضموم دال مہملہ کو ساکن اور راے مہملہ کو موقوف تلفظ کرتے ہیں

صفات وشناخت - اس کے پیڑ جمنا کے پورب کی جانب۔ اودھ۔ بنگال۔ ممالک متوسط۔ دکن۔ وغیرہ ہندوستان کے بہت سے حصوں میں ہوتے ہیں ندیوں کے کنارے دلدل میں اور اکثر تر زمینوں میں ہوتے ہیں یہ درخت ۳۰ فٹ تک اونچا ہوتا ہے اسکا تنہ چھوٹا اور اسکی گولائی پانچ فٹ کی ہوتی ہے اسکی شاخیں مڑی ہوئی اور پھیلی ہوئی اور بڑی بڑی ہوتی ہیں اسکی چھال کچھ بھوری کالی اور ایک انچ موٹی ہوتی ہے اس کے پتے جاڑوں میں جھڑ جاتے ہیں اور انھیں دنوں میں پیچھے نئے آجاتے ہیں اس کے پھول لال رنگ کے ہوتے ہیں اسکا پھل چوکونٹا ایک انچ یا کچھ زیادہ لمبا ہوتا ہے اُس میں نشاستہ بہت نکلتا ہے اسکی چھال رنگت کے کام میں آتی ہے مہاکوں میں اس کے پھول لگتے ہیں بھادوں اور آسوج میں پھل پکتے ہیں۔ سمندر پھل اسی پھل کا نام ہے اس پھل کا رنگ سرخ ہوتا ہے مگر پُرانا ہو کر سیاہ پڑ جاتا ہے مزہ کسیلا اور تلخ ہوتا ہے اسکا سر جتنا پتلا اور لمبا بطور چھوارے کی گٹھلی کے ہو عمدہ ہے۔

طبیعت - گرم وخشک۔

خواص وفوائد - جریان منی کو نافع ہے پیٹ کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے اگر شکر یا نمک ملا کر جوائن کے ساتھ سفوف بنا کے

نیم گرم پانی کے ساتھ کھائیں پیٹ کے درد کو نفع کرے اگر دہی کے ساتھ کھائیں تو دست بند کر دیتا ہے اگر اُس عورت کے درد ہوتے ہیں جس کے لڑکی پیدا ہوئی ہو مگر اس کے ناک میں شر گیں تو تمام دماغ کا بلغم بہا دے اگر پانی میں گھس کر ناک میں ڈالیں تو آدھا سیسی کے درد کو صحت ہو گیا در ہے کہ اگر درد سیدھی طرف ہو تو الٹی طرف کے نتھنے میں ٹپکائیں اور جو الٹی طرف ہو تو سیدھی جانب کے نتھنے میں اسکا لیپ خنازیر کو تحلیل کرتا ہے اور لیپ ہاتھ پیر کے ورم کو بھی دور کرتا ہے اگر گائے کے موت میں پیس کر ڈبہ اطفال پر لگائیں تو مفید ہے اگر سمندر پھل ایک عدد کاغذی لیموں کے رس میں پیس کر تپ ولرزہ کے ایک دو گھڑی قبل کھائیں تو تین بار میں بند ہو جائے سمندر پھل ایک عدد مرچ سیاہ ایک عدد نوسادر ایک ماشہ سب کو پیس کر تھوڑا سا بطور ناس کے سونگھیں تو آدھا سیسی اور درد سر بلغمی جاتا رہے اور ریزش خوب ہو۔ بچوں کو قے کرانے اور بلغم نکالنے کے کے لیے اس کے تھوڑے سے بیجوں کو پیس کر ادرک کے رس کے ساتھ پلانا چاہیے یہ اس کام کے لیے بہت موثر ہے اس کے پیڑ کے پتوں کا خالص رس پلانے سے دست رکتے ہیں سونٹھ اور اس کے پھل کو پیس کر مالش کرنے سے بہت پسینا آنا موقوف ہو جاتا ہے اس کے پھل کو مالکنگنی کے ساتھ پیس کے لیپ کرنے سے بدن کے داغ دور ہوتے ہیں بخار میں چھوتوں کا درد مٹانے کے لیے اس کے سفوف کو ملنا چاہیے اس کے پیڑ کی جڑ کڑوی ہے اور کونین جیسا کام دیتی ہے اس کے سفوف کے پھانکنے سے بدن کی سوزش مٹتی ہے مویز کے ساتھ اسکی جڑ کھانے سے قبض دفع ہوتا ہے اس کے پھل کو پانی میں پیس کے پلانے سے قے ہوتی ہے اس کے پھل کی پھنکی دینے سے اجیرن سے یا آنون کی وجہ سے پیٹ میں پیدا ہوا درد موقوف ہوتا ہے اس کے بیجوں کو پیس کر گرم کر کے لیپ کرنے سے آنکھوں کا درد بند ہوتا ہے۔ ٹھنڈی ہوا سے درد پیدا ہو جائے تو سمندر پھل کو لگانا چاہیے اس کے پھل کی مینگ اور سابو دانے کو پیس کر گھی کے ساتھ چٹانے سے دست بند ہوتے ہیں اس کے پھلوں کو اونٹا کر پلانے سے پیٹ کا درد دفع ہوتا ہے اس کی جڑ کو وید سرد تیز اور ملین شکم بتاتے ہیں اس کے پھلوں کی نسبت لکھتے ہیں کہ بہت تیز اور خوشبودار اور گرم اور محرک اور مقئی ہیں اس کے بیجوں کے خالص رس میں شہد ملا کر پلانے سے آنوں کے دست بند ہوتے ہیں پھل کی مینگ کو بکری کے موت میں گھس کر آنکھوں میں لگانے سے آنکھوں کے مرض دفع ہوتے ہیں۔ اس کے پھل کے سفوف کو گنگیرن کے رس میں ملا کے کان میں سات دن ڈالنے سے بہرہ پن زائل ہوتا ہے۔ اس کے پھل کو بھنگرے کے رس کے ساتھ، سے ۴۰ دن تک کھانے سے برص دفع ہوتا ہے اس کے پھل کو بکری کے موت میں گھس کر آنکھ میں لگانے سے پھولا کٹتا ہے اس کو اجوائن کے ساتھ کھانے سے پیٹ کا درد ریاحی بند ہوتا ہے اور ایک دن بیچ وقفہ دیکر آنے والا بخار دفع ہوتا ہے خراسانی اجوائن کے ساتھ اس کے سفوف کی پھنکی دینے سے رکت پت دفع ہوتا ہے اس کے پھل کو بکری کے موت میں پیس کر ناک میں سڑکنے سے غشی کو افاقہ ہوتا ہے گڑ کے ساتھ تین دن تک کھلانے سے خون حیض درستی سے آنے لگتا ہے بیل کے ساتھ کھانے سے ریاحی درد دفع ہوتا ہے کاغذی لیموں کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے درد سر دفع ہوتا ہے پانی کے ساتھ پیس کر ۴۰ دن تک سر پر لیپ کرنے سے ۴۰ دن میں بال کالے ہو جاتے ہیں اسکا پھل اور آک کی جڑ پیس کر مرگی والے کو سنگھانے سے مرگی دفع ہوتی ہے کڑوے تلخ یعنی تو نبڑی کے گودے کے رس کے ساتھ پیس کر ۲۱ دن تک عضو تناسل پر لگانے سے موٹا ہو جاتا ہے۔ ہڑ کے ساتھ کھانے سے قبض دور ہوتا ہے اس کو شہد کے ساتھ کھانے سے دمہ زائل ہوتا ہے گھی کے ساتھ ملنے سے پسینا بند ہوتا ہے ہلدی کے ساتھ کھانے سے صفرا کا فساد دفع ہوتا ہے ادرک کے رس کے ساتھ کھانے سے پیٹ کا درد

موقوف ہوتا ہے بکری کے موت میں پیس کر آنکھوں میں لگانے سے ڈھلکا موقوف ہوتا ہے ہنگوٹ کے رس کے ساتھ پیس کے لگانے سے بغل کی کھلیاری تحلیل ہو جاتی ہے شہد میں ملا کر لگانے سے تلوار کا زخم بھر جاتا ہے جل بھنگرے کے رس کے ساتھ کھانے سے یرقان دفع ہوتا ہے دہی کے ساتھ کھانے سے دھرن ٹھکانے آجاتی ہے پانی میں پیس کر لیپ کرنے سے بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے بکری میں پیس کر دونوں آنکھوں میں لگانے سے سانپ کا زہر اُتر جاتا ہے اس کو دہی کے ساتھ کھلانے سے عورت کو حمل رہنے کی قابلیت پیدا ہوتی ہے ایک حصہ سمندر پھل اور دو حصہ پیپل کو ملا کر ایک ماشہ کے قریب پان میں رکھ کر کھانے سے دمہ دفع ہوتا ہے بکری کے موت کے ساتھ گھس کر آنکھوں میں لگانے سے رتوندھا تی رہتی ہے اور بائینی آجاتی ہے گڑ اور زعفران کے ساتھ دینے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ اگستیا کے رس کے ساتھ کھانے سے بادی کمزوری دفع ہوتی ہے گدھے کے موت میں گھس کر آنکھوں میں لگانے سے بھوت پریت کا آسیب دفع ہوتا ہے کالے دھتورے کے رس کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے بادی کا درد موقوف ہوتا ہے آک کی جڑ کے ساتھ لیپ کرنے سے کمر کا درد دفع ہوتا ہے آک کی جڑ اور سمندر پھل کو گھس کر سنگھانے سے سرسام زائل ہوتا ہے۔ سفید آک کی جڑ اور سمندر پھل کو پیس کے سنگھانے سے سانپ اور بچھو کا زہر اُتر جاتا ہے اسکو بچ کے ساتھ کھلانے سے صفرا کا فساد مٹتا ہے بھینس کے گوبر کے رس کے ساتھ کھانے سے استسقاء موقوف ہوتا ہے بھنگ کے پتوں کے رس کے ساتھ کھلانے سے صفرا مٹتا ہے بھانگرے کے رس کے ساتھ کھلانے سے بائے گولا موقوف ہوتا ہے تلسی کے پتوں اور لونگوں کے ساتھ کھانے سے بخار اُتر جاتا ہے بکری کے موت کے ساتھ دینے سے اپھرن موقوف ہوتا ہے کاغذی لیموں کے رس کے ساتھ لگانے سے آنکھ کا دکھنا کھٹتا ہے منڈی کے عرق کے ساتھ کھلانے سے بادی کا درد جاتا رہتا ہے سیاہ مرچ اور کالے دھتورے کے رس کے ساتھ دینے سے بواسیر کو نفع ہوتا ہے گائے کے دودھ کے ساتھ کھلانے سے عورت کے حمل رہ جاتا ہے گائے کے گھی کے ساتھ گھس کر لگانے سے کنٹھ مالا دفع ہوتا ہے تھوہر (سینڈھ) کے دودھ کے ساتھ لگانے سے سانپ کا زہر اُترتا ہے۔ نرگنڈی کے رس کے ساتھ گھس کر آنکھ میں لگانے سے پھولا کٹ جاتا ہے شہد کے ساتھ کان میں ڈالنے سے بہرہ پن دفع ہوتا ہے گائے کی چھاچھ کے ساتھ ایک ماہ تک کھانے سے تاپ تلی دفع ہوتی ہے بینگن کے ساتھ کھانے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں بڑ کے ساتھ پیس کر لگانے سے داد موقوف ہوتا ہے ۲ ماشہ کنول گٹہ ۲ ماشہ پوکر مول اور سمندر پھل کو چاولوں کے پانی کے ساتھ پلانے سے قے دفع ہوتی ہے گھوڑے کی لید کے رس میں اسکو اور سمندر جھاگ کو پیس کر کان میں ڈالنے سے بہراپن دفع ہوتا ہے۔ ڈھاک کی جڑ کی چھال ناگر موتھا ۲ ماشہ گج پیپل ۲ ماشہ اور سمندر پھل ۲ ماشہ ان سب کو پیس کر گائے کے دودھ کے ساتھ تین دن تک کھانے سے بندھیا پن دفع ہوتا ہے۔

سمندر جھاگ

بفتح سین مہملہ و فتح میم و سکون نون و فتح دال مہملہ و سکون رائے مہملہ و فتح جیم تازی مخلوط بہا و سکون الف و کاف فارسی موقوف یہ لفظ اردو اور ہندی زبان میں بولا جاتا ہے پنجابی میں **سمدر جھاگ** میم کے کھلنے اور دال مہملہ کے سکون اور رائے مہملہ کے وقف سے کہتے ہیں۔ ہندی۔ بنگالی اور مرہٹی میں **سمدر پھین** بائے فارسی کے مخلوط بہا کسرے اور یائے مجہول اور نون موقوف تلفظ ہے اور اہل گجرات کا محاورہ یائے تحتانی معروف سے ہے سنسکرت کا ایک نام سمدر پھینہ ہے۔ کف دریا (ف)

زبد البحر (ع)

صفات و شناخت۔ کہتے ہیں کہ وہ ایک جسم ہے جالی دار اجزائے لطیفہ ارضی اور اجزائے ہوائی مجتمع سے مرکب ہے کہ دریائے قلزم میں امواج کی تحریک سے کناروں پر جمع ہوتا ہے مگر تحقیق کے بعد یہ معلوم ہوا کہ کف نہیں ہے بلکہ ایک دریائی جانور



کی پیٹھ کے اوپر کی ہڈی ہے کہ دریاے فارس اور قلزم وغیرہ مین ملتی ہے یہ جانور ایک بالشت کا ہوتا ہے۔ اس کے شکم کے تلے چمڑا
ہوتا ہے جس کے اندر نرم گوشت ہوتا ہے اس گوشت مین لعابی رطوبت سیاہ رنگ بھری ہوتی ہے بعض آدمی اس رطوبت مین گوند
ملاکر روشنائی کی جگہ اس سے لکھتے ہین۔ یہ جانور مرکر ساحل پر پڑجاتا ہے تو عرصہ دراز کے بعد اس کی کھال اور گوشت زائل ہوکر ایسی
شکل کی ہڈیان رہ جاتی ہین آدمی آتے اُٹھاکر سمندر کا جھاگ کہنے لگتے ہین ابھی گیلی ہی اس حیوان کو پکڑ کر اس کا گوشت کاٹتے ہین
پردکر مچھلیون کا شکار کرتے ہین کیونکہ مچھلیان اس کے گوشت کو پسند کرتی ہین اور دوڑ کر کانٹے کو نگل لیتی ہین اور ہڈی اسکی پھینک دیتے
ہین جسکی یہ شکل ہوجاتی ہے۔ اس حیوان کی پانچ چھ مونچھین ایک ایک ہاتھ کے قریب لمبی اور جانورون کی انتریون کی طرح
ہوتی ہین اور دم چھوٹی اور ملائم اور لنج گوشت کی ہوتی ہے اسکی پشت کی ہڈی پر کی کھال نازک ہوتی ہے۔ سمندر جھاگ
چھ قسم کا ہوتا ہے۔ (۱) اسفنج کی طرح موٹا اور زرد اور وزنی ہوتا ہے اسمین مچھلی کی سی بو آتی ہے یہ بحر محیط کے ساحل پر کثرت
سے ملتا ہے اس کو اسفنجی کہتے ہین (۲) سفیدی مائل اور متخلخل ہوتا ہے جس کے اندر بہت سے سوراخ ہوتے ہین بہکی
لبیا اندی دریائی کالی کی طرح معلوم ہوتی ہے اسکو ظفری کہتے ہین۔ کیونکہ ظفرہ آنکھ کے ناخنے کا نام ہے۔ (۳) رنگ مین
نیلے پن کی جھلک ہوتی ہے اور ہلکا ہوتا ہے۔ اسکو دودی کہتے ہین۔ کیونکہ دود کیڑے کا نام ہے اور یہ کیڑے کی طرح ہوتا ہے
یونانی مین اسکا نام میسون بفتح میم و سکون یاے تحتانی و فتح سین مہملہ و ضم نون و سکون واو و نون ہے اور شیرازی مین
کرم ابو تب بولتے ہین۔ یہان حذاق نے ایسا لکھا ہے اور میسون مین جاکر کہدیتے ہین کہ تمام افعال و خواص مین سمندر جھاگ
کی طرح ہے اس سے معلوم ہوتا ہے کہ دوسری چیز ہے کیونکہ مشبہ اور مشبہ بہ مین مغایرت ہوتی ہے یا یون کہہ سکتے ہین کہ مسامحتً
ایسا لکھدیتے ہین۔ (۴) بہت سے سوراخ ہوتے ہین اور سوراخون کی وجہ سے پشم (اون) کی طرح معلوم ہوتا ہے
اسی لیے اسکو صوفی کہتے ہین اس مین میل بھرا ہوتا ہے اور لبا اندہین ہوتی رنگ سفید زردی مائل اور ہلکا ہوتا ہے
اسکا نام تینون ہے (۵) سفید اور ہلکا اوپر سے چکنا اندر سے کھردرا تند مزہ بے بو (۶) سفید اور دبیز ایک انگل کی مقدار
مین بلکہ اس سے بھی زیادہ لوکسی طرح کی نہین ہوتی مزے مین تھوڑی سی شوریت ہوتی ہے اس کے اجزا پرت دار
ہوتے ہین اور اسمین تھوڑی سی سختی ہوتی ہے اور پردون کے اندر جرم ہوتا ہے سفید سے اور چونے کی طرح جما ہوا اور
پشت پر پوست کی طرح ایک چیز سیاہ رنگ ہوتی ہے اس سیاہ چیز کے درمیان مین طول مین ایسی گرہین ہوتی ہین
جیسے کمر کے مہرے اور یہ مہرے اس سیاہ چیز کے تلے ظاہر ہوتے ہین طول اسکا ڈیڑھ بالشت تک ہوتا ہے اس کو
ہندی مین کستوری کہتے ہین مشک کا نام ہندی مین کستوری ہے شاید اس مین کوئی مشابہت کستوری کے ساتھ
ہوگی اور مشابہت تلاش کرنے کی کوئی ضرورت نہین اس لیے کہ اسم مشترک ہے دیکھو دھتورے مین کونسی مشک کی سی
خوشبو ہے مگر کستوری اُسکا بھی نام ہے جیسا کہ نگھنٹ پرکاش مین لکھا ہے پس محیط اعظم مین جو یہ لکھنے کے بعد کہ اس مین
کسی قسم کی بو نہین ہوتی اور رنگ سفید ہوتا ہے یہ بھی لکھا ہے کہ رنگ یا بو مین مشابہت کی وجہ سے کستوری کہنے لگے
ہین تحقیق کے خلاف ہے البتہ شیخ الرئیس نے پہلی قسم کی نسبت لکھا ہے رائحتہ شل رائحتہ سمک سہک یعنی اسمین
لبساندے مشک کی سی خوشبو آتی ہے۔

بہتر اسمین پانچوین قسم ہے کیونکہ اس مین سب سے زیادہ حدت ہے بعض نے اسکو بہتر بتایا ہے کہ گلابی رنگ
ہو اور کسی قدر زردی کی طرف مائل ہو اور جو اوصاف پانچوین قسم مین بیان ہوے وہ سب اسمین جمع ہون جالینوس



کہتا ہے کہ بحری قسم سب سے بہتر ہے کیونکہ اسکی گرمی اور حدت زیادہ ہے جو لوگ اسے حجریات کے قبیل سے جانتے ہین یہ اُن کی غلطی ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک تیسرے درجے مین بعض کہتے ہین کہ سفید گرم تیسرے درجے مین اور خشک دوسرے مین ہے وید سرد وخشک بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ ادویہ قتالہ مین داخل ہے اس مین سمیت ہے اس لیے کھانا نہ چاہیے متلی اور قے کو بند کرتا ہے ہاضم طعام ہے اسکا لیپ سیاہ داغ اور چہرے کی سیاہی اور چھائین اور بہق اور برص کو دفع کرتا ہے بعض ورمون کو تحلیل کرتا ہے استسقا سے طحال کو نافع ہے پتھری کو توڑ کر نکالدیتا ہے۔ آنکھ کے جالے کو کاٹتا ہے بینائی کو اور دانتون کو جلا دیتا ہے موم اور روغن گل کے ساتھ داد اور پھوڑے پھنسی اور خارشت تر اور امراض جلدی کے لیے نافع ہے نمک اور شراب کے ساتھ بال دور کرتا ہے سرکے کے ساتھ کھجلی کو نافع ہے اس کو بدن پر لیپ کرنے سے لاغری پیدا ہوتی ہے اور گوشت گل جاتا ہے۔ اس کے کھنے مین زیادہ تیزی نہین ہوتی۔

وید کہتے ہین کہ سمندر جھاگ کسیلا رس دھاتو اور دات دھاتو کرتا اگر کے خشک کرنے والا لیکن شکم ہضم ہونے مین ہلکا اور اشتہائے طعام پیدا کرنے والا ہے زہر اور صفراوی امراض آنکھ اور کان کے امراض مٹاتا ہے سمندر جھین کو تنہا یا حب القطن بھی بنونے کے تیل مین میں کے لگانے سے آنکھون کا جالا کٹ جاتا ہے شہد کو ادتا اگر لگا رہا کے اُس مین سمندر جھین ملا کر انکھ بتی بھگو کے ناسور مین رکھنے سے وہ بھر جاتا ہے سمندر جھاگ کو روغن گل مین ملا کر ملنے سے منھ کی جھائین دور ہوتی ہے اسکو اور ہڑی گٹھلی کی مینگ کو پیس کر پوٹلی مین باندھ کر فرج مین رکھنے سے ڈھیلا پن مٹتا ہے اسکا سفوف کان مین ڈالنے سے کان سے پیپ کا نکلنا بند ہوتا ہے اسکو اور مصری کو پیس کر آنکھ مین لگانے سے یرقان موقوف ہوتا ہے سمندر جھین اور زنجبیل پانی مین پیس کر اپٹنہ کرنے سے مہاسے دفع ہوتے ہین سمندر جھین کو جلا کر سر کے مین ملا کر لگانے سے بالون کا نکلنا بند ہوتا ہے آنکھ کے معالجات مین نہایت بکار آمد ہے۔ **مضر** پھیپھڑہ آواز۔ سر۔ اور حواس **مصلح** پھیپھڑے اور آواز کے لیے لعابیات اور ببول کا گوند سر اور حواس کے لیے کتیرا اور روغن مغز تخم کدو۔ **بدل۔** شیح یعنی دونہ اور بورہ ارمنی۔

مقدار خوراک۔ ۶ رتی سے ۱۲ رتی تک۔

سمندر سوکھ (ھ)

بفتح سین مہملہ وفتح میم وسکون نون وفتح دال مہملہ وسکون رائے مہملہ وضم سین مہملہ و واو مجہول وکاف تازی مخلوط بہا موقوف مارواڑی مین کھاو بیل اور سنسکرت وہندی مین **سمندر پات** بفتح سین مہملہ وضم میم وسکون دال مہملہ و را مہملہ موقوف اور مرہٹی مین سمندر شوک شین نقطہ دار سے اور پنجابی مین گنگلی دو نون کاف فارسی مضموم اور یائے معروف سے کہتے ہین

صفات وشناخت۔ دانے مین برابر رائی کے لیکن اُن سے بھی چھوٹے تیرہ رنگ اور چکنے اس کا پیڑ ہندوستان مین اکثر سب مقامون پر ہوتا ہے۔ بہت بڑی بیل ہوتی ہے اسکی شاخون اور پتون کے نیچے سفید نرم ریشمی روئین ہوتے ہین اس کے پتے چار سے بارہ انچ لمبے برگ تنبول کی طرح نوکدار ہوتے ہین اور اکثر اتنے ہی چوڑے ہوتے ہین اور ضخیم ہوتے ہین انکی پشت پر بہت سی رگین جھلکتی ہین اور دوسری جانب یعنی رو کی طرف سبز ہوتے ہین اس کے پھولون کے



جھکے لگتے ہیں یہ پھل دھتورے کے پھول کی شکل ہوتا ہے مگر اُس سے قدرے چھوٹا اور اندر اس کے رنگ سُرخ سیاہی مائل ہوتا ہے اور باہر سفید اور چکنا اور مخمل کی طرح روئیں دار اسکا پھل سپستان کی طرح اور پانچ درقوں میں لپٹا ہوا ہوتا ہے جسمیں چار بیج ہوتے ہیں اس کے بیجوں میں سے تیل نکالا جاتا ہے۔

طبیعت - تذکرۃ الہند میں گرم وخشک لکھا ہے اور مفردات ناصری میں پہلے درجے میں سرد وتر بتایا ہے۔

خواص وفوائد - یونانی اطبا کی کتابوں میں لکھا ہے کہ پیشاب کی سوزش اور سوزاک اور منی کی رقت کو اس کے بیج نافع ہیں باہ اور دماغ کو قوت دیتے ہیں۔ منی پیدا کرتے ہیں امساک پیدا کرتے ہیں قابض ہیں اور جلائے ہوئے ناسور کو مفید ہیں۔ اس کے پتے اورام کو تحلیل کرتے ہیں بلکہ پیٹ پر ان کے باندھنے سے کیڑے مرے ہوئے یعنی کیچوے نکل جاتے ہیں وید کہتے ہیں کہ دودھ کے ساتھ اسکی بیل کی جڑ کے سفوف کی پھنکی دینے سے گھٹنے کی جھلی کا درد یا سوجن مٹتی ہے گانٹھ یا پھوڑے کو پکانے کے لیے اس کے پتوں کو روئیں کی طرف سے باندھتے ہیں اور گانٹھ یا پھوڑے کو تحلیل کرنے کے لیے پتوں کو اُلٹے باندھتے ہیں۔ اسکی جڑ کو اوٹا چھانکر ٹھنڈا کرکے اُس کے اندر شہد گھول کے پلانے سے خون صاف ہوتا ہے اس کے خالص رس میں سرکہ ملاکر بدن پر مالش کرنے سے چربی کا حصہ کم ہوجاتا ہے اسکی جڑ کو اوٹا کر پینے سے گٹھیا زائل ہوتی ہے اس کے رس کو لیپ کرنے سے بچوں کے پُرانے داد کی قسم کے پھوڑے دفع ہوتے ہیں اس کے پتوں کو پیس کر ضماد کرنے سے سوجن بکھر جاتی ہے اسکی جڑ کے سفوف کی ڈھائی رتی سے سوا ماشہ تک کی مقدار دینے سے گٹھیا کو نفع ہوتا ہے نارو پر اس کے پتوں کا ضماد کرتے ہیں اسکا رس اور تل کا تیل اور سونٹھ کے بیجوں کے سفوف کو ملاکر لیپ کرنے سے کھجلی اور بچوں کے جلد کے دوسرے امراض زائل ہوتے ہیں بگڑے ہوئے پھوڑوں اور بلے گھاؤں پر اس کے پتوں کو روئیں کی طرف سے باندھنے سے وہ صاف ہوجاتے ہیں اور اُن میں سے صاف پیپ نکلنے لگتی ہے جب پھوڑے صاف اور درست ہوجاویں تب اُنہیں پتوں کو اُلٹے باندھ دینا چاہیے اسکی جڑ کے سفوف کی ڈیڑھ ماشہ تک کی پھنکی دے کے اوپر سے دودھ پلانے سے اعصاب کی طاقت بڑھتی ہے **مضر** - بیج نفاخ ہیں **مصلح** - دودھ اور رکھانڈ - **بدل** - تخم سرِوالی۔

مقدار خوراک - ۳۰ ماشہ۔

سمور (ع)

بفتح سین مہملہ وضم میم وسکون واؤ و رائے مہملہ موقوف

صفات وشناخت - ایک جنگلی جانور ہے بجزائر میں ہے کہ بلی کی طرح ہوتا ہے اسکی تمام قسموں کا پوستین بہت ملائم اور پسندیدہ ہے سنوبری سمور کی بڑی قدر ہوتی اور اسکی تجارت دور تک ہوتی ہے یہ جانور یورپ اور امریکہ کے شمالی اطراف کے وسیع جنگلوں میں جہاں وہ گلہری کی طرح درختوں میں رہتا ہے اور اُنپر بہت آسانی سے چڑھتا ہے پایا جاتا ہے کہتے ہیں کہ وہ کسی گلہری یا چڑیا کو مارکر اُسکا گھونسلا چھین لیتا ہے اور اسکی مادہ دوسرے کے بنائے ہوئے گھر میں اپنے بچوں کو پالتی ہے اس کے بال دو قسم کے ہوتے ہیں اکثر بال بھورے ہوتے ہیں لیکن گلے اور کانوں کے کنارے پر نفیس زردی رہتی ہے گرمی کے موسم میں رنگ کچھ ہلکا ہوتا ہے اور بال کم لمبے اور انگلیاں جو جاڑے کے ایام میں ریشمی بالوں سے ڈھکی رہتی ہیں اس پوشش کو جھاڑ کر بے بال ہوجاتی ہیں سیاہ سمور جو انگریزی میں سیبل کہلاتا ہے زیادہ مشہور ہے کیونکہ بعض اوقات اسکا ایک ہی پوستین ڈیڑھ سو روپیہ کی قیمت پر بکتا ہے لیکن اوسط قیمت ہر پوستین کی صفت کے موافق دس سے



ے کے ستارو بیہ تنک ہوتی ہے کیونکہ اسکی خوبی موسم برا اور جانور مذکور کی عمر اور حالت پر موقوف ہے اور جو پوستین کہ بہت سیاہ ہین انکی زیادہ قدر ہوتی ہے سیاہ سمور ملک سیبریا کا رہنے والا اور اُس سرد اقلیم کے جنگلون اور پہاڑون مین بود و باش رکھتا ہے وہان پر یشیان جلا وطن لوگ یا جان باز شکاری نہایت محنت اور خطرے کے ساتھ اُسکا شکار کرتے ہین ٹھنڈ وہان شدت سے ہوتی ہے اور پوستین بھی اسی باعث زیادہ نفیس ہوتا ہے سمور کی اقسام مذکورہ کے سوا انگلستان مین ایک قسم ہے جسکا گلا سفید ہوتا ہے اور ہندوستان مین بھی ایک بہت خوبصورت قسم ہے جس کا گلا زرد ہوتا ہے امریکہ مین بھی اسکی چند قسمین ہین۔ اگر اس کے چمڑے کو دباغت نہ دین تو جلد خراب ہوجاتا ہے۔ اسکا پوستین بہ نسبت اور حیوانات کے پوستینون کے انسان کے بدن مین زیادہ گرمی پیدا کرتا ہے اسکا گوشت شرع مین حرام ہے طب مین اس گوشت کی نسبت کوئی زیادہ فائدہ نہین بیان کیا۔

طبیعت۔ گرم و خشک۔

خواص و فوائد۔ گوشت اسکا مقوی باہ ہے اور اسکی چربی طلاءً مسخن گردہ اور محلل رطوبات ہے اسکا پوستین بوڑھون کے موافق ہے گرمی پیدا کرتا ہے سرد مزاج والون کو نفع پہونچاتا ہے اگر ایسے آدمی جن کے گردے اور سینے مین سردی ہو اسکو پہنین تو نفع دے اس کے بال جلا کر زخم پر چھڑکنے سے خشک ہوجاتا ہے۔ سنجاب سے اس کا پوستین گرمی زیادہ رکھتا ہے۔

سموسہ (ھ)

بفتح سین مہملہ و ضم میم و سکون واو مجہول و فتح سین مہملہ دوم و سکون ہا۔ سنبوسہ (ف) سنبوسک و سنبوسق (ع)

صفات۔ مشہور غذا ہے کہ میدہ اور گھی اور دودھ کو گوندھکر اور اسکو چوڑا کرکے اندر قیمہ گوشت یا چنے کی دال یا کوئی سبزکاری پکی ہوئی اور گھی اور پیاز کے ساتھ بھونی ہوئی اور گرم مصالح ملا ہوا۔ یا کوئی میوہ از قسم پستہ بادام مغز اخروٹ اور فندق بھر کر مثلث شکل پر بنا کر گھی مین تلتے ہین یا تنور مین پکاتے ہین۔

طبیعت۔ گرم و تر اور حق یہ ہے کہ گرم و خشک ہوگا۔

خواص و فوائد۔ کثیر الغذا ہے باہ اور بچون کو قوت دیتا ہے بدن کو فربہ کرتا اور اسمین گرمی پیدا کرتا ہے بجون گرجاتا ہے مضبوط خون پیدا کرتا ہے۔ لیکن تبخیر پیدا کرتا ہے پیاس لگاتا ہے معدے مین زیادہ ٹھہرتا ہے۔ ثقیل قابض اور مولد ریاح ہے سدہ پیدا کرتا ہے خصوصًا معدۂ ضعیف مین صفراوی مزاج والے کے لیے مصلح سکنجبین اور سرد و بلغمی کے لیے جوارش اور معجون فلاسفہ اور شہد وغیرہ کوئی گرم چیز ہے جو لوگ محنت و مشقت زیادہ کرتے رہتے ہین بالخصوص اُن کا قوی ہے معدہ طاقتور ہے اُن کے لیے غیر مناسب نہین جو سنبوسہ بادام اور کھانڈ سے بناتے ہین وہ سرد مزاج والے کے مناسب ہے اور جس مین پستہ اخروٹ کی مینگ اور فندق بھرتے ہین وہ سرد مزاج والے کے موافق ہے اخروٹ کی مینگ بھرنے سے معدے مین زیادہ نہین رکتا جلد تلے اُتر جاتا ہے اور جسمین کوئی سبزکاری بھرتے ہین اُس سے خون کم بنتا ہے مگر تراوٹ پیدا ہوتی ہے مرغی کے چوزے کا گوشت بھر کر روغن بادام مین تلنے سے دماغ قوت پاتا ہے۔

سمیرا

بضم اول و فتح میم و سکون یائے تحتانی و فتح رائے مہملہ و سکون الف



صفات ومنافع - ایک روئیدگی ہے ماہی زہرہ کی قسم سے ملک ربیعہ مین پیدا ہوتی ہے قد آدم تک بڑھ جاتی ہے پتون کی وضع کاسنی کے پتون کی سی ہوتی ہے اور نہایت سبز ہوتے ہین اور اُن پر خاکی غبار سا ہوتا ہے جڑ مقدار مین بڑی ہین کی برابر ہوتی ہے نہایت گرم ہے چوپایے اگر اسکو چر لیتے ہین تو مرجاتے ہین آدمی کو بھی کھانا نہ چاہیے صرف سرد امراض مین بطور لیپ کام مین آتا ہے۔

سَن

بفتح سین مہملہ وسکون نون زبان مارواڑی کا لفظ ہے ہندی مین بھی سَن بولتے ہین اور آخر مین یاے معروف سے سَنی پنجاب کے آدمیون کا محاورہ ہے اور شین نقطہ دار سے شَن اہل گجرات وغیرہ کا لغت ہے۔

صفات وشناخت - ایک پودے کی چھال ہے بھوری اور سفید ہوتی ہے اس کے پودے کی دو قسمین ہین۔
(۱) پودے کی چھال تیلی اور مضبوط ہوتی ہے اور شگوفے پر کانٹے نہین ہوتے (۲) چھال پہلی قسم سے موٹی اور زیادہ سفید اور پہلی قسم سے کمزور بھی ہوتی ہے اور شگوفے پر کانٹے ہوتے ہین۔ گانون والے پہلی قسم کے پھول اور نرم پتے پکا کر روٹی سے کھاتے ہین دوسری قسم کو ہندوستان مین پٹ سَن بفتح باے فارسی وسکون طاے ثقیل اور مالوے مین انباڑی کہتے ہین تذکرۃ الہند مین دو قسمین لکھی ہین ایک چھوٹی دوسری بڑی ودیک کی کتابون سے معلوم ہوتا ہے کہ چھوٹی قسم کی سن جنگلی ہے اسی لیے اہل مارواڑ اون سَن بولتے ہین سنسکرت اور گجراتی مین شن پشپی نام ہے اور ہندی کا محاورہ شن پلی ہے چھوٹی سن کا پودا دو تین فٹ اونچا ہوتا ہے اسمین نیلے پیلے اور سفید پھول لگتے بڑی قسم کے پھول صرف پیلے ہوتے ہین جب ہر قسم کی سن کا نہال پک جاتا ہے تو اسکو پانی مین سڑا کر چھال اُتار کر رسیان بٹتے ہین کاٹ کر کپڑے اور ٹاٹ بھی بنتے ہین بیج اسکا پھلی مین ہوتا ہے۔ رنگ اسکا سیاہ ہوتا ہے دونون طرف کے سرون مین نوک ہوتی ہے بعض کہتے ہین کہ قلفت بحری سن کا نام ہے مامون صاحب کے نزدیک یہی درست ہے یہی عراب بفتح عین مہملہ ہے جنھون نے قلفت بحری کو تھوا یا ملوخیا یا چھوٹی قسم خطمی کی جانا ہے یہ انکی غلطی ہے۔

طبیعت - تالیف شریفی مین عموماً سن کو سرد لکھا ہے تذکرۃ الہند مین مذکور ہے کہ بڑی قسم سرد وخشک ہے۔ اور اس کے بیج تیسرے درجہ مین گرم وخشک ہین۔ انہوت چکتسا ساگر مین ہے کہ بڑی قسم گرم ہے اور چھوٹی قسم کے بیجون کو سرد بتایا ہے۔

خواص وفوائد - سن کے پتے ثقیل اور قابض ہین دیر مین ہضم ہوتے ہین نفاخ ہین یہ پتے اکثر دہقان سکھا رکھتے ہین اور ضرورت کے وقت پیٹ کے کیڑون اور حیض کے علاجون مین کھلاتے ہین اس کے پھول حیض ونفاس کا خون بند کردیتے ہین۔ سن کا کپڑا پہننا خشکی پیدا کرتا ہے اور بدن مین خشکی بڑھاتا ہے۔ پٹ سن کے بیج پیس کر آٹے مین ملا کر کھانے سے سر کا چکر موقوف ہوتا ہے اور پیس کر گرم کر کے پیٹ پر لیپ کرنے سے قولنج مٹتا ہے۔ سن کے تھوڑے سے بیج کھلا دینے سے عورت بانجھ ہوجاتی ہے اور ان بیجون کو جوش کرکے پلانے سے حاملہ کے پیٹ سے بچہ اور آنول دونون نکل جاتے ہین سن کے بیج پانی مین پیس کر سر مین ڈال کر بال دھونے سے نرم ہوجاتے ہین اور بڑھتے بھی ہین ۱۰ ماشہ سن کے بیج اور ۱۰ ماشہ شہد دو ہفتے کھانے سے لقوے کو صحت ہوتی ہے اسی قدر بیجون کا سفوف اسی قدر شہد مین ملا کر روز چاٹ لیا کرین اس کے پتے چوپایون کو کھلانے سے بتلا لگتے ہین یہ پتے کھانے سے آدمی کی منی زیادہ ہوجاتی



ہے اور ان کے کھانے سے بلغم خارج ہوتا ہے قلقل بجری کے پتے پکا کر کھانے سے دودھ اور منی زائد ہوتی ہے۔ شہوت جماع غالب کرتی ہے معدے پر سبک ہیں اور یہ ساگ پیٹ سے جلدی خارج ہو جاتا ہے وجہ اسکی یہ ہے کہ اس میں شوریت ہے اس کی جڑ، ماشہ کے گرار العسل کے ساتھ بنیا مور ہے کے لیے شے اقبا منص کے ساتھ تعبیر کرتے ہیں مفید ہے اس سے پیشاب بھی کھل جاتا ہے یہ ہے خلاصہ عربی اور فارسی کی کتابوں کا۔

وید کہتے ہیں کہ سن کی بڑی قسم کھٹی کسیلی اور گرم ہے۔ بادی۔ بلغم اور سستی کو شافی ہے بھوک لگاتی ہے آنکوں کو شافی ہے۔ جس حاملہ عورت کے بچہ سختی سے ہوتا ہو درد بہت ہوتا ہو اسکو چاہیے کہ اس کو پکا کر کھاتی رہے۔ اس کے کھانے سے اجابت کھل کر ہوتی ہے جمے ہوئے خون پر اس کا لیپ کرنے سے بکھر جاتا ہے اس کے پھول خون صاف کرتے ہیں۔ مرض استحاضہ کو نفع پہونچاتے ہیں خون صاف کرنے کے لیے اس کے بیجوں کو کھاتے ہیں اس کے بیجوں کو پیس کر چھڑکنے سے کلیجہ کا کھلنا بند ہو جاتا ہے اس کی چھال اور ہلدی اور آرد کا سفوف یہ تینوں ملا کر دھواں پینے سے دمہ پیٹ کی ریح۔ کھانسی گلے کا مرض اور ہر طرح کی ہچکی دفع ہوتی ہے اس کے بیجوں کا سفوف اور گیہوں کا آٹا دونوں ہم وزن لیکر برابر کے گھی میں بھون کر گڑ کے ساتھ حلوا تیار کر کے تین دن تک کھلانے سے نار وجاتا رہتا ہے اور چھوٹا سن کڑوی کسیلی اور دستی ہے۔ بدہضمی۔ بلغم۔ بادی فساد خون بخار۔ سرسام حلق۔ منہ دل اور صفرا کے امراض شافی ہے اس کے بیج سرد قابض اور ہضم ہونے میں بھاری ہوتے ہیں۔ اس کے پتوں کا رس ملنے سے کھجلی اور پیپ والی پیلے رنگ کی پھنسیاں جو اکثر ہاتھ پیروں میں نکلتی مچھے کے چھتے ہوتی ہیں مٹ جاتی ہیں اس کو پلانے سے بھی بہی فائدہ ہوتا ہے۔

سناء (ف)

فتح اول

مارواڑی میں سناے اور مرہٹی اور مارواڑی اور بنگالی میں سونا مکھی بواو مجہول ومیم مضموم کہتے ہیں پنجابی میں سرنابھی بولتے ہیں

صفات وشناخت۔ اسکی پیدائش حجاز کے سوا ہندوستان کے بھی بہت سے احاطوں میں ہے مثلاً مدراس سندھ گجرات پنجاب بندیل کھنڈ دکھن ممالک متحدہ اور احاطہ بمبئی وغیرہ وغیرہ میں موسم ربیع میں بوئی جاتی ہے اسکا پودا آدھ گز تک اونچا ہوتا ہے وضع اسکی جنگلی نیل کی سی ہوتی ہے۔ **سناے مکی** کا پتا طول میں پون انچ سے کسی قدر زیادہ نشتر کی شکل یا کسی قدر بیضوی بھی اور نوکدار نیچے کی جانب کا کنارا غیر مساوی تا نبت پتلا اور کرا کنا رنگ میں خفیف زردی لیے ہوئے نیچے کی سطح پر رگ دار نہایت باریک رونگٹے یا قریب قریب بالکل صاف بو خاص طرح کی اور ہلکی اور چائے کی مانند اور روانقہ کو نکا ساجی متلانے والا اور ہندوستانی سنا کا پتا ایک سا انچ سے دو انچ تک نشتر کی شکل نوکدار نیچے کی جانب کنارہ غیر مساوی پتلا تابت اوپر کی جانب سبز زردی مائل اور سطح صاف نیچے کی جانب رنگت کسی قدر ماند اور سطح صاف یا خفیف رونگٹے دار بو اور ذائقہ مثل سناے مکی کے اسکی ایک سینک پر ۵ سے ۸ تک جوڑے پتے لگے ہیں اسکی پھلیاں چپٹی لمبی تھوڑی چوڑی اور کچھ مڑی ہوئی اور دونوں طرف نوک کناروں کی ہوتی ہے اس کے پتے کی ساق سرخی مائل اور تھوڑی کمزور اور پتلی ہوتی ہے پھول میں خفیف سی نیلاہٹ ہوتی ہے بیج چپٹا اور چھوٹا اور کسی قدر طولانی ہوتا ہے اسکی جڑ پتلی ہوتی ہے اور اسمیں کوئی منفعت نہیں ایک قسم سنا کی عرب میں ایسی ہوتی ہے کہ اس کے پتے پہلی قسم سے چوڑے اور گول اور



نہایت سبز اور پھول زرد ہوتا ہے حجاز میں اسکو عشرق کہتے ہیں اور پھلی اسکی چپٹی اور چوڑی نہیں بلکہ گول ہوتی ہے اور جب ہوا خوب چلتی ہے اور پھلی پختہ ہوتی ہے تو اس میں سے خشخاش کے سوکھے ڈوڈے کی سی آواز نکلتی ہے۔ سب سے بہتر قسم سنائے مکی ہے ہر جگہ کی سنا فعل میں اس سے کمزور ہے جبتک سنائے مکی ملے دوسری قسم کی سنا استعمال نہ کریں اس پودے کے صرف پتے مستعمل ہیں دوسرے اجزا مستعمل نہیں قوت اسکی سات برس تک باقی رہتی ہے سنا میں جس چیز پر تاثیر مسہل کی منحصر ہے اُسے ڈاکٹر کتھارٹین ایسڈ کہتے ہیں۔

طبیعت - پہلے یا دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے بعض کہتے ہیں کہ گرم پہلے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں گیلانی کہتا ہے کہ دوسرے درجے کے آخر میں گرم ہے اور اسی درجے کے اول میں خشک ہے۔

خواص و فوائد - اور مسہلات میں اسکا اعلیٰ درجہ حاصل ہے مادہ بلغمی و سوداوی و صفراوی کو بدن سے براہ دست نکالتی ہے دماغ کو بلغم سے پاک کرتی ہے دست کو نافع ہے پٹھے کا رعشہ شافی ہے نقرس کو مفید ہے مرگی اور درد آدھا سیسی اور جنون اور پرانے درد سر اور ذات الجنب اور عرق النسا اور گٹھیا کو نافع ہے استعمال اسکا بدون گلاب کے پھول اور روغن بادام کے جائز نہیں اس کے جوشاندے میں سرکہ ملاکر تر و خشک کھجلی اور کلف اور بہق پر لگانے سے صحت ہوتی ہے پرانے زخموں کو بھرتی ہے مہندی کے ساتھ بالوں پر لگانے سے بال سیاہ ہو جاتے ہیں سرکے اور شاہترے اور برگ حنا کے ساتھ پانی میں پیس کر بدن پر ملیں اور تین چار گھڑی کے بعد دھو ڈالیں تو ہر قسم کی خارشت اور خراب زخم دور ہو جاتیں اگر کئی دن تک یہ عمل کریں گائے کا گھی اکیس بار دھو کر سنا پیس کر ملا کر بدن میں جہاں چاندی پڑ جائے وہاں اور آتشک کے زخم پر لگانے سے پانی جاری ہو جاتا ہے یہاں تک بہتا رہتا ہے کہ آخر کار بند ہوکر زخم اچھا ہو جاتا ہے سوزش صرف پہلے ہی دن رہتی ہے سنا سودا کی تیزی اور وسواس سوداوی کو بالعرض نفع دیتی ہے اور امراض سوداوی اور مرگی اور آدھا سیسی کے درد اور پرانے درد سر کو بالذات فائدہ مند ہے قلب کے جرم کو قوت دیتی ہے اور نفس میں فرحت پیدا کرتی ہے بدن کے درد دور کرکے مقامات میں گھس کر مواد کو وہاں سے نکالتی ہے اسی وجہ سے نقرس۔ عرق النسا اور وجع مفاصل میں اس سے فائدہ متصور ہوتا ہے بلغم کو نکال کر ران اور کمر کا درد مٹاتی ہے اس سے خون بھی صاف ہوتا ہے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں پیشاب زیادہ آتا ہے بواسیر کو نفع پہونچتا ہے اسکو اس طرح استعمال کرنا بہتر ہے سنا ۹ ماشہ سے ۱ تولہ تک گلاب کے پھول ۳ ماشہ سے ۶ ماشہ تک گائے کا تازہ دودھ پاؤ بھر سے آدھ سیر تک اور بقدر ضرورت کھانڈ اور بہ نسبت سفوف کرکے کھانے سے جوش کرکے پینا اولیٰ ہے وید کہتے ہیں سنا کے ۲ تولہ پتے جو کوب کی ہوئی سونٹھ اور لونگ ہر ایک ۶ ماشہ کو ادھ نیم ۲۵ تولہ پانی میں ایک گھنٹہ تک بھگو کر ملکر چھان کر ۶ تولہ سے ۵ تولہ تک قبض والے کو پلانے سے اچھی طرح سہولت سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے اور زیادہ سختی سے دست نہیں آتے بچے کی عمر اور طاقت دیکھ کر اس سے آدھی یا کم مقدار دینی چاہیے بخار میں اسکا جوشاندہ پلاتے ہیں اس کے جوشاندے یا خیساندے وغیرہ کے پینے سے ۲۰ یا ۳۰ منٹ کے بعد سے پیشاب سرخ یا سنہری آنے لگتا ہے دودھ پیتے ہوئے بچے کی دودھ پلانے والی کو سنا استعمال کرانے سے اس کے دودھ میں اثر ہو کر بچے کو دست آجاتے ہیں اس کے جلاب سے بدن کے امراض مٹتے ہیں اسکا جوشاندہ پینے سے آنول بہت نکلتی ہے اور پیٹ میں اینٹھن بہت ہوتی ہے اس کو کھانڈ کے ساتھ کھانے سے صفرا مٹتا ہے شکر کے ساتھ کھانے سے منی بڑھتی ہے گھی کے ساتھ کھانے سے تندرستی بڑھتی ہے نون کے ساتھ کھانے سے پھوڑے کے مرض مٹتے ہیں چھاچھ کے ساتھ کھانے سے بخار چھوٹتا ہے بکری کے دودھ کے ساتھ کھانے سے



بدن فربہ ہوتا ہے لڑکی کی ماں کے دودھ یا گائے کے گھی کے ساتھ کھانے سے طاقت باہ بڑھتی ہے اونٹنی کے دودھ کے ساتھ کھانے سے سر کا بادی کا درد دفع ہوتا ہے املی کے پتون کے ساتھ کھانے سے پاگل پن مٹتا ہے - لونگ کے ساتھ کھانے سے دمہ دفع ہوتا ہے - جل بھنگرے کے رس کے ساتھ کھانے سے بال سیاہ ہوتے ہین - بکری کے موت کے ساتھ کھانے سے پیٹ کا ورم تحلیل ہوتا ہے ڈھاک کے رس کے ساتھ کھانے سے منھ کی بدبو دفع ہوتی ہے کالی بکری کے دہی کے ساتھ کھانے سے زہر اُترتا ہے انار کے دانون کے رس کے ساتھ کھانے سے سینے سے ریاح کا اجتماع دفع ہوتا ہے - آلوون کے رس کے ساتھ کھانے سے کوڑھ دور اور جلندھر جاتا رہتا ہے - ادرک کے رس کے ساتھ کھانے سے بدہضمی دفع ہوتی ہے ببیل کی چھال کے ساتھ کھلانے سے زچہ کی جھوڑ (مشیمہ - آنول) گرجاتی ہے انگورون کے رس کے ساتھ کھانے سے آنکھ کی روشنی بڑھتی ہے - نرگنڈی کے رس کے ساتھ کھانے سے بادی اور دل کا گراجانا دفع ہوتا ہے نیم کے پتون کے رس کے ساتھ کھانے سے برص مٹتا ہے بچ کے ساتھ کھانے سے بائے گولا دفع ہوتا ہے دارفلفل یعنی پیپل کے ساتھ کھانے سے پاگل پن جاتا رہتا ہے - کھانڈ کے شربت یا بجورے لیموں کے رس کے ساتھ کھانے سے بھوک بڑھتی ہے انار کے دانون کے رس کے ساتھ کھانے سے سوزش دفع ہوتی ہے کھانڈ اور سونٹھ کے ساتھ کھانے سے بادی موقوف ہوتی ہے - تازی کچی املی کے رس کے ساتھ کھانے سے قبض دفع ہوتا ہے - اگر اسکو ایک ماہ متواتر کھایا جائے تو جوانی کی ترقی ہو بال سیاہ رہین اور اعضا مستحکم ہوجائین اور طاقت بڑھ جائے اگر ۲۱ دن کھائین تو بدن مین خوشبو پیدا ہوجائے اور بدن کے اور دو مقامون سے مواد فاسد نکال دے اور دست لائے - **مضر** - (۱) ہیجش اور متلی پیدا کرتی ہے - (۲) تشنگی اور کرب و بیچینی پیدا کرتی ہے - (۳) تلی کو بھی مضر ہے - (۴) شانے کو نقصان پہونچاتی ہے - **مصلح** (۱) صاف کرکے بیج اور گٹھلی دور کرکے روغن بادام یا گائے کے گھی سے چکنا کرکے کوٹ چھان کر گلاب کے پھول یا انیسون کے ساتھ استعمال کرین - (۲) فواکہات کے پانی یا آلو کے زلال یا املی کے زلال یا نخشے کے ساتھ استعمال کرین (۳) شہد (۴) ہلیلہ زرد گلاب کے پھول ببول کا گوند اور کتیرا - **بدل** - ہموزن شاہترہ یا انسوت اور اسکا دو ثلث ہلیلہ زرد اور سناے کی اتنی قوی ہے کہ ہندوستان وغیرہ کی سنا دگنی اسکی قائم مقام ہوسکتی ہے -

مقدار خوراک - ۳، یا ۵ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک اور جوشاندے مین ۱۰ یا ۱۴ ماشہ سے دو تولہ چار رتی تک اور اور بعض نے ۷ ماشہ سے دو تولہ چار ماشہ تک لکھا ہے اور بعض کا یہ قول ہے کہ تنہا ۴ ماشہ تک اور دوسری دواؤن کے ساتھ ۷، ۱۰ ماشہ تک استعمال کرین -

سناد

محیط مین لکھا ہے کہ ایک جانور ہے ہاتھی کی طرح ہوتا ہے مگر اس سے چھوٹا اور بلی کے قد سے ذرا بڑا ہوتا ہے اسکا بچہ ماں کی فرج سے منھ نکال کر چرا کرتا ہے یہان تک کہ خوب بڑھ جاتا ہے تو باہر نکل کر بھاگ جاتا ہے - وجہ اسکی یہ ہے کہ ماں کے چاٹنے سے ڈرتا ہے کیونکہ اسکی زبان پر کانٹون کی طرح افزونی ہوتی ہے پس بچے کو چاٹنے سے کھال اور گوشت اُتر جائے - ہندوستان مین بہت ہوتا ہے ہاتھی کی طرح اسکا گوشت کھانا ممنوع ہے - اور طب مین اسکی کوئی منفعت بیان نہین ہوئی (انتہی) اصل یہ ہے کہ کانگرو کی نسبت یہ بے سروپا قصہ مشہور ہوگیا ہے یہ جانور عجیب صورت کا ہے اسکا سر اور دھڑ اور اگلے پاؤن بہت ہلکے پیٹ اور پٹھے اور دم اور پچھلے پاؤن بڑے بھاری ہین جب وہ بیٹھتا ہے اپنے تئین پچھلے پاؤن اور دم سے سنبھالتا ہے اسی واسطے پاؤن کے نیچے ایک طرح کی گدی سے بال کی سخت چڑے



سے بنی ہے اور ویسی ہی دُم پر بھی ہے یہ جانور تیانی کی سی صورت دکھائی دیتا ہے اگلے پاؤن کی اُنگلیان تیز ناخنون کے ساتھ بنائی گئی ہین پچھلے کی فقط چار اُنگلیان اور ان مین دو بیچ والی بہت چھوٹی اور ایک ساتھ لگی ہین یہانتک کہ بظاہر فقط ایک ہی معلوم ہوتی ہے مگر تیسری انگلی بہت بڑی ہے اور اُسکا ایک ناخن موٹا اور ٹھوس سُم کی مانند ہے۔ چوتھی انگلی اُسکے کمین زیادہ چھوٹی ہے مگر بیچ والی اُس سے بڑی ہے یہ جانور سبزی کھاتا ہے یہ جانور جبکہ چرتا ہے اگلے پاؤن نیچے رکھتا ہے اور اس ڈھب سے کچھ چل بھی سکتا ہے مگر جب دوڑنا پڑتا ہے تب سینہ اپنا اٹھا کے پچھلے پاؤن اور دم سے اپنے تئین تھام کر بڑے زور سے کود تا کود تا چلا جاتا ہے اور ایک ایک بار پانچ آٹھ گز کودنے کے قابل ہے۔ سات آٹھ کوس برابر دوڑ سکتا ہے اور کبھی ایسا بھی ہوتا ہے کہ سب سے تیز قدم کتے اُس تک نہین پہونچ سکتے یہ جانور پانی مین خوب پیرتا ہے اور اُسکی ایک عادت یہ ہے کہ جب کتا اس کے نزدیک آتا ہے تو کاٹنے کے عوض اُسے ہاتھ سے پکڑ کے پانی کے نیچے دبائے رکھتا ہے جبتک وہ نہین مرجاتا ہے لڑتے وقت پچھلے پاؤن سے مارتا ہے۔ گائے بیل کی مانند جگالی بھی کرتا ہے نر اور مادہ مین بڑا فرق ہے چنانچہ نر کو دم کی حد سے ناک تک ناپا تو سات فٹ دس انچ لمبا تھا۔ اور مادہ تین فٹ سے کچھ اوپر تھی ان کا رنگ اودا خاکستری آمیز ہے سینہ اور پیٹ کچھ سفید ہین ہاتھ پاؤن اور دُم کی نوک کچھ سیاہ ہین مادہ کی یہ عادت ہے کہ ۳۹ دن تک حمل رکھتی ہے اور بعد جننے بچے کو ۸ مہینے تک تھیلی مین رکھتی ہے جو پیٹ مین ہوتی ہے تھیلی کے اندر پستان پردے مین ہین اور وہ انھین سے لگا رہتا ہے اور ماں جس وقت چاہے دودھ روک سکتی ہے کہ بچے کے منھ مین نہ جائے جب بچہ سات آٹھ مہینے کا ہو گیا تو اپنا سر تھیلی مین سے نکالکر ماں کے ہمراہ گھانس چرتا ہے (جس کو ہمارے بعض واجب الرحم علما نے یہ بیان کیا ہے کہ ماں کی فرج سے منھ نکالکر چرتا ہے۔ یہ نہین خیال کیا کہ فرج مین مشیمے کے اندر رہتا ہے پھر چرنے کی کیا صورت ہے) اور کبھی تھیلی سے نکل جاتا ہے مگر خطرے کے وقت دوڑ کے پھر اُسی تھیلی مین پناہ لیتا ہے۔ یہ جانور فقط نیو ہالینڈ اور اُس کے پاس کے ٹاپوؤن مین پایا جاتا ہے اور اسکی کئی قسمین ہین۔ اسکا گوشت مزہ دار ہے۔

سنبل کوہی (۵)

بضم سین مہملہ و سکون نون و ضم بائے موحدہ

صفات و شناخت۔ ایک روئیدگی ہے جس کو سنبل سوری بھی کہتے ہین۔ گیلانی اور تمیمی وغیرہ نے اسکو سنبل الطیب (بالچھڑ) کی ایک قسم بتایا ہے۔ جو بالچھڑ ہندوستان مین پیدا ہوتی ہے اُسے سنبل ہندی کہتے ہین اور جو سوریا کے پہاڑ مین پیدا ہوتی ہے اُسے سنبل سوری کہتے ہین۔ سوریا کا پہاڑ ہندوستان سے ملا ہوا ہے۔ پس جس قدر اُس حصے مین پیدا ہو جو ہندوستان سے ملا ہوا ہے وہ تیز خوشبودار اور بہتر ہے دوسرے حصے والون سے سنبل کوہی کمزور ہوتی ہے اور سبب کمزوری کا یہ ہے کہ جہان یہ پیدا ہوتی ہے وہان گنجان درختون کے سایے کی وجہ سے نمی رہتی ہے اسکا خوشہ جسکو ہندی مین بال کہتے ہین اور عربی مین سنبلہ بولتے ہین لمبا ہوتا ہے مگر بال چھڑ کی بال سے چھوٹا ہوتا ہے۔ بہر صورت دونون مین مشابہت ہوتی ہے تمیمی لکھتا ہے کہ اس کے پتے اور شاخین سعد کی طرح ہوتے ہین اسکی بال ایک جڑ سے نکلتی ہے اور زمین کی طرف جھکی رہتی ہے آخر مین اس کے بہت سے ریشے ہوتے ہین۔ بیخ چھوٹا ہوتا ہے (۲) بعض اہل تحقیق کہتے ہین کہ پہاڑی سنبل کے پیڑ کی ساق سوئے کی سی ساق

کی طرح اور اُس سے کچھ موٹی اور دو گز تک لمبی ہوتی ہے اور پتے اور چھتر بھی سوئے کی طرح ہوتے ہین پھول کا رنگ اوپر سے زرد ہوتا ہے بیج اسکا زیرے اور بقولے سونف کے دانے کی طرح ہوتا ہے اور اس مین خوشبو آتی ہے اور مزہ پتے کا سا ہوتا ہے اس کو تریاق مین شامل کرتے ہین اسکی جڑ بھی استعمال مین ہے جسمین کئی شعبے ہوتے ہین رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے بعض مین زردی کی بھی جھلک ہوتی ہے اور پتلی اور لمبی ہوتی ہے کوئی ٹیڑھی ہوتی ہے کوئی سیدھی مزے مین اس کے بعض اور تلخ اور تیزی ہوتی ہے چابنے سے منھ مین تھوڑی سی جلن اور تیزی معلوم ہوتی ہے اسکی ایک قسم بہت سفید ہوتی ہے کبھی اس کے بیچ مین سے ساق بھی پھوٹ نکلتی ہے جسمین بھپناک کی سی بو آتی ہے اس مین مطلقاً خوشبو نہین ہوتی - اس کے استعمال کی یہ صورت ہے کہ جڑ اور پتے پیس کر شراب مین ملا کر ٹکیان بنا کر سکھا لیتے ہین بہتر وہ ہے جو تازہ اور ہلکی ہو - بالین جس مین بہت ہون رنگ مین کچھ پیلاس ہو سعدکی سی خوشبو آتی ہو - بال چھوٹی ہو چابنے سے زبان کو سن کر دے - (۳) بعض کا قول یہ ہے کہ اسکو مجازاً سنبل کہتے ہین ورنہ سنبل الطیب سے اسکو کوئی مشابہت نہین (۴) صاحب مخزن نے اپنا مشاہدہ لکھا ہے کہ اس کے پودے مین دو شاخین ہوتی ہین ہر شاخ کے سر پر ایک چھتر ہوتا ہے ہر شاخ مین چھتر کے پاس تین چار ٹہنیان ہوتی ہین ان ٹہنیون اور بڑی شاخون مین چھوٹے چھوٹے پتے ہوتے ہین وضع انکی بار تنگ کے پتون کی سی ہوتی ہے مگر اُنسے چھوٹے ہوتے ہین جڑ مین دو گانٹھین پیاز کی گانٹھون کی طرح ہوتی ہین جن مین سے ایک گانٹھ چھوٹی ہوتی ہے ایک بڑی دونون مین کثرت سے تار لگے ہوتے ہین (۵) خان آرزو نے سراج اللغات مین لکھا ہے کہ ان دنون مین ایک پودہ ہندوستان مین ولایت سے لائے ہین جو نرگس کی طرح پیاز کی گانٹھ رکھتا ہے اور اُسکا پھول مائل بکبودی ہے اور خوشبو رکھتا ہے اور اسکی پتیان کچھ گھونگھر والی ہین بعض آدمیون کا بیان ہے کہ سنبل یہی ہے - (۶) صاحب کشف اللغات نے بیان کیا ہے کہ مجھکو رہتاس کے پہاڑ مین نواب خان زمان خان نے سنبل کی گھاس دکھائی تھی جو بالچھڑ سے جدا گانہ چیز تھی (۷) روس کے ملک سے سنبل کی جڑ کو کاٹ کر ٹکڑے کر کے سکھا کر لاتے مین انگریزی ہسپتالون مین اسکو استعمال کرتے ہین ہندوستانی جڑ کی بناوٹ روسی کی بہ نسبت زیادہ مضبوط ہوتی ہے رنگت سرخی مائل ہوتی ہے انگریزی زبان مین اسکو سمبل روٹ کہتے ہین عربی مین سو بضم سیم یا بفتح سیم و تشدید واو کہتے ہین فارسی مین بیخ سنبلہ و بیخ ریشہ دار الانام ہے ابن جلجل نے کہا ہے کہ یہ خود پہاڑی سنبل کا نام ہے یہی سلیمان بن حسان کا بیان ہے مقدونیہ مین بھی اسکی پیدائش ہے قوت اسکی دو سال تک رہتی ہے -

طبیعت - جالینوس نے دوسرے درجے مین گرم اور تیسرے مین خشک لکھا ہے اور شیخ نے دوسرے درجے مین گرم و خشک بتایا ہے اور بعض نے تیسرے درجے مین گرم و خشک مانا ہے -

خواص و فوائد - یہ دوا تمام اعضا کو بہت قوت دیتی ہے اس سے قوت ماسکہ بہت قوی ہو جاتی ہے - ریاح اور نفخ کو تحلیل کرتی ہے بلغمی تے اور استسقا کو منع کرتی ہے اس سے شراب بھی بناتے ہین کہ ایک حصہ یہ اور دو حصہ انگور دن کا رس لیکر اُس مین اسکو ڈال کر اتنا جوش دین کہ نصف رہ جائے اور اکیس دن تک دھوپ مین رکھ کر صاف کر لین اس کے پینے سے امراض جگر یرقان اور استسقائے لحمی کو بہت فائدہ پہونچتا ہے اس سے پیشاب کھل کر ہوتا ہے سنبل کو ہی مین بالچھڑ سے زیادہ قبض اور زیادہ گرمی ہے - اسکی جڑ کو پینے سے نزلات رُک جاتے ہین سینے پر نہین گرتے آواز صاف ہو جاتی ہے یہ جڑ پھوڑون اور مفاصل کے درد کو مفید ہے - معدہ جگر مثانہ تلی اور



گردے کو طاقت دیتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے معدے اور رحم کے نفخ کو زائل کرتی ہے جگر کی سردی کو شافی ہے اس کے نفخ کو دور کرتی ہے دماغ کی طرف ابخرات نہیں چڑھنے دیتی درد گردہ و مثانہ کو نافع ہے پیٹ کی مروڑ اور قراقر کو شافی ہے پیشاب کا ادرار کرتی ہے منی بڑھاتی ہے باہ کو حرکت دیتی ہے اس کے جوشاندے میں آبزن کرنے سے پیشاب اور خون حیض کھل جاتا ہے مثانے اور گردے میں فضول جمع ہو کر درد ہو جائے تو اس سے جاتا رہتا ہے بچے کے پیڑو پر لیپ کرنے سے پیشاب کھل جاتا ہے۔

ڈاکٹر کہتے ہیں کہ سنبل کی جڑ دافع تشنج ہے اختناق الرحم اور صرع اور ڈی لیریم ٹری منس میں مفید ہے اس پچھلی بیماری میں اسکو افیون سے زیادہ فائدہ مند سمجھتے ہیں۔ ہیضے میں بھی اس کے استعمال سے نفع ہوتا ہے بطور خیساندہ کے دے سکتے ہیں مثلاً آدھے اونس بیخ سنبل کو کچلکر دس اونس کھولتے ہوئے آب مقطر میں ایک گھنٹہ تک بھگو کر نچوڑ کر چھان لیں اور آدھے اونس سے ایک اونس تک دیں۔ **مضر**۔ یہ دوا دردسر پیدا کرتی ہے (۲) تلی کو نقصان پہونچاتی ہے **مصلح**۔ دردسر کے لیے اصلاح کی یہ صورت ہے کہ سرکے میں ڈالکر چند روز تک پڑا رہنے دیں پھر نکال کر خشک کرکے ٹکیاں بناکر کام میں لائیں۔ صندل سرخ اور گلاب کے پھول بھی اصلاح کر دیتے ہیں (۲) اجمود کے بیج اور شہد **بدل**۔ جگر کے علاج میں بالچھڑ اور پیشاب کے ادرار کے لیے سیاہ مرچ بعض نے ہموزن فطراسالیون اور نصف وزن خربق سیاہ یا بالچھڑ یا بجائے فل یا اسارون یا تج یا سیاہ مرچ یا افسنتین لکھے ہیں۔

مقدار خوراک۔ پونے دو ماشہ سے ۴ ماشہ تک بعض نے کہا ہے کہ سفوف میں ۷ ماشہ تک اور جوشاندے اور خیساندے میں ۹ ماشہ تک۔

سنبھالو (ھ)

بفتح سین مہملہ و نون مخفی و فتح بائے موحدہ مخلوط بہا و سکون الف و ضم لام و واو معروف مارواڑی زبان میں بھی یہی بولتے ہیں افغانی زبان میں ترخونڈئی کہتے ہیں مرہٹے نرگنڈی بکسر نون و سکون رائے مہملہ و ضم کاف فارسی و نون ساکن و کسر دال ثقیل و یائے معروف بولتے ہیں اور جس نرگنڈی کا حال ہم آگے بیان کرینگے اُسے کالی نرگنڈی بولتے ہیں پنجابی زبان میں ترمبالو نام ہے گجرات میں سنبھالو کو نگوڈ بفتح نون و ضم کاف فارسی و واؤ مجہول و کسر دال ثقیل و یائے مجہول کہتے ہیں محیط میں لکھا ہے کہ ملک مالوہ میں اسکو نیگڑ کہتے ہیں اور اجمیر کا دیوان بھوت چلتا سالگر میں بیان کرتا ہے کہ بنگو مارواڑی زبان میں نرگنڈی کا نام ہے سنسکرت میں سنبھالو کا نام سویت نرگنڈی ہے اور خود نرگنڈی کا نام نیلی نرگنڈی ہے

صفات و شناخت۔ یہ میں پہلے بیان کر آیا ہوں کہ سنبھالو اور پنجکشت دونوں غیر غیر ہیں سنبھالو کا پیڑ متوسط القامت ہوتا ہے نہ بہت بڑا نہ بہت چھوٹا اس میں تنہ بھی ہوتا ہے اور ڈالیاں بھی ہوتی ہیں ہر شاخ پر پتے چھوٹے چھوٹے تین تین عدد باہم ملے ہوئے لگے ہوتے ہیں پتوں کی صورت تلسی کے پتوں کی سی ہوتی ہے ان پر کنگرے ہوتے ہیں اور ان میں نوک بھی ہوتی ہے۔ پتوں کی ایک جانب سفید ہوتی ہے اور دوسری جانب سیاہ بلکہ اسکی دو قسمیں بتاتے ہیں سفید و سیاہ سفید قسم کے تمام اجزا پر سفیدی غالب ہوتی ہے حتے کہ پھول بھی سفید ہوتا ہے اور سیاہ کے اجزا پر سیاہی غالب ہوتی ہے بعض ویدک کے ناموں سے معلوم ہوتا ہے

کہ اس کی ایک قسم ہے جسکی چھال میں سے سیماب نکلتا ہے اس کے پتے بڑے بڑے ہوتے ہیں جنکا رنگ اوپر کی جانب سے نیلگون ہوتا ہے اور پھول سفید ہوتا ہے مخزن شکرہ میں سنبھالو کی تین قسمیں لکھی ہیں ایک قسم کا پھول سفید دوسری کا کالا ہوتا ہے تیسری قسم کے پتے نیم کے پتوں کی طرح اور کرکرے ہوتے ہیں انبھوت جلکتسا ساگر میں کہا ہے کہ سنبھالو نیلا اور پلاس پیلے ہوتے نیلے پھولوں کے اعتبار سے دو قسم کا ہوتا ہے یہ رنگت کے کام میں آتا ہے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے میں اور خشک تیسرے درجے میں۔

خواص وفوائد۔ فقیر اللہ نے تکملۂ ہندی میں لکھا ہے کہ بلغم وباد کو مٹاتا ہے بھوک پیدا کرتا ہے آنوں کو اور پیشاب کے باؤگولہ کو زائل کرتا ہے پیٹ کے کیڑے خارج کرتا ہے پھوڑوں اور کھانسی کو نفع ہوتا ہے قوت باہ بڑھاتا ہے۔ کوڑھ کو اور دردسر کو مفید ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے دوسری کتابوں میں لکھا ہے کہ ریاحی درد کے مقام پر اس کے پتے گرم کرکے باندھنا چاہیے خروج مقعد کا عارضہ مٹاتا ہے کیڑے مارتا ہے اس کے پتوں کا پانی کان میں ڈالنے سے کیڑے دور ہو جاتے ہیں اس کے بیج تاب تلی کے لیے نافع ہیں سیلان منی اور مذی کے لیے مجرب ہیں اگر دانتوں میں درد ہو تو اسکی کونپل چاب کر رات کو رکھے ہوئے ٹھنڈے پانی سے کلی کریں فائدہ ہوگا اس عمل سے مسوڑھوں کا ورم بھی تحلیل ہو جاتا ہے دانتوں کی جڑ سے خون آنا بند ہو جاتا ہے منہ کی بدبو جاتی رہتی ہے منہ سے رال کا بہنا موقوف ہو جاتا ہے تازہ پتے بدون پانی کے پیس کر شامی کباب کی طرح ٹکیاں بنائیں ہر ایک ٹکیہ بقدار تین ماشہ کی ہو ایک کُنج ٹکیہ کا توے پر روغن گل کے ساتھ بھون لیں اور تازہ شہد میں یہ ٹکیاں ڈال دیں اور تین دن تک روز صبح کے وقت ایک ٹکیہ جس عورت کو بہوت کا عارضہ ہو اُسے دیں اگر موافق آئے تو دو ہفتے تک صبح اور شام دونوں وقت کھلاتے رہیں اس عرصے میں اگر صحت ہو جائے تو بہتر ورنہ اور ایک ہفتے تک دونوں وقت یا ایک وقت کھلائیں کھانے کے وقت میں دودھ کی چیزوں اور ترشیوں اور دہی اور سبز ترکاریوں اور اشیائے تر اور بہت گھی سے پرہیز کرائیں بہوت ایک عارضہ ہے بعض عورتوں کو وضع حمل کے بعد عارض ہوتا ہے اس کے مریض کا حال مختلف ہوتا ہے بعض عورتوں کو دست آنے لگتے ہیں اور زرد ضعیف اور دُبلی ہو جاتی ہیں غذا کی خواہش نہیں ہوتی جب تھوڑی سی غذا بھی کھاتی ہیں تو دیر میں ہضم ہوتی ہے جب تک دستوں کے ذریعے سے نہیں نکل جاتی چین نہیں آتا بعض عورتوں کو تپ خفیف بھی ان عوارض کے ساتھ لاحق ہوتی ہے مجربات اکبری میں لکھا ہے کہ ایک شخص عارضہ چشم سے نابینا ہو گیا تھا بہت عرصے کے بعد اس سے ملاقات ہوئی اس قدر نگاہ قائم تھی کہ دیکھ سکتا تھا جب اسکا سبب دریافت کیا تو جواب دیا کہ مدت تک سنبھالو کے پتے خشک کر کے اور انکی برابر بتاسا کو ملا کر معمولی طور پر روزانہ ساڑھے تین تولہ کے قریب مدت دراز تک کھاتا رہا اس کے استعمال سے بینا ہو گیا وید کہتے ہیں کہ سنبھالو کڑوا گرم خشک چرپرا ہلکا ہے اور اس حرارت کو بڑھاتا ہے جس سے کھانا ہضم ہوتا ہے اسکی جڑ مقوی ہے بخار کو دفع کرتی ہے اور سوکھی کھانسی کو مٹاتی ہے اس کے پتے خوشبودار چرپرے مقوی اور کیڑے مارنے والے ہیں اس کے پتوں کے جوشاندے میں دار فلفل یعنی پیپل کا سفوف ڈال کے پلانے سے بلغم کا اور زکام کا بخار اور سر کا بھاری پن اور کم سننا موقوف ہوتا ہے سر کا درد دفع کرنے کے لیے اس کے پتوں سے تکیہ بھر کے سر کے نیچے رکھنا چاہیے اس کے پتوں کا رس گھاؤ پر لگانے سے اسمیں سے سڑی ہوئی پیپ کا نکلنا بند ہو جاتا ہے اور کیڑے مر جاتے ہیں اس کے پتوں کا رس تیل میں ڈال کے خشک کریں اس کے لگانے سے ہڈی کا زخم اور گنڈمالا کے پھوڑے جاتے رہتے ہیں ہر درد مٹانے والا پیشاب زیادہ لانے والا اور حیض کا درستی کے ساتھ لانے والا ہے اس کے بھپارے سے یا اس کے اوٹنائے ہوئے جوشاندے

مین نچھاکر آبزن کرنے سے کمر کے نیچے کے حصے کا بادی کا درد دفع ہوتا ہے اگر خراب خون وغیرہ کہین جمع ہوجائے تو اسکو دور کرنے کے لیے اس کے پتون کو آ بالکر باندھنا چاہیے اگر گٹھیا مین جوڑون پر ورم آجائے تو اسکو مٹانے کے لیے اس کے پتون کو آ بالکر جب تک سوجن نہ مٹے تب تک دن مین دو تین بار باندھتے رہنا چاہیے اس کے پتون کو پیس کر پانی کے ساتھ پھنکانے سے باری سے آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے اس کے پھل کے سفوف کو پیس کر پھنکانے سے پھوڑون اور سر کا درد دفع ہوتا ہے اور ان کے امراض زائل ہوتے ہین جس عورت کے تکلیف سے خون حیض آتا ہو یا بہت کم آتا ہو اسکو اس کے بیجون کا سفوف پھنکانے سے یہ نقصان جاتا رہتا ہے اسکی جڑ کرندی اور بخار مین نافع ہے اس کے پتون کا رس لگانے سے جلد بدن کے امراض اور سوجن رفع ہوتی ہے اس کے سوکھے پتون کو چلم مین بھر کر حقے مین رکھ کر پینے سے دردسر اور زکام دفع ہوتا ہے اس کے پتون کا جوشاندہ پلانے سے بخار چھوٹتا ہے اس کے پتے نسن چاول اور گڑ ان سب کو پیس کر گولی بنا کر کھلانے سے گٹھیا دفع ہوتی ہے اس کے پتون کو ازشا کے بھپارا دینے سے بخار اور زکام اور گٹھیا مٹتی ہے۔ اس کے سوکھے پھلون کو پیس کر پھنکانے سے کیڑے مرجاتے ہین اس کے پتون کو آگ پر تپا کر باندھنے سے دردسر دفع ہوتا ہے اسکی جڑ اور پتے پسینا لانے والے پیشاب اور طاقت بڑھانے والے ہین اس کے اجزا کے رس سے تیل تیار کرکے لگانے سے خراب زخم دفع ہوتے ہین اس کے تازہ پتون کا رس کان مین ڈالنے سے کان کے کیڑے مرجاتے ہین اسکی جڑ بچے کے گلے مین لٹکانے سے دانت آسانی سے نکل آتے ہین اس کے پتون کے رس سے تیل بنا کر گرم گرم گنگنا ملکر اور پراس کے پتے باندھنے سے جوڑون کا درد دفع ہوتا ہے اس کے بیجون کو دانت نکلنے کے وقت مین بچے کے گلے مین لٹکانے سے دانت جلد نکل آتے ہین اس کے پتون کو گرم کرکے باندھنے سے بدتحلیل ہوجاتی ہے اس کی جڑ کو پانی مین گھس کے سوط کرانے سے گنڈمالا مٹتی ہے اسکا رس لگانے سے کیڑے مرجاتے ہین پہلے تھوڑا تھوڑا کبھی تین دن تک پلا کے پھر اسکا خالص رس پلانے سے نارو مٹتا ہے اسکو اور موصلی کو چلنے سے جیب کا درد دفع ہوتا ہے اس کو پیس کر ناف اور فرج پر لیپ کرنے سے آسانی سے بچہ پیدا ہوجاتا ہے۔

سنجاب (ف)

بفتح سین مہملہ وسکون نون و فتح جیم تازی وسکون الف و باے موحدہ موقوف جیسا کہ محیط اعظم اور کشف اللغات اور منتہی الارب اور بحر الجواہر اور فرہنگ جہانگیری مین مذکور ہے برہان قاطع اور فرہنگ سروری اور مدار الافاضل مین سین مہملہ کے کسرے سے لکھا ہے خسرو کا شعر ہے ؎

تخم اگر جو بود جو آرد بر ؎ بچہ سنجاب زاید از سنجاب

بائے موحدہ کی جگہ فاسے سنجاف بھی آیا ہے

صفات وشناخت۔ ایک جنگلی جانور ہے کہ چوہے سے بڑا اور گھونس کی برابر ہوتا ہے دُم بہت چھوٹی ہوتی ہے نہ کہ بالکل نہین ہوتی جیسا کہ گیلانی نے سمجھ لیا ہے۔ بال بہت ملائم ہوتے ہین امرا اسکی کھال کے پوستین پہنتے ہین ترکستان مین بہت ملتا ہے اور صقالبہ کے شہرون مین بھی ہوتا ہے صقالبہ لام کے کسرے اور باے موحدہ کے فتحہ سے ایک گروہ کا نام ہے جس کے شہرون کی حدود بلاد خزر میان اور بلگیریا اور قسطنطنیہ سے اتصال رکھتی ہین جیسا کہ منتہی الارب مین مذکور ہے اس جانور کے پیٹ کے نیچے بال سفید ہوتے ہین اور باقی رنگ بھگ میلا ہوتا ہے مگر پوستین بنانے کے

۴

Hakeem Shaukat Ali 

لیے وہ بہتر ہے جس کا رنگ نیلا ہو بہت حیلہ باز جانور ہے جب آدمی کو دیکھتا ہے تو پیڑ پر چڑھ کر چھپ جاتا ہے۔ پیڑ کی کھو میں رہتا ہے۔ چونکہ یہ میوہ جات کھاتا ہے اس لیے اس کے گوشت مین بسانڈ اور بدبو نہین ہوتی۔

طبیعت ۔ گوشت اسکا گرم پہلے درجے مین اور تر دوسرے درجے مین ہے۔

خواص وفوائد ۔ اسکا گوشت گرمی کو تسکین دیتا ہے اسی واسطے بعض سرد و تر جانتے مین درد سینہ اور کھانسی اور سینے کے پھوڑے کو نافع ہے دیوانون اور مالیخولیا رکھنے والون اور مرگی کے مریضون اور سوداوی مزاجون کو اسکا کھانا بہت نافع ہے اسکا پوستین سمور سے گرمی کم رکھتا ہے اور اُس سے خوشبودار بھی زیادہ ہے اور بہ نسبت اس کے اعتدال سے بھی قریب ہے اس پوستین کے پہننے سے مزاج مین اعتدال آتا ہے اعصاب کا درد دفع ہوتا ہے اور گرمی کم ہونے کی وجہ یہ ہے کہ میوے کھایا کرتا ہے پس گرم مزاج والون اور جوانون اور زیادہ شراب پیتے رہنے والون کو اسکا پوستین پہننا بہتر ہے کیونکہ اعتدال کے ساتھ گرمی پیدا کرے گا۔ اس کے بالون کو پیس کر زخمون پر چھڑکنے سے بھر جاتے ہین اگر خون جاری ہو تو بند ہو جاتا ہے۔ **مضر** ۔ گوشت قولنج پیدا کرتا ہے **مصلح** ۔ روغن بادام۔

سنجد (ن)

بعض نے حرف اول کے کسرے سے لکھا ہے اور بعض نے حرف اول کے فتح اور جیم تازی کے کسرے سے مگر محمد قلی سلیم کے شعر سے معلوم ہوتا ہے کہ جیم کے فتحہ سے ہے اس لیے کہ کنجد کا قافیہ کیا ہے اور کنجد مین کاف مضموم اور جیم تازی مفتوح ہے سلیم

زروغن گشت خالی مغز کنجد نماندہ آرد در دندان سنجد

سنجد کے ساتھ دندان کا ذکر تشبیہ کی وجہ سے ہے۔

صفات وشناخت ۔ ایک ایسے بڑے درخت کا پھل ہے جو درخت زیتون کی برابر ہوتا ہے چونکہ اس کے پتون پر غبار ہوتا ہے اس لیے اہل عرب غبیرا کہتے ہین سرد ملکون مین پیدا ہوتا ہے پھول کا رنگ سفید زردی مائل ہوتا ہے بعض کہتے ہین کہ زعفرانی رنگ اور بہت تیز خوشبودار ہوتا ہے یہ درخت نر و مادہ ہوتا ہے۔ نر مین پھل نہین لگتا بعض قسم کا پھل عناب یا بیری برابر ہوتا ہے پک کر چھلکا اسکا سُرخ پڑجاتا ہے گودہ سفید رنگ اور شیرین اور خوش مزہ ہوتا ہے۔ گٹھلی عناب کی گٹھلی کی طرح ہوتی ہے بعض قسم کا پھل اس سے بھی زیادہ بڑا ہوتا ہے اور اسکا چھلکا گودے سے جدا ہو جاتا ہے اور گٹھلی آسانی سے گودے سے چھوٹ سکتی ہے اور پہلی قسم کے پھل کا چھلکا جدا نہین ہو سکتا شیرینی بھی اس مین بہ نسبت اُس کے کم ہوتی ہے رنگ اوپر سے اسکا بھی سُرخ ہوتا ہے اس کو سنجد اردنی کہتے ہین دونون قسم کے پھل گرمی کے موسم مین پکتے ہین قوت ان پھلون مین دو برس تک باقی رہتی ہے۔ کنز اللغات ترکی مین سنجد عناب کا نام بتایا ہے اور یہ غلط ہے۔

طبیعت ۔ پھل سرد پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین ہے اور کچے مین خشکی پکے سے زیادہ ہوتی ہے پھول دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد ۔ پھل معدے کو قوت پہونچاتا ہے تے کو روکتا ہے صفرا کو خارج کرتا ہے، دماغ پر ابخرے چڑھنے نہین دیتا دستون کو بند کرتا ہے خاصکر کچا پھل اور ادرار بول اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے کو نافع ہے بچون کے واسطے از بس مناسب ہے کیونکہ ان کے مزاج کی تعدیل کرتا ہے اس کے پھول کو سونگھنے یا کھانے سے باہ مین قوت آتی ہے۔ خاصکر عورتوں کی



باہ کو ہیجان میں لاتا ہے اسکی بو دل و دماغ کو قوت بخشتی ہے تفریح پہونچاتی ہے فالج اور کزاز اور دمہ اور استسقا اور سل کو نافع ہے معدے اور جگر کو قوی کرتا ہے۔ سدہ اور ریاح مٹاتا ہے۔ اس کے پتے تر و خشک زخمون پر باندھنے سے اکالش وغیرہ کو صاف کرتے ہین زخم بھر لاتے ہین پھر دوسری دوا کی حاجت نہین رہتی ہے اس کے ہرے پتون کا رس کسی تیل مین جوش دیکر روغن تیار کرتے ہین یہ روغن گٹھیا اور استرخا کو مفید ہے۔ بالون کو بڑھاتا ہے اور پھولون کا عرق ریاح سعدہ کو تحلیل کرتا ہے۔ **مضر** پھل دیر ہضم ہے **مصلح** مصری۔

مقدار خوراک ۔ پتے ۱ درم تک اور پھول ۴ ماشہ۔

سندیریطیس (یونانی)

بفتح سین مہملہ و سکون نون و کسر دال مہملہ و سکون یائے تحتانی و کسر رائے مہملہ و سکون یائے تحتانی و ضم طائے حطی و سکون سین مہملہ

صفات و شناخت ۔ ایک روئیدگی ہے کہ ربیع کے موسم مین پیدا ہوتی ہے اسکی تین قسمین ہین (۱) بلوط کے پتون کی طرح پتے ہوتے ہین اور اوپر سے کٹے ہوئے درے ہوتے ہین شاخین چوکھونٹی ہوتی ہین اور طول مین ایک بالشت کے قریب ہوتی ہین شاخون کے سرون پر گھنڈیان لگتی ہین جن مین سیاہ بیج بھرے ہوتے ہین بہار کے دن مین یہ قسم پیدا ہوتی ہے (۲) شاخین ڈیڑھ دو گز کے قریب لمبی اور پتے مرزنجوش کے پتون کی طرح اور کنارے اُن کے کنگوان ہوتے ہین اور شاخون کے دونون جانب صفوف مین کثرت سے لگے ہوتے ہین شاخون کے سرون پر لمبے اور باریک ریشے ہوتے ہین جن کے سرون پر گھنڈیان لگی ہوتی ہین ان گھنڈیون مین بیج بھرے ہوتے ہین و ضع ان بیجون کی چقندر کے بیجون کی سی ہوتی ہے اور خوب گول اور سخت ہوتے ہین (۳) شاخین ایک ایک بالشت کی رنگ ان کا سفیدی و سرخی مائل ہوتا ہے پتے دھنیے کے پتون کی طرح اور اُننے بڑے ہوتے ہین اور پھول کا رنگ سُرخ سیاہی مائل خون کے رنگ کا سا ہوتا ہے بیج چھوٹا اور تیرہ اور سرخی مائل یہ قسم انگورون کی بیلون کے پاس اُگتی ہے اور پہلی اور دوسری قسم سے قوی ہے۔

طبیعت ۔ سرد دوسرے درجے مین اور خشک تیسرے درجے مین۔

خواص و فوائد ۔ اگر کسی مقام سے خون جاری ہو تو تازہ پتون کا لیپ کرنے سے یا سوکھے پتون کو پیس کر چھڑکنے سے خون رُک جاتا ہے اس کے پتون کے کھانے سے دست بند ہوجاتے ہین اور قبض پیدا ہوتا ہے پھوڑون اور ورم اور کنٹھ مالا ابران کا لیپ کرنے سے بہت نفع ہوتا ہے ان کے جوشاندے یا خیساندے یا اس سے حقنہ کرنے سے بھی دست بند ہوجاتے ہین۔

سنکونا (ش)

صفات و شناخت ۔ اس کے درخت کئی قسم کے ہوتے ہین سنکونا کیلی سیا اور سنکونا اوفی سی نیلس اور سنکونا سکسی روبرا اور سنکولین سی فولیا وغیرہ۔ ان مین سے سنکونا سکسی روبرا درخت کے تنے اور شاخون کی خشک کی ہوئی چھال کو کام مین لاتے ہین جسے انگریزی مین سنکونا بارک اور لاطینی مین سنکونی کارٹکس کہتے ہین یہ ٹکڑے ہوتے ہین لپٹے ہوئے یا کنارے کم و بیش اندر کی جانب مڑے ہوئے چھال کے اوپر چھلکا بھی ہوتا ہے طول مین چند انچ سے ایک فٹ یا زیادہ اور چھال بذات خاص موٹائی مین ایک انچ کے دسوین حصے سے چوتھائی حصے تک شاذ و نادر زیادہ بھی۔ بیرونی سطح کم و بیش کھردری یعنی اُسپر نالیان اور لکیرین یا آڑے بل مین دراڑین جو بعض اوقات چھلون کی مانند اور گرہ ہوتی ہین رنگت بھوری سرخی مائل



اور اندر کی سطح اینٹ کے رنگ کی سرخ اور بناوٹ ریشہ دار جو ریشے بے قاعدے اور موٹے ہوتے ہیں پتے پیلے ہوئے چھال کی ٹوٹی ہوئی سطح دیکھیں تو غفث معلوم ہوتی ہے مگر بڑے ٹکڑوں کی بناوٹ بہت باریک ریشہ دار سفوف کی رنگت بھوری یا بھوری سرخی مائل بوکچھ نہیں اور ذائقہ تلخ اور کسی قدر بکسا اسی سنکونا کی چھال میں سے کونین نکلتی ہے۔

خواص وفوائد۔ مقوی۔ قابض۔ اور دافع امراض نوبتی ہے۔ سنکو بارک اور اس کے مرکب عمدہ مقوی ہیں اور کسی قدر قبض کی تاثیر بھی کرتے ہیں۔ امراض نوبتی کے دفع کرنے کے لیے چنداں مستعمل نہیں کیونکہ اس کے لیے بہت بڑی مقدار ضرور ہے اور بڑی مقدار میں اس سے جی متلاتا ہے قبض اور درد سر ہوجاتا ہے مگر یہ بھی دیکھا گیا ہے کہ اسکا جوہر کونین جو بخار کے لیے لاثانی دوا ہے اور اس سے بعض اوقات بخار نہ جائے تو سنکونا مفید پڑتی ہے اسکا جوشاندہ اور خیسانده نہایت مقوی ہے۔

مقدار خوراک۔ دس گرین سے ۶۰ تک۔

سنکونائی نی سلفاس (ل)

سلفیٹ آف سنکونائن (ش)

صفات وفوائد۔ ایک جوہر ہے جو مختلف اقسام سنکونا کی چھال اور رمی جیا کی چھال سے نکال کر سلفیٹ بنالیتے ہیں کونین اور سنکونی ڈائن کی قلمیں بندھنے کے بعد جو سیال بچتے ہیں کاسٹک سوڈا سے ان کو تہ نشین کرکے اور شراب سے دھوکر سلفیورک ایسڈ یعنی گندھک کے تیزاب میں حل کرکے اور حیوانی کوئلے سے رنگت دور کرکے قلمیں باندھ لیتے ہیں اس کے خواص وفوائد مثل کونین کے ہیں۔

مقدار خوراک۔ ایک گرین سے دس گرین تک۔

سنکونی ڈائی نی سلفاس (ل)

سلفیٹ آف سنکونی ڈائن (ش)

صفات وفوائد۔ مختلف الاقسام سنکونا کی چھال سے نکالتے یہ ایک جوہر ہے کہ کونین کی قلمیں حاصل ہونے کے بعد جو سیال بچے اُسے گاڑھا کرکے سنکونی ڈائن حاصل کرتے ہیں پھر ایک خاص طرح سے سلفیورک ایسڈ یعنی گندھک کے تیزاب میں اسکا سلفیٹ بنا لیتے ہیں اس کے خواص فوائد اور مقدار خوراک مثل کونین کے ہے۔

سنکونافیبری فیوج (ش)

صفات وشناخت۔ یہ دوا ایک درخت کی چھال میں سے نکالی جاتی ہے دارجیلنگ کے پہاڑ پر اس درخت کے باغات سرکاری لگائے گئے ہیں بہت ہلکے زرد رنگ کا سفوف ہے۔ ذائقہ تلخ اور اس میں رال ملی ہوئے سے چپکتا ہوا معلوم ہوتا ہے پانی ملے ہوئے گندھک کے تیزاب میں قریب قریب حل ہوجاتا ہے۔

سنکونا سکسی روبرا یعنی سرخ چھال میں جو قدرتی جوہر پائے جاتے ہیں وہ سب اس دوا میں ملے ہوئے ہیں۔

خواص وفوائد۔ بڑے بڑے ڈاکٹروں کے تجربے سے اسکا دافع امراض نوبتی ہونا ثابت ہے کونین کے سوا بالفعل اس دوا سے بہتر اور کوئی دافع بخار دوا نہیں ہے۔ جو زمانہ راحت میں مثل کونین کے اسکو دینا چاہیے یا تو بطریق سفوف کے یا بذات گڑ یا شہد کے ہمراہ ملاکر یا آب لیموں کے ہمراہ گولیاں بنا کر۔ ساٹھ گرین سنکونا فیبری فیوج میں ایک



فلوس ۳ ڈرام تازہ لیمو کا رس ملانے سے بہت آسانی سے گولیان بنا سکتے ہین دو دو گرین کی گولیان بناکر دو دو گولی دو دو گھنٹے بعد دین یہ دوا اگرچہ دافع امراض نوبتی اور دافع بخار ہے لیکن اسکے استعمال سے کبھی جی متلاتا اور قے آنے لگتی ہے۔

مقدار خوراک۔ ۵ گرین سے ۱۰ گرین تک۔

سنکھ (ھ)

بفتح سین مہملہ وسکون نون وکاف تازی مخلوط بہا موقوف۔ شنج (ع) سفید مہرہ دکچک دگوش ماہی (ف) یادرکھو کہ سنکھ سین مہملہ سے عام اہل اردو کا محاورہ ہے ورنہ مارواڑی ہندی گجراتی بنگالی پنجابی دراوڑی کرناٹکی اور مرہٹی سب مین شین معجمہ سے بولتے ہین مرہٹی مین اتنا ہے کہ کاف مخلوط بہا کو مضموم اور اُس کے بعد واو مجہول بھی تلفظ مین ہے یعنی شنکھو کہتے ہین۔

صفات۔ ایک کیڑے کے اوپر کا خول ہے اور یہ صدفی ہڈی ہے کہ کیڑا نکل جانے کے بعد باقی رہجاتی ہے۔ سنکھ باعتبار اپنے چکر کے دو قسم کا ہوتا ہے ایک دہنی طرف کے چکر والا دوسرا بائین طرف کے چکر والا جیسا کہ ویدون نے لکھا ہے یونانیون نے بھی اس مطلب کو یون ادا کیا ہے کہ سنکھ جڑ سے جانب چپ پر ملتوی (لپٹا ہوا) ہوتا ہے اور بہت کم سیدھی جانب پر بھی لپٹا ہوتا ہے اس دوسری قسم کا گھر مین رکھنا برکت کا موجب ہے۔ وید کہتے ہین کہ داہنی طرف کے چکر والا بہت کم ملتا ہے۔ اس لیے بائین طرف کے چکر والا سنکھ دواؤن کے کام مین آتا ہے پیٹ اسکا موٹا ہوتا ہے۔ اُس پاس کے سرے اُس سے پتلے ہوتے ہین سرخ رنگ کم ہوتا ہے اور سفید زیادہ ہوتا ہے چھوٹا بھی ہوتا ہے اور بڑے سے بڑا دوسو پچاسی تولہ تک کا ہوتا ہے جو چاندی کی طرح اُجلا اور چمکدار اور چکنا ہو ایسا سنکھ دواؤن کے کام مین لانا چاہیے۔ اس کے **صاف کرنے کا طریق** یہ ہے کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے پوٹلی مین باندھکر ایک ہانڈی مین کھٹائی اور کانجی بھرکر اُس کے بیچ مین اُس پوٹلی کو لٹکاکر اُس کے نیچے چار پہر تک دھیمی آنچ دینا چاہیے پیچھے اُس مین سے نکالکر پانی سے دھوکر سکھا کے رکھ چھوڑنا چاہیے۔ **سنکھ کا کشتہ** بنانے کا دستور دیباچۂ کتاب مین مذکور ہوچکا ہے۔ یہان ایک عمدہ کشتہ جو وہان درج نہین بیان ہوتا ہے۔ سنکھ کو آگ پر لال کرکے کاغذی لیمو کے رس مین بجھانا چاہیے۔ جبتک وہ بکھر کے ٹکڑے نہ ہوجاتے تب تک بجھاتے رہنا چاہیے پیچھے ایک سکورے مین گھیکوار کے لعاب (مغز) کے بیچ مین اسکو رکھکر اور سکورے کا منھ کرمٹی سے بند کرکے سکھا کر گج پٹھا کی آگ مین راکھ کرلینا چاہیے۔

طبیعت۔ سنکھ دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے اور بعض فرماتے ہین اور گوشت اسکا اسی درجے مین سرد وتر ہے سنکھ کو جلانے کے بعد خشکی بڑھ جاتی ہے۔

خواص وفوائد۔ اول **گوشت** کا حال بیان کرتا ہون اس مین تحلیل اور جذب کی قوت ہے اگر بدن مین پیکان یا کانٹا رہ جائے تو اس کے باربار کے ضماد سے نکل آتا ہے اس کے کھانے سے خون کی حدت کم ہوجاتی ہے اور پتلا خون گاڑھا پڑجاتا ہے اسکو مرکی اور کندر کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے پھوڑون کے زخم کو بہت نفع ہوتا ہے یہ لیپ سخت ورمون کو تحلیل کردیتا ہے اگر اس مین سے رطوبت اس طرح نکال لین کہ تازہ گوشت مین سوئیان چبھو کر آگ پر سینکیں یہانتک کہ رطوبت ٹپکے اس رطوبت کو لیوے اور مرکے سفوف کے ساتھ پرانے ورمون اور زخمون پر لگانے سے بھر جاتے ہین اس گوشت کو جلاکر تارکول مین ملاکر بال اکھیڑ کر اُس مقام پر لگادین تو پھر نہ نکلین تازہ گوشت کو نگلنے سے معدہ کا درد دفع ہوتا ہے۔ سوکھے ہوئے گوشت کو پیس کر کھانے سے خون حیض کا ادرار ہوتا ہے دیوانے کتے کے کاٹے ہوئے

زخم پر گوشت لگانے سے زہر کو چوس لیتا ہے اس کے کھانے سے بلغم دستے پیدا ہوتے ہیں پیاس اور صفراوی التہاب تھمتا ہے اگر پلکیں پھول جائیں تو ان پر تازہ گوشت لگانے سے نفع ہوتا ہے اور اُس وقت تک جدا نہیں ہوتا جب تک اس میں کچھ بھی رطوبت باقی رہتی ہے اس کے کھانے سے قے پیدا ہوتی ہے۔ قابض میوہ جات سے اصلاح کرنا چاہیئے۔

سنکھ کی ہڈی آنکھ کے جالے کو کاٹتی ہے۔ نگاہ کو تیز کرتی ہے ڈھلکے کے مرض کو شافی ہے آنکھ کی طرف رطوبات آتی ہوں تو اُنھیں خشک کر دیتی ہے۔ بن جلائی ہوئی ہڈی کے لگانے سے جس قدر جلا پیدا ہوتی ہے اتنی جلائی ہوئی سے نہیں ہوتی۔ امراض صفراوی و بلغمی و فساد خون کو نافع ہے جلا کر دھو کر لگانے سے جلا پیدا ہوتی ہے چھائیں کے داغ جاتے رہتے ہیں خارشت تر جاتی رہتی ہے اگر بن جلائے ہوئے کو جو کو ٹن پر لگادیں تو ورم تحلیل ہو جائے اگر چوٹ کی وجہ سے ورم آگیا ہو تو اُس پر بھی اسکا لیپ نافع ہے جلے ہوئے کو آنکھ میں لگانے سے پھنسی خشک ہو جاتی ہے اور پھنسی کا نشان صاف ہو جاتا ہے اگر تمام کو مع گوشت کے جلا کر لگایا جائے تو زیادہ سفید پڑے ڈھلکا موقوف ہو جائے آنکھ کی رطوبت خشک ہو جائے جالا کٹ جائے جلا کر پیس کر دانتوں پر ملنے سے صاف ہو جاتے ہیں۔ سنکھ کی خاک چار جز سیاہ مرچ دو جز نازہ ایک جز ان سب کو پیس کر کھانے سے آنتوں کا زخم جو بدبودار ہو بھر جاتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ سنکھ (ہڈی۔ جلد بحری) سبک اور سرد ہے بینائی کو قوی کرتا ہے خون اور بلغم اور صفرا کا فساد دفع کرتا ہے سول کو جلا کر اُسکی راکھ اور سنکھ کے سفوف کو ملا کر لیپ کرنے سے بلغمی ورم اور وہ گانٹھ جو گنڈ کہلاتی ہے تحلیل ہو جاتی ہے

سنکھ کا کشتہ سلونا اور سرد اور قابض ہوتا ہے سنگرہنی آنکھوں کا جالا اور پھولا پیٹ کا درد اور چھاسوں کو (جوائی میں منہ پر پھنسیاں نکلتی ہیں) مٹاتا ہے سنکھ کا کشتہ اور سیندھا نمک برابر لے کر شہد میں ملا کر ۴ ماشہ کی مقدار میں کھلانے سے سنگرہنی مٹتی ہے اس کشتے کو گرم پانی کے ساتھ کھلانے سے صفراوی درد دفع ہوتا ہے شہد میں یہ کشتہ ملا کر آنکھ میں لگانے سے زردی دفع ہوتی ہے۔

سنکھا ہولی (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون نون و فتح کاف تازی مخلوط بہاو الف ساکن و ضم ہا و سکون واو مجہول کسر لام و یائے معروف گجراتی اور مارواڑی میں **شنکھاولی** شین نقطہ دار اور واو مفتوح سے اور برج بھاشا کی ہندی میں **شنکھاہلی** شین نقطہ دار اور ہائے مضموم بغیر واو مجہول سے اور مرہٹی میں شنکھولی شین نقطہ دار مفتوح اور واو مجہول سے کہتے ہیں پنجابی کا نام ...

کاف تازی کے فتحہ اور رائے ثقیل کے کسرے سے ہے سنسکرت کا نام شنکھ پشپی بضم ہائے فارسی اول ہے

صفات و شناخت ۔ ہندوستانی روئیدگی ہے اسکی شاخیں بہت اور باریک ہوتی ہیں جیسے دوب اور پتے باریک زمین پر پڑے ہوتے ہیں اور اسکی چھوٹی چھوٹی بیل بڑھتی ہے پھول اس میں نیلے اور سفید بہت آتے ہیں چاندنی رات میں اور بڑی فجر کو اچھے معلوم ہوتے ہیں مزہ اسکا بکسا ہوتا ہے بعض اس کو اندھا ہولی بتاتے ہیں۔ مگر صاحب مخزن نے جو گاؤزبان سمجھا ہے غلطی کی ہے۔

طبیعت ۔ سرد و تر۔

خواص و فوائد ۔ ملین ہے قوت حافظ اور ذکاوت اور خرد ادراک بڑھاتی ہے سوزاک اور جریان کو شافی ہے قرحہ اور سوزاک کو نافع ہے اسکی جڑ مع چھال قوت باہ اور غلظت منی کے لیے استعمال کرتے ہیں اسکی جڑ کی چھال

سائٹ ماشہ سبھالو کے بیج پونے دو ماشہ ان دونوں کو جوش دے کر صبح وشام پیا کریں تو رباح کو تحلیل کرتے ذیا بیطس اور پیشاب کی شکر اور امراض گردہ ومثانہ وذکرو آتشک کی جلن اور امراض چشم کے لیے مفید ہے اس کے درخت کے تازہ اجزا ساڑھے تین تولہ کے قریب لے کر ۵ کالی مرچوں کے ساتھ پیس کر چھان کر تین چار روز تک صبح کو پینا ابوا سیر خونی و بادی کے لیے مفید ہے۔

وید لکھتے ہیں کہ سنبھالو گرم تیز لیس تلخ کسیلی چرپری ٹھنڈی بانجھ دل کے امراض کو دفع کرنے والی خون صاف کرنے والی قوت حافظہ بڑھانے والی اور مقوی ہے دودھ کے ساتھ اسکا سفوف پھانکنے سے بچوں میں قوت آتی ہے۔ یہی فائدہ اس کو دودھ میں گھونٹ کر پینے سے ہوتا ہے اسکا گھی بنا کے کھلانے سے پاگل پن مٹتا ہے اس سے گھی بنا کے کھانے سے مرگی دفع ہوتی ہے اس کے ہرے پتوں کا تازہ ۲ تولہ رس پینے سے خفقان کو نفع ہوتا ہے اسکا سفوف دودھ کے ساتھ پھانکنے سے سوکھی کھانسی زائل ہوتی ہے اسکا جوشاندہ پینے سے سوزاک جاتا رہتا ہے اس کے ۸ ماشہ رس میں ۸ ماشہ سیاہ مرچوں کا سفوف اور شہد ملا کر پلانے سے قے رک جاتی ہے۔ اسکی جڑ کو گلے میں باندھ لینے سے کنٹھ مالا جاتی رہتی ہے اس کے جوشاندے سے بچوں کا بخار چھوٹ جاتا ہے اس کے پتوں کا سگرٹ بنا کے پینے سے کھانسی اور دمے کو آرام ہوتا ہے یہ بھیتر کے بواسیر کے مسوں کو مٹاتی ہے۔

سنکھیا (ھ)

بکسر سین مہملہ وسکون نون وکسر کاف تازی مخلوط بھا وفتح یائے تحتانی وسکون الف یا ۔ سونبل کھار (ھ) مرگ موش کالی (ف) سم الفار وتراب الہالک وشک بفتح یا منم شین نقطہ دار (ع) وائٹ ارسنک (ش) آرسینکم البیم (ل) اس کا کیمکل (کیمیائی) نام ارسی اس ایسڈ ہے

صفات وشناخت ۔ یہ معدنی جسم چاندی کا جما ہوا دھواں ہے جو چاندی کی کان سے نکلتا ہے بعض کہتے ہیں کہ سونے کا دھواں ہے جو اسی کی کان سے نکلتا ہے کبھی ہڑتال کی کھان میں سے بھی ملتا ہے بعض کہتے ہیں کہ مرکب ہے عمدہ پارے اور خراب گندھک سے چاندی کی کان میں ان دونوں کے جمع ہونے کے بعد سردی جما دیتی ہے۔ ڈاکٹر کہتے ہیں کہ مرکب ہے ایک حصہ آرسنک یعنی سنکھیا دھات اور تین حصہ آکسیجن (یہ ایک ہوا ہے جو جہان میں بکثرت پائی جاتی ہے) اسے رنگت اس کی زرد وسفید وسرخ وسیاہ منجمد قدرے چمکدار بے بو ہوتا ہے۔ ذائقہ قدرے شیریں یا بے مزہ سخت کوکنا ہوتا ہے تین سو اسی درجے کی حرارت میں بصورت دھوئیں کے اڑ کر دوسرے ٹھنڈے برتن میں جم جاتا ہے اور قلمیں اس کی ہشت پہلو ہو جاتی ہیں سنکھیا ڈلیوں کی شکل میں ہوتا ہے اگر بہت عرصہ تک رکھ کر چھوڑنے سے دانہ دار اور سیلا ہو جاتا ہے پانی میں بہت کم حل ہوتا ہے ایک سو حصہ پانی میں دانہ دار سنکھیا گیارہ حصے اور ڈلی دار ۳ حصے حل ہوتا ہے اس کے آبی سولیوشن میں ایمونیا نائٹریٹ آف سلور سے زرد رنگ کا تہ نشین بنتا ہے جو پانی میں حل نہیں ہوتا مگر ایمونیا اور شورے کے تیزاب میں بخوبی حل ہو جاتا ہے۔ سرخ کوئلے پر ڈالنے سے لہسن کی سی بو نکلتی ہے۔ سنکھیا لوہے کے ساتھ ملا ہوا زمین سے منتاہرا تصعید کرنے سے خالص سنکھیا حاصل ہوتا ہے آنچ دینے سے اڑ جاتا ہے اور ایک برتن میں رکھ کر آنچ دینے سے چھوٹا چھوٹا دانہ چمکدار مانند ہیرے کے اس شیشے کے سرد حصے پر جمتا ہے اور اس وقت لہسن کی سی بو نکلتی ہے۔ ستر برس تک اپنی قوت رہتی ہے اس کے بعد قوت فاسد ہو جاتی ہے۔ اور داب ہلکا اور رنگ میلا پڑ جاتا ہے۔

مخزن الادویہ میں لکھا ہے کہ وید اسکی پانچ قسمیں بیان کرتے ہیں (۱) پھٹکیا ۔ یہ سفید اور شفاف پھٹکڑی کی طرح ہوتا ہے



اور آگ پر اس سے دھوان نہین اُٹھتا۔ (۲) ہلدیا۔ یہ زرد رنگ ہلدی کی طرح ہوتا ہے (۳) گودیا۔ یہ بے گون ہوتا ہے۔ (۴) داڑمایہ انار کے دانے کی طرح لال ہوتا ہے۔ (۵) سنکھیا یہ نہایت سفید ہوتا ہے۔ پچھلی دونون قسمین عمدہ ہین زرد رنگ بُرا ہے تین رنگ کا سنکھیا تجارتی کاروبار مین زیادہ مستعمل ہے۔ سفید زرد اور سُرخ۔ سفید رنگ سنکھیا قدرتی طور پر ایسا نہین ہوتا بلکہ اس کو یہ رنگ مصنوعی دیا جاتا ہے۔ یہ ہندوستان مین براہ سمندر چین سے آتا ہے اور اسی رنگ مین دوا کے طور پر استعمال ہوتا ہے۔ زرد سنکھیا دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک وہ جس کے صاف شفاف سنہری طبق ہوتے ہین جو شفاخانون مین بخار کے دفعیہ کے لیے دیا جاتا ہے اور خلیج فارس کی بندرگا ہون اور دوسرے مقامات سے بمبئی پہونچتا ہے دوسری قسم کی غیر شفاف اور کثیف ڈلیان ہوتی ہین یہ کارخانون مین مستعمل ہے اور چترال سے آتا ہے زرد رنگ کا سنکھیا رنگ اور روغن کے کام آتا ہے تمام مالک کے کھلونون پر زرد رنگ اسی کا ہوتا ہے۔ آخر بری موم جامے اسی سے زرد کیے جاتے ہین۔ زرنم گُش سفوفون مین خاص جز یہی ہوتا ہے۔ تمام ہندوستانی آتشبازی مین نیلا شعلہ دکھلانے کے لیے اسی کو کام مین لاتے ہین۔ تمام پٹینٹ ادویات جنکا اشتہار بال اُڑانے والی صفت مین دیا جاتا ہے اسی زرد سنکھیا سے تیار ہوتی ہین انکی بابت حال مین یہی تجربہ ہوا ہے کہ وہ جونکون کے حق مین زہر قاتل ہے۔ سرخ سنکھیا زیادہ تر برہما اور چین سے آتا ہے یہ رنگ کے طور پر زیادہ مستعمل ہے آتشبازی مین سُرخ شعلہ اسی سے نکلتا ہے۔ کیمیا گر سنکھیا کو زرنیخ سفید کہتے ہین اصل کی پہچان یہ ہے کہ بکری کے کلیجی کی بوٹی مین دو گھڑی تک رکھدین اگر وہ بوٹی گلاکر پانی کردے تو عمدہ ہے۔ یہی کھار ایک پاؤ خوب باریک کرکے نیچے اور پر کڑاہی مین رکھکر درمیان مین سنکھیا رکھدو اور نیچے اُس کے بیری کی لکڑی جلادو ایک گھنٹے مین سنکھیا پھول جائے گا بعد سرد ہونے کے وقت اس کو نکال کر کسی پوٹلی مین باندھکر گھیکوار کے لعاب مین بھاپ دو یعنی پوٹلی کو دوری سے باندھکر ایک چھوٹی سی ڈھکنی مین باریک سوراخ کرکے پوٹلی کی ڈور کو اس سوراخ مین سے نکالکر ڈھکنی کو گل حکمت کرکے نیچے اُس کے آگ جلاؤ جبتک بھاپ نکلے آگ جلاتے جاؤ۔ جب بھاپ بند ہوجائے آگ جلانی بند کردو سنکھیا موم کی مانند ہوجائے گا اسی کو قائم انکار اور موسیا کہتے ہین۔ اس طرح کے سنکھیا کو شبنم مین رکھ دینے سے تیل نکل آتا ہے اور اس طرح بھی تیل نکلتا ہے کہ بھی کے عقلا کا چورا ایک لوہے کے کرچھے مین سم انکار کو نرم آگ پر رکھکر دینے سے مثل موم کے ہوجاتا پھر شبنم مین رکھنے سے تیل ہوجاتا ہے سنکھیا کے تیل کے بنانے کا ایک قاعدہ ویدک کی کتابون سے آگے لکھونگا۔

طب جدید مین زرنیخ بھی سنکھیا کے عنوان مین آتا ہے کُحیث قال الاستحضارات الزرنیخیۃ ومنہا الزرنیخ الاصفر والابیض ویُعرف الاصفر منہ بسم الفار اس سے واضح ہوتا ہے کہ طب جدید مین استحضارات زرنیخیہ (مرکبات زرنیخیہ یعنی وہ چیزین جو زرنیخ سے بنائی جاتی ہین) اور زرنیخ کا بیان آیا ہے وہ بیان بالکل مطابق بیان ارسنک کے ہے اور ارسنک کا ترجمہ سنکھیا ہے نہ ہرتال حالانکہ زرنیخ طب قدیم مین بمعنی ہرتال کے ہے اور زرنیخ بفتح راے مہملہ و نون و خاء بادسکون جیم تازی طب قدیم وجدید دونون مین بمعنی سنکھیا کے ہے۔

مخزن الادویہ ڈاکٹری مین لکھا ہے کہ متقدمین اطبا کو درحقیقت خالص سنکھیا کی حقیقت معلوم نہ تھی چنانچہ بعض نے اسکو عمدہ پارہ اور زردی گندھک کا ایک مرکب لکھا ہے بعض نے لکھا ہے کہ وہ چاندی یا سونے کی کان سے نکلتی ہے اور بعض کا قول ہے کہ سنکھیا ہرتال کے کان سے نکلتی ہے۔

خالص سنکھیا دراصل جسم مفرد ہے جس کو یورپ کے محققین اہل کیمیا نے ۱۷۳۳ء مین دریافت کیا یہ خالص دھات تو



نہایت ہی کم ملتی ہے لیکن دوسری دھاتوں شامل ہوتا ہے۔ گندھک۔ سرمہ سیاہ کوبالٹ اور سیسہ وغیرہ کے ہمراہ ملی ہوئی پائی جاتی ہے جن سے کہ اسکو علیحدہ کر لیتے ہیں۔

طبیعت ۔ گرم و خشک چوتھے درجے میں۔

خواص و فوائد محلل ہے اس کو تیل میں ملا کر ملنا تر و خشک کھجلی اور سردی کے دردوں کو مفید ہے گلاب کے ساتھ پکا کر سبب استسقاء کو نفع کرتا ہے اسکو آنکھ میں لگا دینے سے ایک دن میں سب رطوبت آنکھ کے پردوں کی اٹل ہو جاتی ہے۔ دمے کو مفید ہے۔ بخار کو روکتا ہے اور ان سب مرضوں کو روکتا ہے جو باری سے ہوتے ہیں۔ ڈاکٹروں میں سے بعض کی رائے میں مقوی ہے لیکن زیادہ روز تک استعمال کرنے سے مریض دبلا ہو جاتا ہے اور بھوک کم معلوم ہوتی ہے اسلئے یہ چیز مقوی نہیں ہے جاڑہ چڑھ آنے کے وقت پر بھی اسکو دیتے ہیں خلاف کونین کے۔ باہر لگانے سے بڑا کاشنک ہے مگر لگانا اسکا خالی از خطر نہیں ہے خون صاف کرنے کے لئے مرض آتشک اور گٹھیا اور کوڑھ میں اکثر دیتے ہیں اگر آٹے میں ملا کر چوہے کو کھلائیں تو مر جائے اور دوسرے چوہے اسکی بو سونگھ کر بھاگ جائیں۔ اسکا کشتہ وجع مفاصل ریاحی و بادی کو مفید ہے اور دانے جو بدن پر خارش کرکے نکلتے ہیں انکو نافع ہے اور ضیق۔ نفخ شکم و درد شکم کو مفید ہے۔ خوراک ایک رتی مکھن میں۔ غذا روغن زیادہ اگر اسکو کھا کر ترش سستی دی جائے تو قے آجاتی ہے۔ جو کھانے سے رک جاتی ہے۔ چھوٹی کٹائی کے سوا سیر پانی میں تولہ بھر سنکھیا کھرل کرکے مونگ کی برابر گولیاں باندھ کر دہی کی ملائی میں لپیٹ کر اس طرح کھایا کریں کہ دانتوں کو نہ لگے اور اوپر سے آدھ سیر دہی پی لیا کریں اگر سردی کے دن ہوں گرم کر لیا کریں اور غذا میں دھوئی ہوئی اُرد کی دال گیہوں کی روٹی کے ساتھ نوش کیا کریں مگر دال میں گھی بہت ہو اور چاول اور دودھ اور مونگ کی دال اور لہسن اور مٹھائی اور جماع سے پرہیز کریں تو ایک چلے میں مرض آتشک جاتا رہے۔ سنکھیا سفید ۲ ماشہ، سورنجان شیریں تولہ بھر۔ دونوں کو اول کاغذی لیمو کے ۸ تولہ رس میں کھرل کریں پھر چھوٹی قسم کی لٹیا کے درخت کے رس میں کھرل کریں بعدہ گولیاں سیاہ مرچ کی برابر باندھ کر ایک گولی روز ۲۱ روز تک کھایا کریں تو وجع مفاصل جو آتشک کی وجہ سے ہو بالکل جاتا رہے۔ مگر سرد پانی اور مونگ کی دال سے پرہیز رکھیں اگر تولہ بھر سنکھیا ایک ہزار کاغذی لیمو کے رس میں کھرل کرکے اور چاول کی برابر گولیاں باندھ کر ایک گولی روز ملائی میں کھایا کریں اور ترشی۔ دودھ، چاول، جماع، تیل اور مرچ سے پرہیز کریں اور غذا میں مونگ کی دال چپاتی اور بہت سالن رکھیں تو کوڑھ بالکل جاتا رہے۔ حکیم علی نے لکھا ہے کہ سنکھیا کو بیس گدھی کے دودھ میں جوش دیں اور جوش کے بعد تین دن تک اُس دودھ میں تر رکھیں جوش کے وقت اور بیٹھنے کے موقع پر اس کے غبار اور دھوئیں سے بچے رہیں تین دن کے بعد دودھ میں سے نکال لیں بواسیر کے دانے اس کے لگانے سے ساقط ہو جاتے ہیں جن کے مسے باہر ہوں تو اُن کو چاہیے کہ مقعد پر بیٹھنے لگا کر اور مسوں کو باہر لا کر اُن پر آدھے مسور کے دانے یا چنے کی برابر ایک مرتبہ دن میں اور ایک مرتبہ رات میں لگایا کریں اور لگا کر ملا کریں مگر احتیاط رکھیں کہ سنکھیا دوسری جگہ نہ پہونچنے پائے بالکل جذب ہو کر خارج ہو جائیں اور دو تین ہفتے میں دراز ہو کر باریک ہو جائیں گے۔ اور بغیر تکلیف کے ایک ماہ میں ساقط ہو جائیں گے۔ کسی طرح کی اذیت نہ ہوگی اس عرصے میں دل کو تقویت دیتے رہیں۔ غذا تھوڑی اور لطیف کھلائیں۔ سفید سنکھیا کی تین تولہ کی ایک ڈلی لے کر پہلے ایک سبوچہ گلی میں اُس کے نصف تک اسپند سوختنی یعنی حرمل کی راکھ سے بھر دیں پھر راکھ پر وہ ڈلی رکھ کر باقی اور



حرمل کی راکھ سے منہ تک پُر کریں کہ درمیان میں خلا رہے بعدہٗ اُسکا منہ بند کرکے چولھے پر رکھ کر ۲ پہر تک نیچے آنچ کریں سم الفار بہ رنگ سفید وسیاہی مائل کشتہ ہوگا اس کو سرد کرکے نکال لیں اور ایک ماشہ مشک کے ساتھ چار پہر گلاب میں حل کریں - دوسرے روز عرق کیوڑہ اور عرق بیدمشک شامل کرکے چار پہر کھرل کریں خشک ہونے کے بعد ڈیڑھ ڈیڑھ چاول کی مقدار میں گولیاں بنالیں مریض طاعون کو عرق کیوڑہ اور عرق بیدمشک کے ساتھ ایک گولی دیں اور انگور کے دانے پانی میں پیس کر گلٹی پر ضماد کریں بفضلہ تعالےٰ شفا ہوگی مریض کو تا صحت کلی ہر صبح نہار ایک گولی چند یوم تک دیتے رہنا چاہئے -

سفید کتھا چار تولہ - گلاب کے پھول چار ماشہ سنکھیا چار رتی تینوں کو پیس کر کالی مرچ کی برابر گولیاں باندھ کے رکھ لیں اور جاڑا چڑھنے سے چار گھڑی پہلے ایک گولی کھلا دیں ترشی اور بادی اور روغن سے پرہیز کرائیں نفع ہوگا یہ حکیم غلام امام کے معمولات سے ہے - سنکھیا زیادہ مقدار میں تیز زہر ہے اسکی کھانے سے معدہ میں سوزش اور خراش ہونے سے قے اور دست جاری ہو کے آدمی مر جاتا ہے بس اس کے کھاتے ہی یا ایک گھنٹے سے ۵ گھنٹے تک کے عرصے میں منھ اور حلق اور گلے میں درد اور کھچاوٹ ہونے لگتی ہے حلقوم اور مری کی لعاب دار جھلی میں زخم ہو جاتے ہیں گلے میں خشکی اور جلن معلوم ہوتی ہے پیاس کی شدت ہوتی ہے آواز بیٹھ جاتی ہے نگلنے میں دقت ہوتی ہے سانس بمشکل لیا جاتا ہے - خون کا پیشاب آتا ہے شروع میں قے اور دست اور آخر میں خون معدہ اور امعاء سے جاری ہو جاتا ہے اور ان میں سوزش ہو جاتی ہے - پیٹ میں بے چین کرنے والا درد ہوتا ہے اور اس درد کے باعث شکم میں دبانے بلکہ چھونے سے بھی زیادتی ہوتی ہے پسینہ بکثرت ہوتا ہے کمزوری ہو جاتی ہے نبض پتلی سریع اور بے قاعدہ ہوتی ہے ہاتھ پاؤں بلکہ تمام جسم گاہے سرد اور گاہے گرم خشک ہو جاتا ہے - اخیر میں تشنج مثل مرگی کے ہو کر مریض مر جاتا ہے - بعد وفات پیٹ چاک کرکے دیکھنے سے تمام ہاضمے کی نالی منھ سے لے کر مقعد تک سرخ دکھائی دیتی ہے اور گاہے اعضاء مذکور میں زخم یا پیپ یا سڑن نظر آتی ہے **طریق اصلاح** جس وقت تھوڑا سا تغیر محسوس ہووے تو سوئے کے جوشاندہ اور شراب اور شہد اور بورۂ ارمنی یا صرف گائے کے دودھ سے قے کرا دیں بعد اس کے پھر دودھ اور لعابات پلا دیں مناسب اور مقوی دواؤں سے دل کو طاقت پہونچا دیں چکنا شوربا پلا دیں جیش ہو جائے تو سفوف طین روغن گل سے چکنا کرکے دیں پھر اور فرنی چٹا دیں کتھا دو تین تولہ پانی میں گھول کر پلا دیں - بسکھپرہ جڑ سے اکھیڑ کر چار ماشہ پیس کر پلا دیں گھنٹہ کے بعد پھر اسی قدر پلا دیں - دودھ میں گھی ملا کر نوش کرائیں درخت گولر کی چھال کا سفوف اور ریٹھے کی جڑ کا پانی اور کافور میں خوشبودار مجیٹھ کو اور دوسرے حیوان کے چمڑے کو جلا کر سنکھیا سے دگنا کھلا دیں اور بیگن کو جلا کر اسکی تنہا ٹوپی کھلانا بھی مفید ہے - **بدل** - زرنیخ یعنی ہڑتال -

مقدار خوراک - ایک گرین کے ساٹھویں حصے سے بارھویں حصے تک سولیوشن کی صورت میں اور اکثر بعد غذا کے کھلاتے ہیں -

وید کہتے ہیں کہ جاڑا بخار روکنے کے لیے اس کے ایک رتی کے ساٹھویں حصے سے آدھا رتی تک خوراک دینی چاہیے اس کا تیل ملنے سے گٹھیا مٹتی ہے سڑے ہوئے پھل پھول وغیرہ یا پاخانہ پیشاب وغیرہ کی بدبو سے یا زمین کے خراب اجزوں کی وجہ سے بخار پیدا ہو جائے تو اس کے مٹانے کے لیے اسکی بہت کم خوراک دینی چاہیے فساد خون میں اس کی بہت تھوڑی مقدار دے کے اوپر سے ترپھلے کے جوشاندے میں شہد گھول کر پلانا چاہیے ایک رتی سنکھیا اور ایک تولہ چاولوں پیس کے کاگ دار شیشی میں دھر رکھیں اس میں سے ایک رتی سفوف سونگھانے سے آدھا سیسی مٹتی ہے - اس کے تیل کی مالش



کرنے سے رگوں کا درد مٹتا ہے اس کے تیل کو ملنے سے یا تیل کو پان پر لگا کر کھانے سے اعضا کا تشنج رفع ہوتا ہے خون صاف کرنے والی دواؤں کے ساتھ اسکا استعمال کرنے سے جذام میں بڑا فائدہ ہوتا ہے اسکو پان میں رکھ کے کھانے سے پرانا نزلہ زکام جاتا رہتا ہے اس کو گھس کر بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لیپ کرنے سے اُسکا زہر اتر جاتا ہے - اسکا لیپ کرنے سے رسولی کی گانٹھ بکھر جاتی ہے ایک رتی سنکھیا اور ایک ماشہ سفید کتھا لے کر مونٹھ کی برابر گولیاں بنا کر ٹھنڈ لگنے کے پہلے ایک یا دو گولی دینے سے جاڑا بخار رکتا ہے - سنکھیا کو جل بھنگرے کے رس میں سات دن تک کھرل کرکے باجرے کے دانوں کی برابر گولیاں بنا کر پہلے دن ایک ایک گولی صبح وشام دینی چاہیئے اگر ہوا سرد ہو اور مرض کا زور ہو تو دو دو گولی اور مریض کمزور ہو یا ہوا گرم ہو تو ایک ایک گولی دونوں وقت دینا چاہیے ۱۴ یا ۲۱ دن دینے سے آتشک مٹتی ہے - اس کے کھانے کے زمانے میں اگر کبھی قے ہو تو پان کھلانا چاہیے اور کھٹائی سے پرہیز رکھنا چاہئے - سنکھیا کو بینگن میں رکھ کر اُسپر کپر مٹی دے کر بھوبھل میں بھرتا کرلیویں اور اس طرح سات بینگنوں میں پکا کر پھر سنکھیا کو پیسکر لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر آدھ سیر پانی کے ساتھ اوٹاویں جب پانی سوکھ جائے - تب اُسکی برابر گیرو ملا کر کھرل کرکے ایک چاول سے رتی تک مریض کی طاقت کے مطابق دینے سے سب قسم کے بخار چھوٹتے ہیں اس کے استعمال کے زمانے میں مونگ کی دال اور چاول دیتے رہیں -

سنکھیا کا گھی بنانے کی ترکیب یہ ہے - بھینس کے دس سیر دودھ میں ۵ تولہ سنکھیا کے چھوٹے ٹکڑوں کو پوٹلی میں باندھ کے بیچ میں لٹکا دینا چاہیے اور برتن کا منھ بند کرکے کپر مٹی کرکے ایسی نرم آنچ تلے کرنا چاہیئے کہ بھاپ باہر نہ نکلے اور دودھ اچھا گرم بنا رہے اس طرح چار پہر تک آنچ دے کے بخوبی سرد ہونے پر اسکا منھ کھول کر اس پوٹلی کو نکال کر دودھ کو بلو دیں اور گھی نکال کر تپا کر چھان کر صاف کر کے شیشی میں بھر رکھیں اس گھی کی مالش کرنے سے اور بہت تھوڑی مقدار میں پان میں لگا کر کھلانے سے ہاتھ پیر میں درد پیدا کرنے والے نئے یا پرانے بادی کے سب مرض مٹ جاتے ہیں

دیگر - پرانے ناریل کا کھوپرہ پیس کر گرم کرکے نچوڑ کر گھی نکال کے دس تولہ لے کر اس میں ایک تولہ سنکھیا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے ڈال کر آگ پر چڑھا کے دور بیٹھ جائیں جب سب سنکھیا کے ٹکڑے پگھل جاویں تب اُسکو آگ پر سے اُتار کر ٹھنڈا کرکے چھان لیویں - اس کے کھانے سے بھوک بڑھتی ہے قوت ہاضمہ کا ضعف مٹتا ہے بادی اور بلغم کے امراض دفع ہوتے ہیں - اور مالش کرنے سے بادی کے درد مٹتے ہیں -

سنکھیا سے تیل نکالنے کا قاعدہ - لونگ - جائفل - جوتری - اور سنکھیا سب کو برابر لے کر پیس کر چینی کے پیالے پر ایک ململ کا کپڑا باندھ کر اُس پر اس سفوف کو بچھا کر پیالے کے منھ پر ابرک کا پتر ڈھک کر اُس کو کپر مٹی دے کے اوپر کوئلوں کی آگ دینے سے تیل نیچے ٹپک جاتا ہے اُسکو پان میں یا دوسرے بدرقے کے ساتھ استعمال کرنے سے بادی اور بلغم کے اکثر مرض مٹتے ہیں -

سنکھیا سے کیڑوں کو مارنے والا پانی بنانے کا یہ قاعدہ ہے کہ ۲ سیر سنکھیا اور آدھ سیر سجی کھار کو ۵ سیر پانی میں اوٹاویں جب سنکھیا گل جاوے تب شیشی میں بھر کر رکھیں اُس میں سے ایک تولہ پانی کو دو سیر سادے پانی میں ملا کر درختوں کے اوپر چھڑکنے اور تھوڑا سینچنے سے اُن میں کیڑے نہیں لگتے اور درختوں کو نقصان نہیں پہونچتا ہے -

سنگ اساکفہ

بفتح الف و فتح سین مہملہ و سکون الف و کسر کاف تازی و فتح فا و سکون ہا چونکہ جوتے بنانے والے اسکو استعمال



کرتے ہین اس لیئے یہ نام پایا ہے کیونکہ اسکاف حرف اول کے کسرے سے جوتے بنانے والے کو کہتے ہین صاحب قاموس کہتا ہے اسکف بالفتح واسکاف بالکسر واسکوب بالضم موزہ دوز یا یہ کہ اسکف موزہ دوز ہے اور اسکاف بڑھئی اور ہر وہ کاریگر جو لوہے کے اوزار سے کام کرے۔ بہرصورت اساکفہ اسکاف کی جمع ہے جیساکہ منتہی الارب میں کو رہے۔

عربی مین حجر الاساکفہ بولتے ہین

صفات وفوائد۔ یہ ایک پتھر ہے جس مین سرخی وزردی وسیاہی کے رنگ ملے ہوے ہوتے ہین سخت کنکرون کی طرح ہوتا ہے اور اندر سے کچھ تیرہ اور کچھ نیلا نکلتا ہے۔ سرد و خشک ہے۔ سینے اور پھیپھڑے کے زخمون کو مفید ہے حلق کے کوے لٹک آئین تو اُن کو نفع پہونچاتا ہے اگر اس کو پیس کر کسی زخم پر چھڑک دیا جائے تو بھر جائے خون کا نکلنا بند ہوجائے۔

سنگ اسپنج

بکسر الف وسکون سین مہملہ وفتح بائے فارسی وسکون نون وجیم تازی موقوف حجر الاسفنج (ع)

صفات - ایک قسم کا پتھر ہے جو اسپنج کے اندر سے نکلتا ہے بہتر وہ ہے جو سفید اور صاف ہو۔

طبیعت - پہلے درجے مین گرم اور دوسرے درجے مین خشک ہے بعض اطبا کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ اس مین گرمی اسپنج سے کم ہے۔

منافع۔ بغیر لذع کے خشکی پیدا کرتا ہے رطوبات کو جذب کرلیتا ہے خون جاری کو روکتا ہے اس کو پیس کر زخمون پر چھڑکنے سے بھر جاتے ہین اس کے لیپ سے ورم تحلیل ہوتے ہین۔ ۲ رتی اور بعض کے نزدیک بارہ رتی کے کھانے سے ہمراہ شراب کے گردے اور مثانے کی پتھری توڑ کر نکال دیتا ہے لیکن جالینوس کہتا ہے کہ مثانہ کی پتھری نہین نکال سکیگا اور دلیل اس پر یہ لاتا ہے کہ اسکی قوت کا اتنی دور تک پہونچنا بعید ہے شہد یا سرکے مین پیسکر اورام سرد گرم دونون پر لگانا مفید ہے تحلیل ہوجاتے ہین ابن سمحون نے اپنی تالیف مین لکھا ہے کہ اسکی یہ خاصیت ہے کہ گردن مین باندھنے سے سخت سے سخت کھانسی جاتی رہتی ہے یرقان کو بھی فائدہ پہونچاتا ہے۔

سنگ افروج

بفتح اول وسکون فا وضم رائے مہملہ وسکون واو وجیم تازی موقوف۔ حجر افروج (ع) اسکو سنگ افروی بھی کہتے ہین گیلانی کی شرح قانون مین افرومی جائے حطی سے معلوم ہوتا ہے شاید کاتب کی غلطی ہو۔

صفات - ایک قسم کا پتھر ہے اتنا ہلکا ہوتا ہے کہ پانی مین ڈالنے سے تیرنے لگتا ہے روم کے ممالک سے قسطنطینہ مین لاتے ہین۔

منافع - ایک پتھر ہے کہ نہ زیادہ بھاری ہے نہ زیادہ ہلکا ہے نہ زیادہ نرم ہے نہ زیادہ سخت اس مین سفید خط ہوتے ہین افریقہ کے ملک سے لاتے ہین بہتر وہ ہے جسکا رنگ زرد ہو اور متوسط ہو نرمی وسختی اور ثقل وخفت مین۔

خواص وفوائد۔ خشکی پیدا کرتا ہے اور تھوڑا سا قابض ہے اور اسمین لذع کی کیفیت بھی ہے اس طرح مدبر کرتے ہین کہ تین دفعہ گرم کرکرکے ہر بار شراب مین ٹھنڈا کرلین اور پھر پیسکر دھوڈالین اس کے استعمال سے خواب اور متعفن زخم جاتے رہتے ہین اگر آگ سے بدن جل جائے تو اس کے سفوف کو موم روغن مین ملاکر لگانے سے بڑا نفع



ہوتا ہے امراض چشم کو بھی نافع ہے مدبر کرنے سے اسکی قوت بڑھ جاتی ہے بغیر مدبر کیے اور دھوئے اس کا استعمال جائز نہین -

سنگ اناغاطس

بفتح الف و فتح نون و سکون الف دوم و فتح غین نقطہ دار و سکون الف و کسر طائے حطی و سکون سین مہملہ کذا فی برہان حجر الدم و حجر الطور مستفاد از شرح گیلانی

صفات و منافع - ایک پتھر ہے اسکو پانی مین پیسنے سے خون کا سا رنگ ہوجاتا ہے اس کو پیسکر اورام پر چپڑ کنے سے نفع ہوتا ہے بچے کی مان کے دودھ مین پیس کر آنکھ مین ڈالنے سے موتیا بند اور آنسوؤن کی کثرت اور طرفہ کو نفع پہنچتا ہے اور آنکھ کا ورم جاتا رہتا ہے -

سنگ بارقی

بفتح بائے موحدہ و سکون الف و کسر رائے مہملہ و کر قاف و یائے نسبت حجر البارقی (ع)

صفات و شناخت - ایک پتھر ہے ہتیلی کی برابر ہوتا ہے اور ہلکا ہوتا ہے بارقہ ایک مقام ہے کوفے کے قریب اُسکی طرف منسوب ہے اسکو اگر پانی پر رکھدین تو تیرنے لگے اور پھر خوب سا پانی اپنے مین جذب کر کے ڈوب جائے دھوپ مین رکھدینے سے پانی نکل جاتا ہے -

منافع - استسقائے زقی کے مریض کے پیٹ مین تھوڑا سا شگاف دیکر ۸ ماشہ سنگ بارقی وہان رکھدین تو رطوبت جذب کر لیگا بعد اس کے دھوپ مین رکھدین جب وہ رطوبت ٹپک جائے تو دوبارہ پیٹ پر رکھین یہانتک کہ تمام رطوبت جذب کریگا اور صحت ہوجائیگی ۱۲ ماشہ کا ٹکڑا ۹ ماشہ رطوبت جذب کر سکتا ہے -

سنگ بجیرہ

بضم بائے موحدہ و فتح حائے حطی و سکون یائے تحتانی و فتح رائے مہملہ و سکون ہا - کہتے ہین کہ اسکا نام ہندی مین سالکو ہے حجر البجیرہ (ع)

صفات و شناخت - پتلا اور سیاہ رنگ کا پتھر ہے کہ شام کی گھاٹیون کے غارون مین جہان قفر الیہود ہوتا ہے ملتا ہے امتحان اسکا اس طرح کرتے ہین کہ آگ مین ڈالنے سے کچھ جلنے لگتا ہے -

فوائد - اس کو پیس کر زخم پر چھڑکنے سے وہ خشک ہوکر بھر جاتا ہے بعض کہتے ہین کہ محلل چیزون کے ساتھ استعمال کرنے سے تحلیل کرتا ہے اور خشکی پیدا کرنے والی چیزون کے ساتھ کام مین لانے سے خشکی بڑھاتا ہے چوتڑون وغیرہ پر ضماد کرنے سے ریاح اور درد بلغمی مٹاتا ہے -

سنگ برامی

بضم بائے موحدہ جیساکہ تذکرہ داؤد انطاکی اور شرح گیلانی اور مخزن وغیرہ مین ہے برہان مین سنگ برامی بائے موحدہ کی جگہ یائے تحتانی سے لکھدیا ہے اسکو عربی مین حجر ابرام کہتے ہین -

صفات و منافع - ایک سیاہ پتھر ہے کہ حجاز اور طوس سے لاتے ہین اور اس سے ہانڈی اور دوسرے برتن بناتے ہین کہتے ہین کہ خراسان مین بہت ہے انطاکی کہتا ہے کہ رخام کی ایک قسم ہے مگر انطاکی نے یہ کیسے کہا جبکہ یہ بالا

Hakeem Shaukat Ali 

معین ہے کہ سنگ رخام کے صرف تین رنگ ہوتے ہین۔ سفید، سُرخ، کم رنگ اور زرداین زہرکتاہے کہ ہندوان قسم مین ہوتا ہے اس کو پیس کر دانتون پر ملنے سے صاف رہتے ہین مسوڑھون مین قوت آتی ہے گھسنے لہو کا نکلنا رک جاتا ہے ایک رتی پیس کر استسقاے زقی کے مریض کو پلانے سے فوراً اچھا ہوجاتا ہے۔

سنگ بولس

بضم بائے موحدہ و سکون واؤ و ضم لام و سکون سین مہملہ۔ حجر بولس (ع)

صفات ومنافع - ایک پتھر ہے کہ سب سے اول اس کے افعال و خواص حکیم بولس نے بیان کیے ہین اس لیے اسکو بولس کی طرف منسوب کرتے ہین یہ پتھر بورہ ارمنی کی طرح ہوتا ہے بلکہ اس سے بھی کم وزن اور ہلکا اسپر زرد و سفید خال ہوتے ہین گرم وخشک ہے اور نہایت محلل ہے اسکو روغن زیتون کے ساتھ جوش کرکے بدن پر ملنے سے درد اور ماندگی اور تھکاوٹ مٹ جاتی ہے۔

سنگ بصری (ف)

توتیا و توتیائے کرمانی و حجر الکحل (ع) سنگ سفالک و سنگ سرمہ دت (سلفیٹ آف زنک اور وائٹ وٹرل یعنی سفید توتیا (ش) سنسکرت مین رسکم بفتح رائے مہملہ و سکون سین مہملہ و فتح کاف تازی و سکون میم اور مرہٹی مین کھپرو بفتح کاف تازی مخلوط بہا و فتح بائے فارسی و فتح رائے مہملہ و یائے تحتانی مضموم و واؤ مجہول اور ہندی مین کھپریا بفتح کاف تازی مخلوط بہا و فتح بائے فارسی و کسر رائے مہملہ و فتح یائے تحتانی و سکون الف مرہٹی مین کل کھاپری اور بنگالی مین کھاپر بائے فارسی کے فتحہ سے اور پنجابی مین کھپرلا رائے مہملہ کے کسرے سے نام ہین۔

صفات وشناخت - مخزن الادویہ مین لکھا ہے کہ کرمان مین سیسے کی کھان ہے وہان سیسے کے پگھلانے کے وقت سنگ بصری تیار کیا جاتا ہے اس طرح کہ ایک بھٹی کے دو طبقے اونچے او نیچے بناتے ہین اور اُس کے نیچے آگ جلانے کی جگہ چولھے کی طرح رکھتے ہین اور ایک قسم کی چکنی مٹی سے جس کو عراق مین خاک رست (بروزن مست) کہتے ہین اور سخت ہوتی ہے قلمین اور شمسین ایک ایک بالشت کی بنا لیتے ہین جن کے دونون سرے ذرا پتلے ہوتے ہین اور خشک کرکے نمک کے پانی مین غوطہ دیکر پھر سکھا کر اُس بھٹی کے اندر آس پاس صلیبی شکل مین ان کو بچھا کر چُن دیتے ہین سیسے کے پگھلنے کے وقت اس کا دھوان ان پر جم جاتا ہے اور جب یہ دھوان بہت سا جمع ہوجاتا ہے تو چھڑا لیتے ہین یہی جما ہوا دھوان سنگ بصری اور توتیائے کرمانی ہے اور یون بھی سنا گیا ہے کہ بھٹی کو تنور کی طرح بناتے ہین جسکا منھ تنگ رکھتے ہین تلے اُس کے آگ جلانے کی جگہ رکھتے ہین اور اس تنور مین تلے سے اوپر تک بہت سے سوراخ رکھتے ہین جن مین خاک رست کی ان قلمون اور شمسون کو اُسی طرح رکھ دیتے ہین جب ان پر بہت سا دھوان جم جاتا ہے تو ان کو سوراخون مین سے نکالکر ان کی جگہ دوسری قلمین اور شمسین رکھ دیتے ہین اسی طرح رانگ اور جست سے بھی سنگ بصری تیار کیا جاتا ہے بہتر وہ سنگ بصری ہے جس کے ٹکڑے اور نلکیان سخت ہون مٹی اُن مین نہو۔ ڈاکٹر اس کو اس طرح تیار کرتے ہین کہ جست کے ٹکڑے پہ تھوڑا گندھک کا تیزاب پانی مین ملا ہوا ڈالین جب اُبال موقوف ہوجائے تب اسکو چھان کر دھیمی آنچ کرین اور جبکہ اس پر جھالی دکھلائی دے تب اتار کر رکھ چھوڑین تا کہ اسکی قلمین بندھ جائین اسکا ذائقہ کسیلا اور تلخ بے بو ہے پانی مین حل ہوتا ہے - ویدبھی اسکو تلخ و

تیز لکھتے ہیں مستعمل مغسول ہے غیر مغسول کا استعمال جائز نہیں اور بصرے کی طرف اس واسطے منسوب کر لیا ہے کہ کرمان سے بصرے کو ہوتا ہوا اور جنگلوں میں لے جاتے تھے جب مطلقاً تو تیا امراض چشم کے نسخوں میں آتا ہے تب یہی سنگ بصری مراد ہوا کرتا ہے کہ عمدہ اور یہ چشم میں سے ہے بہتر ہندوستانی سفید رنگ ہے پھر زرد پھر بستی کرمانی اور کحل الجواہر کے نسخے میں جو لکھا ہے تو تیائے ہندی کہ غیر قسم جاذ اوست اُس سے یہی مراد ہے نہ نیلا تھوتھا کیونکہ وہ بھی تو تیائے ہندی کہلاتا ہے مگر نہایت حادّ ہے لفظ تو تیا وددیا کا معرب ہے ویدون نے اسکی صفات و شناخت میں لکھا ہے کہ ٹکڑے ہوتے ہیں سفید سرخی مائل جن کے اوپر نمک کی طرح ایک چیز ظاہر ہوتی ہے۔

طبیعت۔ یونانیوں کے نزدیک دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے یا سرد پہلے درجے میں ہے اور خشک دوسرے درجے میں وید گرم بتاتے ہیں اور بعض وید ک کی کتابوں میں سرد لکھا ہے۔

خواص و فوائد۔ ڈاکٹر کہتے ہیں کہ بڑی مقدار میں خراشدار زہر ہے جس سے سخت قے اور اشد درجے کا درد شکم ہوتا ہے اور نہایت ناتوانی حائل ہوتی ہے اور کم مقدار میں قابض اور مقوی اعصاب اور دافع تشنج ہے قے لانے کے لیے جب کسی نے زہر کھایا ہو تب اُس کو دیتے ہیں اور یہ نہایت عمدہ اور بے خطر اور سریع التاثیر مقی دوا ہے اور پیچھے سے چندان ضعف طاری نہیں ہوتا اس لیے زہروں کو معدے سے نکالنے کے لیے دیتے ہیں اور اسہال و پیچش کہنہ میں بھی مفید ہے اور تشنج رفع کرنے کے لیے مرگی اور اختناق الرحم اور کزاز وغیرہ کے مرض میں۔ اور بعض ڈاکٹر اُس کو تپ ولرزہ میں بھی استعمال کرتے ہیں اور قبضیت کے لیے اسکو پانی میں حل کر کے سوزاک وغیرہ میں پچکاری دیتے ہیں۔ یونانی اطبا کا بیان ہے کہ روح باصرہ یعنی بینائی کو قوی کرتا ہے آنکھ کی صحت کو قائم رکھتا ہے آنکھ کی طرف مواد ردی گرنے نہیں دیتا آنکھ اور ناک اور ذکر اور پیر اور مقعد کے زخموں کو مفید ہے سرطان یعنی پیچھے کے پھوڑے اور تمام اعضا کے پھوڑوں کو بھر لاتا ہے اور نافع ہے اور زخم کو خشک کرتا ہے رحم کی رطوبت کو خشک کرتا ہے۔ کل پھوڑوں اور زخموں کو مفید ہے۔ بغل کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ چرپرا۔ سلونا۔ کسیلا۔ مقی ہضم ہونے میں ہلکا پھوڑنے والا ہے۔ آنکھ کو قوت دیتا ہے۔ اسکا زخموں پر لگانا مفید ہے۔ معدے کو قوت دیتا ہے۔ قابض شکم ہے۔ مدبر کرکے سنگرہنی میں جوتری کے ساتھ کھلاتے ہیں لیکن یونانی طبیب اس کے کھانے کی اجازت نہیں دیتے۔ بلغم۔ صفرا۔ زہر۔ خون فاسد۔ یرقان۔ کوڑھ۔ جریان۔ سل۔ تپ کہنہ۔ ورم۔ قولنج۔ امراض فرج۔ استحاضہ۔ بواسیر۔ سوم روگ۔ دست۔ اور کھجلی کو نافع ہے۔ اس کے مدبر کرنے کے بعد استعمال کرنا چاہیے۔ غیر مدبر کے کھانے سے قے اور چکر آنے لگتے ہیں۔ **مضر** سدہ پیدا کرتا ہے۔

مصلح۔ شہد۔ **بدل**۔ ہم وزن شادنج اور نصف وزن سونا مکھی اور دیگ چون دھلا ہوا اور چاندی کا وہ میل جو اقلیمیا نقرہ کہلاتا ہے اور زیتون کے پتے جلے ہوئے امراض چشم میں۔ اسی طرح زیتون کا پھول جلا ہوا اور اُسکی نرم شاخ جلی ہوئی۔

مقدار خوراک۔ ۱/۲ ماشہ تک۔ ڈاکٹر کہتے ہیں کہ ایک گرین سے تین ۱/۲ گرین تک مقوی اور دس ۱/۲ گرین سے تیس ۱/۲ گرین مقی ہے۔

سنگ پائے شویہ (ف)

نشف (ع)، جھانوہ (ھ)



صفات وشناخت - پتھر کے ٹکڑے ہیں جو ہلکے ہوتے ہیں اور اُن میں عظیم طور ن کے چھتے کے سے سوراخ ہوتے ہیں جدے کے ساحل سے لاتے ہیں۔ پانی میں پیدا ہوتے ہیں۔

طبیعت - سرد پہلے یا دوسرے درجے میں اور خشک دوسرے یا تیسرے درجے میں۔

خواص وفوائد - اس کو پیس کر چھڑکنے سے خون جاری رُک جاتا ہے زخم کو بھرتا ہے پھوڑون پر استعمال کرنے سے اُن کو خشک کردیتا ہے اور تمام افعال مین مونگے کی جڑ کی طرح ہے۔ بعض اس کو مونگے کی جڑ کی قبیل سے جانتے ہیں۔

سنگ بلیتہ

بفتح بائے فارسی وکسر لام و یائے معروف و فتح تائے فوقانی و سکون ہا۔ حجر الفلیتہ (رع)

صفات ومنافع - ایک قسم کا پتھر ہے رنگ زرد اور خاکی اور گلابی ہوتا ہے غاریقون کی طرح نرم ہوتا ہے اُس میں باریک ریشے ہوتے ہیں اتنا نرم ہوتا ہے کہ باریک بتی بٹ کر چراغ میں روشن کر سکتے ہیں اگر اس کو کوٹیں تو نرم روئی کی طرح ہو جائے اور بتی بٹنے کے قابل بنجائے اس کے کپڑے بھی بن سکتے ہیں کثرت سے کرمان میں ہوتا۔ حیوانات کے زخم بھرنے کے لیے بے مثل ہے۔ خراب زخموں کے لیے مرہم بنائیں تو اس کے شامل کرنے سے جلد زخم بھر جاتا ہے۔ قدیم کتابوں سے جو ایک ایسے کپڑے کا حال معلوم ہوتا ہے جو آگ میں نہیں جلتا تھا وہ کپڑا اسی پتھر کا تھا لیکن اب عرصے سے یہ پتھر ہندوستان میں عنقا صفت ہے البتہ یورپ میں اسکی تجارت ہوتی ہے اور اُس سے کپڑا بنایا جاتا ہے جو آگ میں کبھی نہیں جلتا انگریزی میں اس کا نام ایزبیس ٹاس بکسر الف و یائے مجہول و وقف زائے نقطہ دار و کسر بائے موحدہ و سکون یائے مجہول و سین مہملہ موقوف و فتح تائے ثقیل و سکون الف و سین مہملہ موقوف ہے۔ جس کے معنی نہ جلنے والے کپڑے کے ہیں۔ غرضکہ آجکل اس پتھر کے کپڑے کا استعمال کثرت سے ہوتا ہے موضع جگر دھر علاقہ چھوٹا ناگپور میں چھپیل تک زمین دوز یہ پتھر پایا گیا ہے ابھی تک صرف کینیڈا۔ اٹلی۔ جرمانیہ۔ اور نیوساؤتھ ویلز میں یہ پتھر دستیاب ہوتا تھا۔ ہندوستان میں جو پتھر ملا ہے وہ اور بھی اعلیٰ قسم کا ہے اسکا سفوف نہایت سفید اور ملائم اور چکنا ریشم کی طرح جس میں بڑے بڑے ریشے ہوتے ہیں جنکی بتی بٹ سکتے ہیں فروخت ہوتا ہے۔ یہ اسپرٹ کے ذریعے روشنی دیتا ہے اور اسپرٹ جل چکنے کے بعد خود بدستور باقی رہتا ہے انجن میں چمڑے کی جگہ اسی کی ڈاٹ لگاتے ہیں کیونکہ چمڑا جل جاتا ہے یہ جلتا نہیں اسکی وضع پان بھاک کی سی ہوتی ہے۔ معلومات الآفاق میں لکھا ہے کہ جہانگیر شہنشاہ ہندوستان کے لیے پر سمندر کی پگڑی بنی ہوئی لائے تھے جب وہ میلی ہوتی آگ میں ڈالتے سفید نکل آتی معلوم ہوا کہ وہ پگڑی اسی پتھر کی ہوگی اس لیے کہ سمندر کی نسبت جو یہ مشہور ہے کہ وہ ایک حیوان ہے آگ میں رہتا ہے اور بعض کہتے ہیں کہ آگ سے باہر رہتا ہے مگر آگ میں ڈالنے سے نہیں جلتا اور یہ اسمیں خاصیت ہے اور اُس کے پروں اور بالوں سے کپڑے بناتے ہیں جب میلے ہو جاتے ہیں تو آگ میں ڈالنے سے میل جلکر اُجلے نکل آتے ہیں اور جو کوئی سمندر کو اپنے بدن پر مل لیتا ہے وہ پھر نہیں جلتا۔ یہ تمام باتیں بے اصل ہیں۔ آگ کا مزاج روح حیوانی کے مخالف ہے کوئی ذی روح آگ میں رہ کر زندہ نہیں رہ سکتا۔ مولوی غلام علی آزاد خزانہ عامرہ میں خاقانی کے حالات میں لکھتے ہیں مشہور ہے کہ سمندر ہندوستان میں ہوتا ہے بندر سورت کے آتش پرست پارسی قریب ہزار سال کی آگ رکھتے ہیں میں نے سمندر کا حال دریافت کیا تو کہنے لگے کہ ہم بھی سنتے ہیں مگر دیکھا نہیں۔

سنگ جدری

بضم جیم تازی و سکون دال مہملہ و کسر رائے مہملہ و یائے معروف۔ حجر الجدری (ع)

صفات و فوائد۔ وہ ایک پتھر ہے سُرخ رنگ گرد اُس پر اجزا اُبھرے ہوئے ہوتے ہیں جیسے چیچک کے دانے جس کے یہ پتھر باندھ دیا جائے اُس کے چیچک نہ نکلے اور اگر نکلے تو نہایت کم نکلے بلکہ گھر میں اس کے رکھنے سے اہل مکان کے چیچک نہیں نکلتی۔

سنگجراحت

صفات۔ ایک قسم کا پتھر ہے سفید نہایت نرم اور ہلکا مگر تھوڑا نیلگون ہو عمدہ ہے چونکہ زخم کے کام میں آتا ہے اس لیے سنگجراحت کہلاتا ہے اور فارسی میں سنگ زخم بھی بولتے ہیں اور شکر سنگ یہی ہے چونکہ سرزمین عرب میں پیدا ہوتا ہے اس لیے حجر اعرابی کے نام سے شہرت ہے اہل مارواڑ کھڑی کو بھاٹو بولتے ہیں محیط میں اسکی جگہ پر سیل کھڑی کی تعریف لکھدی ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں سرد و خشک ہے وید بھی سرد بتاتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ جلا پیدا کرتا ہے تمام اعضا سے خون کے اجرا کو روکتا ہے اگر زخموں سے خون جاری ہو تو اس کے استعمال سے بند ہو جاتا ہے خشکی پیدا کرکے ہر زخم کو بھرتا ہے سوزاک اور زخم گردہ و مثانہ کو نافع ہے دستوں کو بند کرتا ہے اسکو جلا کر منجن بنانے سے دانتوں میں جلا آتی ہے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں دہی کے ہمراہ اُن دستوں کو بند کرتا ہے جن میں لہو آتا ہو خون تھوکنے کو نافع ہے مکرر تجربہ کیا گیا ہے بھوک کم کرتا ہے۔ حاملہ عورت کو مٹی وغیرہ کھانے کی خواہش ہو تو اس کو کھانے سے نفع ہوتا ہے۔ وید کہتے ہیں کہ گرمی کو مٹاتا ہے خون کے جریان کو روکتا ہے۔ اس کے لیپ کرنے سے ورم۔ پھیلنے والی پھنسیاں اور خون کا فساد دفع ہوتے ہیں اسکی پھنکی دینے سے زخم اور سوزش مٹتی ہے۔ تپ صفراوی اور دمے کو مفید ہے۔ انتوں اور معدے کی رطوبات کو خشک کرتا ہے اور زخم میں بھی خشکی پیدا کرتا ہے۔ **مضر۔** مثانہ **مصلح۔** مصطگی اور مصری۔

بدل۔ گیرو۔

مقدار خوراک۔ ۳، ماشہ۔

سنگ چقماق

سنگ آتش زنہ (ف) حجر النار اور حجر الاصم (ع)

صفات۔ ایک قسم کا سخت پتھر ہے کہ لوہے کے ساتھ رگڑنے سے آگ نکلتی ہے بھورا اور سیاہ اور سرخ اور خاکی اور بھاری ہوتا ہے۔

طبیعت۔ سرد پہلے درجے میں اور خشک دوسرے میں بعض گرم کہتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ اس کو پیس کر کنمٹھ مالا کے زخموں پر چھڑکنے سے نفع ہو جاتا ہے۔ زخموں کے منھ میں لگانا اُن کو بھر لاتا ہے اور اُن زخموں کو مفید ہے جو کسی طرح خشک نہیں ہوتے ہیں کپڑے میں باندھ کے عورت کی ران میں لٹکا دینے سے ولادت میں سہولت واقع ہوتی ہے مگر بعد ولادت جلدی علیحدہ کر لینا چاہیے۔

سنگ حبشی

بفتح حائے حطی و فتح بائے موحدہ و کسر شین معجمہ و سکون تحتانی۔ حجر حبشی (ع)

صفات - یہ ایک پتھر ہے کہ زبرجد سے مشابہت رکھتا ہے رنگ تیرہ ہوتا ہے - بعض کہتے ہیں کہ ایک قسم کا زبرجد ہے پیسنے سے سفید رنگ ہوجاتا ہے - سنگ حبشی اس لیے کہتے ہیں کہ حبشہ کے ملک سے آتا ہے بعض کہتے ہیں کہ اسکا رنگ زردی مائل ہوتا ہے اس کے سفوف کو زبان پر رکھنے سے سوزش پیدا ہوتی ہے پانی میں پیسنے سے دودھ کا رنگ ہوجاتا ہے -

طبیعت - جالینوس کہتا ہے کہ یشب کی طرح گرم وخشک ہے -

خواص وفوائد - بہت تیز اور جلانے والا ہے تنقیہ کرتا ہے جلا کرتا ہے بدن کے تازہ داغوں کو صاف کرتا ہے آنکھ میں لگانے سے نئے جالے اور پھولے اور ڈھینڈ وغیرہ کو جو سخت نہ پڑیں ہوں زائل کر دیتا ہے آنکھ کا تنقیہ کرتا ہے - بشرطیکہ آنکھ میں ورم اور درد نہو -

مؤلف مالایسع کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ حجر الفلفل ہے اور ابن تلمیذ کہتا ہے کہ حجر الفلفل وہ کنکریاں ہیں جو سیاہ مرچوں کو سکھاتے وقت اُن میں ملکر اُن کے خواص اور کیفیت کو حاصل کر لیتی ہیں مگر مؤلف مالایسع کا قول درست ہے - اس لیے کہ نہ تو علیحدہ اس قسم کی کنکریوں کی خرید وفروخت دیکھنے میں آئی نہ سیاہ مرچوں میں اتنی کثرت سے کنکریاں پائی گئیں - کہ اُن کو ایک علیحدہ اور مستقل دوا قائم کیا جائے یوں تو گیہوؤں میں بھی ہماری ملکوں میں کنکر کثرت سے نکلتے ہیں تو کیا حجر الحنطہ ایک علیحدہ دوا قائم کرنا چاہیے -

سنگ حمام

برہان کہتا ہے کہ ایک پتھر ہے کہ حمام کی دیگ میں جم ہو جاتا ہے تحقیق یہ ہے کہ پتھر نہیں بلکہ ایک سخت چیز ہے کہ حمام (بفتح حاے حطی وتشدید میم مفتوح وسکون الف ومیم آخر موقوف) کی دیگ کے تلے پیدا ہوجاتی ہے اور حمام کا دھواں اور میل کچیل ہو بننے سے سخت پتھر کی طرح ہوجاتی ہے تسامح کے طور پر حجر الحمام کہنے لگے ہیں رنگ اسکا تیرہ ہوتا ہے اور کثر در ہوتی ہے

طبیعت - گرم وخشک -

فوائد - اگر پیٹھ میں وہ پھوڑا نکل آئے جسے سرطان کہتے ہیں تو ابتدا میں اس کو لگانے سے نفع ہوتا ہے سرطان کو بھی نافع ہے -

سنگ خزامی

(بفتح خاے معجمہ وفتح زاے معجمہ وسکون الف وکسر میم ویاے نسبت حجر الخزامی (ع)

صفات ومنافع - ایک پتھر ہے گول سیاہ بدبودار نہر صقلیہ میں پیدا ہوتا ہے آگ میں ڈالنے سے جلنے لگتا ہے اگر اسپر تھوڑا سا پانی ڈالدیں تو زیادہ مشتعل ہوجاتا ہے اور جب اسکو تیل میں ڈالدیں تو بجھ جاتا ہے اس کے دھوئیں سے حشرات الارض بھاگتے ہیں - بانجھ عورت کے پاس رکھنے سے بانجھ پن جاتا رہتا ہے - مرگی کے مریض کے پاس رکھنے سے عارضہ دفع ہوتا ہے اس کو پاس رکھنے سے حشرات ایذا نہیں دیتے زخم کے درد کو بھی نافع ہے -

سنگ خزفی

(بفتح خاے نقطہ دار وفتح زاے معجمہ وکسر فا ویاے معروف - حجر الخزفی (ع)

صفات - ایک پتھر ہے معروف ہوتا ہے پھٹکری سے مشابہت رکھتا ہے اور جلد پھنکر ٹکڑے ٹکڑے ہوجاتا ہے آئین یا قوت سے گرمی کم ہے برہان نے اسکو کف دریا سے تشبیہ دی ہے -

منافع - اس کو ۱ ماشہ کے قریب پیکر شراب کے ساتھ پھانکنے سے حیض کا خون رک جاتا ہے اگر عورت حیض سے فارغ ہوکر روزانہ ساڑھے چار ماشہ کھایا کرے اور چار روز تک کھائے تو پھر حمل نہ رہے اگر شہد میں اسکا سفوف ملا کر پستان پر لیپ کریں تو ورم تحلیل ہوجاتا ہے خراب زخم بھی اس لیپ سے جاتے رہتے ہیں اور پھیلنے نہیں بالون کے صاف کرنے کے حق میں سنگ قیشور کا قائم مقام ہے -

سنگ خمار

بضم خائے معجمہ و فتح میم و سکون الف و رائے مہملہ موقوف حجر الخمار - حجر النفرت - حرزۃ الخمار (ع)

صفات - ایک قسم کا بھاری پتھر ہے چکنا اور نرم ہوتا ہے رنگ سرخ اور سیاہی مائل ہوتا ہے کہتے ہیں کہ یہ خماہان بفتح خائے معجمہ و فتح میم و سکون الف و فتح ہا و سکون الف و نون موقوف کی مادہ ہے جسکو حدید صینی اور صندل حدیدی بھی کہتے ہیں بہتر وہ ہے کہ اگر تانبے پر پیسین تو سفوف سرخ رنگ ہوجائے -

طبیعت - گرم و خشک -

خواص و فوائد - پونے سات ماشہ اس کو پیس کر مخمور کو کھلایا جائے تو فوراً خمار زائل ہوجائے اور پسینہ آجائے اور سردی اور سرور اور فرح حاصل ہوجائے اگر شراب کی وجہ سے جگر مین گرمی پیدا ہوجائے تو اُسے بھی زائل کرتا ہے اور وجہ حجر الخمار کہنے کی بھی یہی ہے اس کے خواص مین سے ہے کہ اگر اسکو ہاتھ مین لیکر ایسے بادشاہ کے سامنے جائے جو غصے مین ہو تو مہربان ہوجاتا ہے اسی لیے سلطان مہرہ کہتے ہین -

سنگ راسخ (ف)

حجر الراسخ (ع)

صفات و فوائد - معدنی پتھر ہے تانبے کی کان سے نکلتا ہے - اگر اسکو خضاب کی دواؤن مین شریک کرین تو بال سیاہ کرے اس کا ایک نسخہ یہ ہے جس سے بال دو گھڑی مین سیاہ ہوجاتے مین مازو چار حصہ سنگ راسخ دو حصہ نوسادر ایک حصہ پھٹکری نصف حصہ - مازو کو بھاڑ کے ریت مین بھون لین - مگر احتیاط رکھین کہ سیاہ نہوجائین پھر دوسری دواؤن کے ساتھ باریک کرین اور لوہے کے برتن مین ڈال کر آملون کے جوشاندے کے ساتھ لوہے کے دستے سے رگڑین جب باریک ہوجائے تو اول بالون کو آملون کے جوشاندے سے دھولین بعدہ اُن اجزا کا خضاب کرین اور دو گھڑی تک رکھکر آملون کے جوشاندے سے دھو ڈالین اور چنبیلی کا تیل لگالین منقول از زاد غریب و طریق وکائی -

دیگر - حکیم محمد حسین خان لکھتے ہین کہ مازو سبز ڈیڑھ پاؤ سنگ راسخ دو تولہ لونگ پچاس عدد نوسادر اور ہلیلہ زرد ۱۶ تولہ - پھٹکری ۱۰ ماشہ - تل کا تیل ۱۶ تولہ اول ہڑون کو جوکوب کرکے شب کو پانی مین بھگو کر رکھدین صبح کو مازو کو تیل مین بھونین اور ایسی احتیاط سے بھونین کہ نہ کچا رہے اور نہ جلنے پائے بھون کر کسی موٹے کپڑے سے بالکل تیل کو صاف کردین پھر ہر ایک چیز کو کوٹ لین بعد اس کے مجموعے کو باریک کرکے ہڑون کے پانی مین گوندھ کر گولیان باندھ کر خشک کرکے رکھ لین ضرورت کے وقت چند گولیان لے کر لوہے کے ظرف مین لوہے کے دستے کے ساتھ ہڑون کے پانی کے ذریعے سے

کا مل ایک ساعت تک گھونٹ کر بالون پر لگاکر ارنڈ کے پتے اوپر سے باندھ دین اور ۲ گھڑی کے بعد دھوکر اگر بالون مین خشکی پائین تو چنبیلی کا تیل مل دین۔

سنگ رساع

ایک پتھر ہے کہ سرطان یعنی کینکڑے کی طرح ہوتا ہے دوسرے درجے مین سرد وتر ہے۔ جلا پیدا کرتا ہے۔ رطوبات کو خشک کرتا ہے اس کی قوت کینکڑے کی قوت کے قریب قریب ہے اس کو پیس کر آنکھ مین لگانے سے اُسکی رطوبات سوکھ جاتی ہین اور دمعہ کا عارضہ جاتا رہتا ہے قوت بینائی بڑھ جاتی ہے۔

سنگ زیرہ

بکسر زائے معجمہ وسکون یائے تحتانی وفتح رائے مہلہ وسکون ہا۔ حجر الزیرہ (ع)

صفات ومنافع۔ ایک پتھر ہے کہ اسمین تھوڑی سی چکنائی ہوتی ہے اور بھاری ہوتا ہے اور جلد ٹوٹ سکتا ہے اس کو پیس کر زخمون پر چھڑکنے سے بھر جاتے ہین۔

سنگ سُرخ (ف)

حجر الاحمر (ع)

صفات ومنافع۔ ایک قسم الماس کی ہے کہ مونگے کی جڑ کی طرح ہوتا ہے نہایت قاتل زہر ہے ۴ رتی اس کو کھا لینے سے آدمی مرجاتا ہے اگر اس سے زہر ہوجائے تو وہ علاج کرین جو بچھناک کھائے ہوئے کا کرتے ہین۔

سنگ ماہی (ف)

حجر السمک (ع)

صفات۔ ایک پتھر ہے سفید براق ایک قسم کی مچھلی کے سر مین نکلتا ہے اس مچھلی کا نام چترچینہ ہے یہ مچھلی ایک بالشت یا دو بالشت کی لمبی ہوتی ہے چھوٹی مچھلی سے چھوٹا اور بڑی سے بڑا نکلتا ہے۔

طبیعت۔ گرم پہلے درجے مین خشک دوسرے درجے مین۔

منافع۔ اس کو پیس کر پینے سے سنگ گردہ خارج ہوجاتا ہے اور مثانے کی پتھری توڑنے مین بھی قوی الاثر ہے۔ بچون کی پسلی کے عارضے کو نافع ہے اور انکی تشنگی مٹاتا ہے۔

سنگ سفید (ف)

حجر الابیض (ع)

صفات وفوائد۔ ایک پتھر ہے کہ دودھ کی طرح سفید ہوتا ہے بعض کہتے ہین کہ حجر لبنی یہی ہے طبیعت اسکی معتدل ہے گرگرمی وخشکی کی طرف مائل ہے پیشاب رُک جائے تو اسکے کھانے سے کھل جاتا ہے اور تمام افعال و خواص مین فادزہر حیوانی کی طرح ہے۔

سنگ سلوان

بفتح سین مہلہ وسکون لام وفتح واو وسکون الف ونون۔ حجر السلوان

صفات وشناخت۔ ایک پتھر ہے سفید اور شفاف بلور سے مشابہت بہت رکھتا ہے۔ فرق یہ ہے

کہ یہ پانی میں بھگونے سے نرم ہوجاتا ہے اور اسکو جب پانی میں پیستے ہیں تو دودھ کا سا رنگ ہوجاتا ہے اور بلور میں یہ دونوں باتیں نہیں ممالک افریقہ میں پیدا ہوتا ہے وہاں مشہور ہے۔

منافع۔ اس کو پانی میں پیس کر پینے سے وسواس جنون خفقان۔ نزف الدم۔ حرارت معدہ اور مرض عشق کو نفع پہونچتا ہے اسکی مقدار خوراک ۳۰ ماشہ ہے ایک قسم اس کی ایسی ہے کہ اُس کا رنگ زردی مائل ہوتا ہے یہ بہت براق نہیں ہوتا اور زہروں میں داخل ہے اس کے کھانے سے آدمی مرجاتا ہے۔

سنگ سلیمانی (ف)

حجر سلیمانی (ع)

صفات وشناخت۔ ایک قسم کا پتھر ہے عقیق کی کان میں سے نکلتا ہے جس کے اندر سفید و سیاہ طبقات ہوتے ہیں جو عرض میں کاٹنے سے خطوط بناکر اوپر کے سطح میں مدور وغیر مدور ظاہر ہوتے ہیں اس سے تسبیح کے دانے بناتے ہیں جو سلیمانی دانے کہلاتے ہیں جس میں زرد و سُرخ طبقات ہوتے ہیں اُسے سلیمانی نہیں کہتے ہیں۔ اگر اس پتھر کو اس طرح نہ کاٹیں تو رنگوں کی مدور اور ٹیڑھی اور لہردار لکیریں نہ معلوم ہوں ایسی لکیریں ان طبقات کے کٹنے سے ہوجاتی ہیں اس کی کانیں یمن اور حبشہ میں ہیں ہندوستان میں بھی ملتا ہے۔

طبیعت۔ گرم وخشک تیسرے درجے میں۔

خواص وفوائد۔ نہایت خشکی پیدا کرتا ہے ہمیں جلا اور حدت بھی ہے یرقان کے لیے اسکا پینا مفید ہے۔ اگر بچے کے گلے میں لٹکادیں تو منھ سے رطوبت جاری ہوجائے اور ام الصبیان کا عارضہ جاتا رہے اس کو پاس رکھنے سے غم و رنج پیدا ہوتا ہے اور لوگوں کے ساتھ عداوت بڑھتی ہے اور ہولناک خواب دکھائی دیتے ہیں لقوے کو نافع ہے۔ اس کے برتن میں کھانے سے خنجر اثر کرتی ہے اس کو پیس کر آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے موتیا بند کو صحت ہوتی ہے اس کو زخم پر چھڑکنے سے خون بند ہوجاتا ہے اور بدگوشت کٹ کر تازہ عمدہ گوشت پیدا ہوجاتا ہے ابن سُر کہتا ہے کہ جس عورت کے دردزہ شروع ہوا ہو اس کے بالوں میں سنگ سلیمانی باندھ دیا جائے تو جلد بچہ پیدا ہوجائے اور جو شخص اس میں سے سیاہ یا سفید یا سرخ ٹکڑا پاس رکھے تو حاکم وقت اسکی عزت وتکریم کرے۔

سنگ عاج

حجر العاج (ع)

صفات ومنافع۔ ایک پتھر ہے کہ ہاتھی دانت کی طرح سفید ہوتا ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ سنگ جراحت ہے بہرصورت خشکی اور جلا پیدا کرتا ہے اس کو پیس کر زخم پر چھڑکنے سے خون کا نکلنا بند ہوتا ہے۔

سنگ عسلی

بفتح عین مہملہ وفتح سین مہملہ وکسر لام ویائے نسبت۔ حجر العسلی (ع)

صفات ومنافع۔ ایک پتھر ہے سفید جیسے ہوتے کا رنگ زردی مائل ہوتا ہے۔ مزہ شیریں ہے۔ کچھ گرمی رکھتا ہے۔ آنکھ کے پھوڑوں کا تنقیہ کرتا ہے۔ شادنج کی قوت میں ہے اور تمام افعال میں حجر لبنی سے ضعیف ہے۔

سنگ قبطی

بکسر قاف وسکون باے موحدہ وکسر طاے حطی و یاے نسبت قبط میں بکثرت ہونے کی وجہ سے یہ نسبت ہے

صفات وشناخت۔ مصر میں اشنان قصارین کے نام سے مشہور ہے اس لیے کہ دھوبی اس سے کپڑے دھوتے ہیں یہ ایک پتھر ہے کہ مصر میں پیدا ہوتا ہے رنگ سبزی مائل ہوتا ہے اور نرم ہوتا ہے جلد ٹوٹ جاتا ہے صعید مصر کے پہاڑ میں پایا جاتا ہے بہتر وہ ہے کہ نرم ہو اور جلد ٹوٹ سکے اور پانی میں خوب گھل جائے۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس میں تھوڑی سی لزوجت ہے ایسی خشکی پیدا کرتا ہے جس سے تکلیف نہیں ہوتی قابض ہے عضو کی طرف مواد نہیں گرنے دیتا اعضاے ظاہر و باطن سے خون کا آنا روکتا ہے خون تھوکنے کے لیے بہت مفید ہے اس کے لیپ سے ورم تحلیل ہوتا ہے اس کو پیس کر زخم پر چھڑکنے سے خون رک جاتا ہے گوشت بھر جاتا ہے اس کو آنکھ میں لگانے سے دمعہ اور جرب اور قروح چشم کو صحت ہوتی ہے اس کو پیس کر پانی کے ساتھ پھانکنے سے پرانی کھانسی جاتی رہتی ہے مثانے کا درد اور خون آنے کو بند کرتا ہے اس کو فرج میں رکھنے سے رحم کی بدبو مٹتی ہے اور خون حیض رک جاتا ہے۔

سنگ قیشور

بفتح قاف وسکون یاے تحتانی وضم شین نقطہ دار وسکون واؤ و راے مہملہ موقوف۔ گیلانی اور صاحب منہاج نے سین مہملہ کے ساتھ لکھا ہے اسکو حجر الشعر بھی کہتے ہیں ابن زہر کہتا ہے کہ یہ اہل صناعت کے کام میں آتا ہے سونے کو اسکی بو لگ جاتی ہے تو بجھ جاتا ہے الفاظ الادویہ میں لکھا ہے کہ سمندر جھاگ کی ایک قسم ہے سپنجی اور سفید ہوتا ہے پانی پر تیرنے لگتا ہے سیاہ بھی ہوتا ہے اسکندریہ کے پہاڑوں اور مصر کے علاقوں میں ملتا ہے بہتر وہ ہے جو پانی پر تیرے اندر سوراخ ہوں ٹھوس نہ ہو اور سخت بھی نہ ہو ملائم اور سفید ہو۔ برہان نے خود اس کو سمندر جھاگ سمجھا ہے جیسا کہ سنگ خزنی میں ہے حجر الشعر قیشور ست کہ کف دریا باشد اور قیشور میں کہا ہے کہ نوعے از کف دریاست۔ خدا جانے ان لوگوں کی سمجھ کہاں تھی سنگ قیشور کانی چیز ہے اور کف دریا حیوانی ہڈی ہے۔ بعض کتابوں میں اس کا ایک نام فیسور بھی لکھا ہے قاف کی جگہ فا سے اور کہا ہے کہ فارسی میں اس کو سنگ پا اور ہندی میں جھانوہ کہتے ہیں مگر یاد رکھنا چاہیے کہ جھانوہ کوئی خاص پتھر کی قسم سے نہیں ہے اور ایسا معلوم ہوتا ہے لغت قیشور کو فا اور سین مہملہ سے سمجھ لیا ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں گرم ہے اور تیسرے درجے میں خشک ہے۔

خواص وفوائد۔ ابن زہر کہتا ہے کہ اس کے لگانے سے بال ایسے اکھڑ جاتے ہیں کہ دیکھنے والے کو یہ معلوم ہوتا ہے کہ بال نکلے ہی نہیں یہ پتھر بہت ہلکا ہوتا ہے اس سے زیادہ کوئی پتھر ہلکا نہیں۔ قرع انبیق میں اس کو کھینچنے سے تیل ہو جاتا ہے اس میں تھوڑی سی قوت جلا ہے اگر ایسا کریں کہ آگ میں تین بار سرخ کر کرکے شراب میں سرد کر لیں اور چوتھی بار سرخ کرکے سرد نہ کریں بلکہ یوں ہی رہنے دیں تاکہ خود بخود ٹھنڈا ہو جائے اس میں جلا اور لطافت اور خشکی بہت بڑھ جائے گی یہ محلل بھی ہے اور خون کو بھی روکتا ہے۔ شراب میں ڈالنے سے اس کے جوش کو بجھا دیتا ہے اگر اس کو لکھے ہوئے پر ملیں تو اس طرح حروف اڑ جاتے ہیں کہ یہ بھی نہ معلوم ہو کہ لکھا تھا یا نہیں گہرے پھوڑوں میں اس کو داخل کرنے سے بھر جاتے ہیں اور زخم کا گوشت اگ جاتا ہے اسکی خاصیت یہ ہے کہ چاندی کی کشش کرتا ہے اسکو پاؤں پر ملتے رہنے سے درد سر رفع ہوتا ہے۔



بینائی میں قوت آتی ہے اس کو پیس کر آنکھ میں لگانے سے رتوندھت جاتی ہے جالا وغیرہ کٹ جاتا ہے اس کو پیس کر دانتوں پر ملنے سے صاف ہوتے ہیں مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں زائد گوشت کٹ جاتا ہے اس کو گرم کر کے سرکے میں بجھا کر اس سرکے کے پینے سے ورم جاتا رہتا ہے اس کے لیپ سے استسقا کی رطوبت تحلیل ہوتی ہے۔

سنگ کرک

بفتح کاف تازی و فتح رائے مہملہ و سکون کاف تازی دوم اور رائے مہملہ کی جگہ زائے معجمہ سے بھی آیا ہے۔ ہندی میں بلے منگا کے نام سے مشہور ہے۔ حجر الکرک (ع)

صفات و شناخت۔ ایک پتھر ہے سفید کہ دریائے ہند و سندھ کے کناروں پر ملتا ہے۔ موج دریا اس کو کنارے پر ڈال دیتی ہے حکاکی سے قبل صاف نہیں ہوتا حکاکی کے بعد شفاف اور سفید ہو جاتا ہے۔ اور بلور کی طرح معلوم ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے کے آخر میں سرد و خشک ہے بعض نے پہلے درجے میں سرد کہا ہے بعض نے خشکی میں معتدل مانا ہے۔

خواص و فوائد۔ برہان قاطع میں لکھا ہے کہ اس کو پاس رکھنے سے جادو کا اثر نہیں ہوتا اور لوگ ایسے آدمی سے محبت کرنے لگتے ہیں اس کو بالوں پر مس کرنے سے بڑھتے ہیں رائع اور جالی ہے خفقان اور متلی اور پیاس اور التہاب کو مٹاتا ہے کسی عضو سے خون بہتا ہو تو اس کو پیس کر چھڑکنے سے بند ہو جاتا ہے اس کو پیس کر بطور سرمے کے لگانے سے جالا پھولا اور آنکھ کے دوسرے آثار رفع ہو جاتے ہیں پیس کر دانتوں پر ملنے سے جلا آتی ہے زردی جاتی رہتی ہے دانتوں کے تمام امراض کو نافع ہے اسکا چھلا بنا کر انگلی میں پہننے سے رعب اور غلبہ حاصل ہوتا ہے اس کو پیس کر آنکھوں میں لگانے سے لوگ محبت کی نظر سے دیکھتے ہیں اس لیے ہند میں عورتیں لگایا کرتی ہیں اس کے پیالے میں شراب پینے سے سرور خوب حاصل ہوتا ہے اس کو مکان میں اور دشمنوں میں رکھنے سے عداوت مٹتی ہے اسی لیے ہندو اس کے مہرے اور دانے بنا کر پاس رکھتے ہیں اور بالوں میں باندھتے ہیں اور کہتے ہیں کہ اس سے بال بہت بڑھتے ہیں۔

سنگ کلب

بفتح کاف تازی سکون لام و بائے موحدہ موقوف

صفات و خواص۔ ایک پتھر ہے کہ جب اس کو کتے کی طرف ڈالتے ہیں تو دانتوں میں پکڑ کر دور ڈال آتا ہے اور شمس الدر میں لکھا ہے کہ ایک قسم کا خاص کتا ہوتا ہے کہ جب یہ پتھر اس کے مارتے ہیں تو جہاں یہ پتھر گرتا ہے اس پر حملہ کر کے منہ میں پکڑ لیتا ہے اور پھر ڈال دیتا ہے اس پتھر میں یہ عجیب بھید ہے کہ اس کی وجہ سے عداوت بڑھ جاتی ہے اگر کسے یہ کہ جن آدمیوں کی عداوت کی نیت کر کے ڈالدیں ان میں پھوٹ پڑ جائے گی یا دو کنکریاں پانی یا شراب کے برتن میں ڈالدیں جو اس میں پئیں گے وہ باہم دشمن ہو جائیں گے گر یہ بھی ضرور ہے کہ انکی دشمنی کی نیت بھی کی ہو کبوتروں کے رہنے کے مقام میں ڈالدینے سے وہ وہاں سے بھاگ جاتے ہیں جس مجلس میں رکھدیا جائے وہاں کے آدمی بہت کھیل کود شور و غوغا کرنے لگتے ہیں جس کے کتا کاٹ کھائے اس کے باندھ دینے سے نفع ہوتا ہے۔

سنگ گردہ (ف)

حجر الکلیے (ع)

صفات وفوائد۔ ایک پتھر ہے کہ آدمی کے گردے میں پیدا ہوتا ہے سرخ رنگ گرم وخشک ہے اس کے پینے سے سنگ مثانہ خارج ہوتا ہے اور اس کو آنکھ میں لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے۔ یہ سنگ گردہ پر اثر نہیں کرتا۔

سنگ لبنی

بفتح لام و فتح بائے موحدہ وکسر نون وسکون یائے تحتانی۔ حجر لبنی (ع)

صفات وشناخت۔ ایک پتھر ہے خاکی اور تھوڑا سا شفاف جب اس کو پانی میں پیستے ہیں تو سفید دودھ کا سا رنگ ہو جاتا ہے اسی لیے حجر لبنی کہلاتا ہے اور مزے میں شیرینی ہوتی ہے ارمینیہ کے ملک میں ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں سرد اور پہلے درجے میں خشک ہے بعض معتدل بتاتے ہیں۔

خواص وفوائد۔ اس کے پینے سے تھوک میں خون کا جانا اور مقعد کی راہ سے اور قے کے ذریعہ سے خون کا آنا بند ہوتا ہے اور حیض کا خون بھی رک جاتا ہے اس کے استعمال سے پتھری ٹوٹ جاتی ہے اور آنتوں کا زخم بھر جاتا ہے اس کو باریک رگڑ کر آنکھ میں لگانے سے آنکھ سے رطوبت کا بہنا بند ہوتا ہے اور نزلہ آنکھ کی طرف رجوع نہیں کرتا آنکھ کے مرض سلاق کو آرام ہو جاتا ہے پلکوں کی خشونت جاتی رہتی ہے اگر گرمی سے ورم ہو اور ابتدا میں اس کا لیپ کیا جائے تو مواد ادھر سے ہٹ جائے **مضر**۔ یرقان پیدا کرتا ہے

مصلح۔ شہد **بدل**۔ شادنہ۔

مقدار خوراک۔ ۱ ماشہ۔

سنگ لحاغیطوس

بضم لام و حائے بے نقطہ مفتوح وسکون الف و غین نقطہ دار مکسورہ یائے تحتانی ساکن و طائے حطی مضموم و واؤ ساکن و سین مہملہ موقوف

صفات ومنافع۔ برہان کہتا ہے ایک پتھر ہے سیاہ رنگ اس سے قیر کی سی بو آتی ہے شام کے اس مقام سے لاتے ہیں جسکو وادی جہنم کہتے ہیں اسکی دھونی سے مرگی والے کو فائدہ ہوتا ہے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں طب کی کسی کتاب میں اسکا ذکر نہیں ہے مخزن میں حجر لیغیطوس حجر غاغاطیس کا نام لکھا ہے اور کلکتہ کے چھاپے کی مخزن میں حجر لیغیطوس ہے۔ اختیارات بدیعی میں حجر لحاغیطوس حجر غاغاطیس کا نام بیان کیا ہے۔ اس کا بیان تفصیل کے ساتھ پتھر کے کوئلے میں لکھ چکا ہوں۔

سنگ لُوقُوَّاعُرُافُسْ

بضم لام و سکون واؤ و فتح قاف و فتح واؤ و سکون الف و فتح عین مہملہ و فتح رائے مہملہ و سکون الف و ضم فا و سکون سین مہملہ

صفات وفوائد۔ ایک پتھر ہے کہ دھوبی اس پر کپڑے دھوتے ہیں بغیر لیپ کے خشکی پیدا کرتا ہے مواد کے سیلان کو روکتا ہے دست بند کرتا ہے خون کے اجزا کو مٹاتا ہے مثانہ کے درد کو نافع ہے اس کے چھڑکنے اور لگانے سے زخم بھر جاتے ہیں مخزن میں یوں ہی لکھا ہے اور صحیح ایسا معلوم ہوتا ہے کہ یہ سنگ تیلی ہے پس یہ کہنا کہ ایک پتھر ہے کہ دھوبی اس پر کپڑے دھوتے ہیں صحیح نہیں یوں کہنا چاہیے تھا کہ دھوبی اس کے ساتھ کپڑے دھوتے ہیں کیونکہ پانی میں جلد گھل جاتا ہے محیط میں بھی مخزن کی تقلید کی ہے۔

سنگ مثانہ (ف)

حجر المثانہ (ع)



صفات و فوائد - ایک پتھر ہے کہ آدمی کے مثانے مین پیدا ہوتا ہے گرم و خشک ہے اس کو پیس کر پینے سے سنگ گردہ خارج ہوتا ہے اس کو پیس کر آنکھ مین لگانے سے جالا کٹ جاتا ہے تعجب یہ ہے کہ سنگ مثانہ پر اثر نہین کرتا۔

سنگ مرمر

بفتح ہر دو میم

صفات و شناخت - جس کو عربی مین رخام بضم راے مہملہ کہتے ہین وہ یہی ہے جیسا کہ غیاثان مین ہے مگر گیلانی کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ رخام کی خاص سفید قسم سنگ مرمر ہے اس سے معلوم ہوا کہ دوسری قسمون پر سنگ مرمر کا اطلاق درست نہین - حالانکہ سنگ مرمر سفید اور زرد اور سرخ کم رنگ اور نخودی ہوتا ہے مطلق سنگ مرمر سے سفید قسم مراد ہوتی ہے اور عمدہ بھی یہی ہے بعض جگہ نظر سے گذرا ہے کہ دو قسم کا ہوتا ہے - (۱) کانی (۲) آبی - اس دوسری قسم کو جس طرح چاہتے ہین جما لیتے ہین مگر قسم اول زیادہ سخت اور شفاف ہے اور طب مین وہی مقصود ہے -

طبیعت - دوسرے درجے کے آخر مین سرد و خشک ہے - صاحب منہاج گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین بتاتا ہے - مین اسکا یون فیصلہ کرتا ہون کہ سفید سرد و خشک ہے اور سرخ قسم گرم و خشک کیونکہ سردی کے غلبے سے سفیدی پیدا ہوتی ہے اور گرمی کے غلبے سے سرخی -

خواص و فوائد - جلا کر اس کے منجن سے دانتون کو مانجین تو مسوڑھون مین قوت پیدا ہوتی ہے ہلتے ہوے دانت جم جاتے ہین - رائج اور زفت کے ساتھ اسکو پیس کر سخت اورام پر لگائین تو وہ تحلیل ہوجائین موم روغن کے ساتھ اس کا لیپ درد و ورم معدہ کو نافع ہے بغیر جلے ہوے کو پیس کر اس مقام پر چھڑکین جو آگ سے جل گیا ہو تو نفع ہو خون کا جریان بند کرتا ہے داء الثعلب کو نافع ہے سرکے کے ساتھ استسقا پر لگانے نفع ہوتا ہے اگر ہموزن بکری کے جلے ہوے سینگ کے ساتھ پیس کر پانی مین سان کر پتے پر لگا کر آگ مین تپا کر نمک کے پانی مین بجھاوین تو نرم ہوجائے -

سنگ مشقق

بضم میم و فتح شین معجمہ و قاف مشدد مفتوح و سکون قاف دوم - حجر المشقق (ع)

صفات و شناخت - ایک پتھر ہے جس کا رنگ زعفران کے بغیر پسے ہوے تارون کا سا ہوتا ہے اور آپس پرت ہونے ہین جو ایسے کمزور ہوتے ہین کہ آپس سے آسانی سے چھوٹ جاتے ہین اس کی قوت قریب قریب شادنج کے ہے مگر اس سے کمزور ہے -

خواص و فوائد - جب عورت کے دودھ مین پیس کر آنکھ مین چکائین تو اندر کے پھوڑون کو پھوڑ دے اگر طبقہ قرنیہ پھٹ جائے تو اس طرح چکانے سے درست ہوجاتا ہے اگر آنکھ کا ڈھیلا باہر کی طرف نکل آئے تو وہ بھی بیٹھ جاتا ہے اس کے چکانے سے پلکون کی خشونت بھی دفع ہوتی ہے آنکھ کی سوزش مٹ جاتی ہے سنگ لبنی سے بہتر ہے - اور شادنج دونون سے افضل ہے

سنگ یسر

بضم یاے تحتانی و سکون سین مہملہ و راے مہملہ موقوف اس کو حجر الیسر اس کیے کہتے ہین کہ ولادت مین آسانی پیدا کرتا ہے شرح گیلانی کا لفظ یہ ہے میسر للولادت بسبب یاے موحدہ کے ساتھ لکھنا تحریف معلوم ہوتا ہے -

صفات و شناخت - ایک پتھر ہے گول سفید چکنا حجاز کے سمندر مین ملتا ہے بعض نیلا بھی ہوتا ہے جو دریائے جدہ



مین ملتا ہے وہ سیب کا جوہر رکھتا ہے اور کثیف ہوتا ہے اور مقدار مین گھوڑے کے تخم کی برابر اور اسی طرح کا ہوتا ہے اس دوسری قسم کو طب مین استعمال نہین کرتے۔

خواص وفوائد۔ اس کو کھانے اور سینے پر لگانے سے دل مین طاقت آتی ہے اس کے کھانے سے پیشاب زیادہ آتا ہے مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے مثانے کی پتھری کے لیے اتنا مفید ہے کہ اس کو مثانے پر باندھنے سے بھی نفع ہوتا ہے۔

سنگترہ (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون نون و کاف فارسی موقوف و فتح تائے فوقانی و فتح رائے مہملہ و سکون ہا۔ آئین اکبری مین اس کا نام سوترہ لکھا ہے اور محمد شاہ بادشاہ نے رنگترہ نام رکھا ہے کیونکہ اس کا کھانا رنگ و زیادہ کرتا ہے اور تر و تازگی بخشتا ہے

صفات۔ ایک ہندوستانی درخت کا رنگین پھل ہے زرد و سرخی مائل اور شیرین ہوتا ہے۔ نارنگی کی قسم سے ہے مگر اس کا چھلکا بنسبت کونلے اور نارنگی کے چھلکے کے چکنا اور مستوی ہوتا ہے۔ چھلکے کی باریکی اور ملائمت اور استواری اور رنگ یہ چیزین اس کی ایسی ہین جو نارنگی اور کونلے کی ویسی نہین ہوتین۔ نارنگی اور کونلا اس سے زیادہ سرخ ہوتے ہین اور چھلکا بھی ان کا موٹا ہوتا ہے اور ویسا چکنا ہوتا ہے مگر وہ دونون گول ہوتے ہین یہ ذرا طولانی یا لمبوترا ہوتا ہے اور پیٹ سب طرف سے دبا ہوا ہوتا ہے اور کہین کہین اس مقام پر داغ بھی ہوتا ہے مزہ اس کا شیرین ہوتا ہے اُن دونون مین ترشی بھی ہوتی ہے اس کا درخت بھی کونلے اور نارنگی کا سا ہوتا ہے لیکن پتے اس کے اُن کے پتون سے کسی قدر چوڑے ہوتے ہین اور سبزی بھی اس کی سفیدی مائل ہوتی ہے نسخہ سعیدی مین لکھا ہے کہ اگر کھٹے لیموے پیڑ پر سنگترے کا پیوند لگائین تو سنگترہ ہوتا ہے اگر کونلے یا نارنگی کا پیوند لگائین تو یہ ہوتے ہین کونلے کی بنسبت سنگترے کا چھلکا پتلا اور چکنا اور مزہ میٹھا ہوتا ہے۔ نارنگی اور کونلے مین یہ فرق ہے کہ کونلا بڑا اور پتلے چھلکے والا اور بہت میٹھا ہوتا ہے۔ نارنگی چھوٹی اور ترش اور موٹے چھلکے والی ہوتی ہے۔ بعض سنگترہ تو بالکل میٹھا ہوتا ہے ذرا بھی ترشی نہین ہوتی اور بعض قسم سنگترے کی بھی ترش ہوتی ہے۔

طبیعت۔ سرد و تر دوسرے درجے مین۔

خواص وفوائد۔ دل و معدے کو قوت بخشتا ہے نہایت مفرح ہے وحشت کو دور کرتا ہے خون اور صفرا کی تیزی کو ساکن کرتا ہے پیاس کو بجھاتا ہے معدے اور جگر کی سوزش دور کرتا ہے۔ مدر بول ہے۔ شراب کے نشے کو اُتارتا ہے ہوائے وبائی کی سمیت کو دفع کرتا ہے۔ اس کی قاشون پر نمک چھڑک کے کھانے سے مزہ آتا ہے اور دانتون کو ترشی معلوم نہین ہوتی اگر نمک کے عوض قند چھڑک کر کھا دین تو خوب مزہ دے۔ تالیف شریفی مین لکھا ہے کہ سنگترے کی ترشی بنسبت دوسری ترشیون کے بہت کم مضرت رکھتی ہے بلکہ راقم نے ایک صفراوی مزاج شخص کو دیکھا کہ کہتا تھا کہ میری کھانسی اور نزلہ جو صفرا کی وجہ سے ہین سنگترے کے کھانے سے برطرف ہو جاتے ہین بادشاہ ہند محمد شاہ ایسا کراتے کہ سنگترے کی قاشون کے باریک سفید چھلکون کو دور کرا کے اور بیج نکلوا کے صرف گودے کو قند اور گلاب کے شربت مین دو تین گھڑی تک بھیگا رکھواتے یہانتک کہ شربت کا اثر سنگترے مین آجاتا اور شربت سنگترے کے مزے کا اثر قبول کر لیتا بعد اس کے تنہا یا پلاؤ کے ساتھ اور بطریق افشرے کے کھایا کرتے تھے اور اس ترکیب کا نام **راحت جان** رکھا تھا جتنا دیر تک اس کو رکھا جائے گا اسی قدر ٹھنڈا ہو کر مرغوب ہو جائے گا اور یہ چاہیے کہ مٹی کے کورے برتن مین تیار کرین تاکہ سوندھا پن آجائے محمد شاہ اکثر برف مین سرد کر کے کھایا کرتے تھے تقویت اور تفریح اور رغبت طبیعت کے واسطے جتنی یہ ترکیب کار آمد ہے اُتنا تنہا



سنگترے کا کھانا مؤثر نہیں۔ سنگترے کا چھلکا مقوی معدہ ہے قائم مقام پوست ترنج و نارنگی کے ہے اسکو چہرے پر ملنے سے چھائیں اور سیاہ داغ دفع ہوتے ہیں سنگترہ مع پوست و تخم بغنی مسلم ایک علیحدہ جگہ میں رکھدیں یہانتک کہ کل کر خشک ہوجائے پھر اسکو پانی میں جیسکر چنے کے دانے کی برابر گولیاں باندھ لیں۔ ان میں سے ۵ سے لیکر دس تک قئی اور دستوں اور اسہال مفرط کے لیے جو ہیضے میں ہوتے ہیں بہت نافع ہے اور مجرب ہے **مضر**۔ پھوڑوں اور زخموں کو **مصلح** قند۔ کھانڈ اور شہد **بدل**۔ نارنگی اور کونلا۔

سَنٹونِین

صفات وشناخت۔ آرٹمی سیا میری ٹیما ایک چھوٹا سا پیڑ ہے۔ بے خزاں جس کے پھول کی کلیوں کو سانٹونیکا اور ورم سیڈ بھی کہتے ہیں ملک روس سے یہ دوا آئی جاتی ہے۔ کلیاں دسواں حصہ ایک انچ کا طول ہیں اور قریب نصف خط کے عرض میں تکلے کی شکل دونوں جانب سے مع نوک رنگ میں بھورا زردی اور سبزی مائل صاف اور بظاہر شکل میں بیج کی مانند دراصل مشتمل ہیں چھوٹے چھوٹے پرتوں یعنی پھول کی پنکھڑیوں پر جو بندحالت میں ایک دوسرے پر لپٹی رہتی ہیں اور تعداد میں ۱۲ سے ۱۸ تک ہوتی ہیں بو خاص طرح کی کسی قدر کافور کی بھی معلوم ہوتی ہے اس کے جوہر کا زیادہ استعمال ہے جسے انگریزی میں سانٹونن اور لاطن میں سانٹونینز کہتے ہیں اور مشہور عام سنٹونین ہے جو بیرنگ چمکیلی قلمیں ہوتی ہیں ذائقہ خفیف تلخ ہلکی حرارت سے پگھلکر اڑجاتا ہے۔ ٹھنڈے پانی میں کچھ ایسا حل نہیں ہوتا گرم پانی میں بہت کم اور کھولتی ہوئی شراب میں خوب حل ہوتا ہے آفتاب کی روشنی میں زرد پڑجاتا ہے۔ پانی ملے ہوئے معدنی تیزابوں میں حل نہیں ہوتا۔ ہوا کے مقابلے میں تیز آنچ دیں تو اس کے اجزا بالکل متفرق ہوجاتے ہیں۔

خواص وفوائد۔ پیٹ کے کیچوؤں کے دور کرنے کے یے نہایت عمدہ دوا ہے اور نیز سوئی کیڑوں کے واسطے جن کو چُنے کہتے ہیں۔ بعض ڈاکٹر اس کو ارنڈی کے تیل کے ہمراہ ملاکر پلاتے ہیں بعض شکر میں ملاکر دیتے ہیں اور چند گھنٹہ بعد کوئی مسہل دیتے ہیں اگر گلقند میں ملاکر دیں تو مسہل کی ضرورت نہ رہے۔ کچھ عرصے تک کم مقدار میں کھانے سے ہاضمہ بھی درست ہوتا ہے مگر بعض شخصوں کو اس کے استعمال سے تھوڑے عرصے کے یے زرد نظر آتا ہے اس کے استعمال سے پیشاب ہمیشہ زرد ہوتا ہے۔

مقدار خوراک۔ کلیوں کی بیس گرین سے ۶۰ گرین تک اور سنٹونین کی دو گرین سے ۶ گرین تک بچوں کے یے آدھے گرین سے دو گرین تک شکر کے ہمراہ چھ چھ گھنٹے بعد تین یا چار مرتبہ کھلائیں ۲ گھنٹہ اخیر مرتبہ دینے کے بعد ارنڈی کے تیل کا مسہل دیں تو سب کیڑے مرے ہوئے نکل جائیں گے۔

سنگدانہ (ف)

بفتح اول

صفات۔ یہ پوٹے اور آنتوں سے ایک علیحدہ چیز ہے جو پوٹے سے سخت ہوتی ہے۔ پرند جو دانہ نگلتا ہے وہ پہلے سنگدانے میں نرم ہولیتا ہے پھر پوٹے میں جاتا ہے جو معدہ ہے اسکو چیرتے ہیں تو اُس میں سے کبھی کبھی کنکریاں اور پتھریاں اور کانچ کے ٹکڑے نکلتے ہیں۔ یہ چیز معدے کی طرح پھیل اور بڑھ نہیں سکتی۔ مرغی جب بہت سا کھا لیتی ہے تو جس کا معدہ جسے عرف میں پوٹا کہتے ہیں بھرکر شکنے لگتا ہے بخلاف سنگدان کے کہ وہ اس قابل نہیں۔ خلاصہ کلام یہ ہے کہ سنگدانہ



بہت سخت اور گول اور چپٹا ہوتا ہے گھڑی کی سی وضع رکھتا ہے ۔ رنگ اوپر سے کلیجی کا سا ہوتا ہے دل اور معدہ اور جگر سے جدا ہے ۔ اور یہ خاص پرندوں ہی میں پایا جاتا ہے کسی دوسرے حیوان میں نہیں ہوتا اس کو چیر کر اس کے اندر کا پردہ جدا کر لیتے ہیں یہ پردہ زرد سخت عصبی اور شکن اور چرس دار ہوتا ہے اس کے تلے دوسرا سفید پردہ ہوتا ہے زرد پوست آسانی سے اُتر آتا ہے اور یہی دستوں کے بند کرنے کے لیے دیا جاتا ہے اور پوست اندرون سنگدانہ کہلاتا ہے سنگدان اس کو اس لیے کہتے ہیں کہ اس میں کھائے ہوئے کنکر پتھر جمع ہوتے ہیں اور ہضم بھی ہو جاتے ہیں اور سنگدانہ آخر میں ہائے زائد سے بھی آیا ہے اس کو ہندی میں پتھری کہتے ہیں سنگدانہ کو کشف اللغات میں چینہ دان بتایا ہے اور یہ غلطی ہے چینہ دان پرند کے حوصلے یعنی پوٹے کا نام ہے اور یہ پرندوں میں آدمی کے معدے کی جگہ ہوتا ہے جو دانہ پرند کھاتا ہے وہ اس میں جمع ہوتا ہے اسے شاغر بھی ترائے فارسی سے کہتے ہیں چینہ بروزن زینہ دانے کے معنے میں ہے چونکہ اس میں کھایا ہوا دانہ جمع ہوتا ہے اس لیے چینہ دان کہلاتا ہے جیسا کہ انجمن وغیرہ میں ہے اس چینہ دان کا پردہ دستوں میں نہیں دیا جاتا ۔ حضرت مؤلف محیط اعظم کا سنگدان کو آدمی کے معدے کی جگہ سمجھنا تسامح ہے اور مؤلف نفائس اللغات کا سنگدانے کو پرندوں میں دوسرے حیوانات کی آنت کی جگہ تحریر کرنا سخت غلطی ہے ۔ آنت وہ ہے جس میں گوہ رہتا ہے ۔ سنگدان کو عربی میں قانصہ بروزن صاحبہ کہتے ہیں ۔

طبیعت ۔ اُسی پرند کے مطابق ہے جس کا ہو ۔ صاحب جامع الادویہ کا قول ہے کہ سنگدانہ دو طبقے رکھتا ہے خارجی طبقہ گرم و تر ہے اور داخلی سرد و خشک ۔

خواص و فوائد ۔ کثیر الغذا ہے خفقان کو دور کرتا ہے جگر کو قوت دیتا ہے خون صالح پیدا کرتا ہے ۔ سنگدانہ مرغ (خروس) کا اُس شخص کے لیے مفید ہے جس کے جگر میں ضعف ہو اگر یہ ہضم ہو جائے تو عمدہ خون پیدا کرتا ہے اگر اس کے اندر کا زرد پوست خصوصاً مرغے (خروس) کے سنگدانے کا خشک کر کے سرد پانی کے ساتھ پیئیں تو معدے کے درد کو نفع ہو اور رقراقر اور مروڑ اور ہر قسم کے دستوں کو نافع ہے ترکیب ذیل ذرب کے لیے اکثر اطبا کی مجرب ہے پوست سنگدانہ مرغ (خروس) اور لونگ ہر ایک ایک تولہ کوٹ چھان کر تین دن میں پھانک لیں پھر اسی طرح تیار کریں اور ۹ روز یہ دوا استعمال کریں ذرب معدے کے دستوں میں سے ایک قسم ہے کہ یہ مرض مشکل سے جاتا ہے مرغ (خروس) یا کسی دوسرے پرند کا سنگدانہ لے کر اُسکی کھال اُتار کر خشک کر کے پیس کر شراب یا انگوروں کے رس یا ماء العسل کے ساتھ کھانے سے معدے کے درد کو نفع ہوتا ہے اس سنگدانے میں ایک پتھری نکلتی ہے سفید تیرگی مائل یا کانچ کی طرح شفاف باقلا کے دانے کی برابر یا اُس سے چھوٹی یہ گرم دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں ہے یہ گردے اور مثانے کی پتھری کو نکالتی ہے اس کو منہ میں رکھنے سے یا پانی میں دھو کر پینے سے پیاس بجھتی ہے اس کو پاس رکھنے سے غم و سواس دفع ہوتا ہے ۔

سنگھاڑا (ھ)

بکسر اول و خفائے نون و فتح کاف فارسی مخلوط بہا و سکون الف و فتح رائے ثقیل و سکون الف اول پنجاب رائے ثقیل کی جگہ دال ثقیل بولتے ہیں اور مارواڑ میں سین مہملہ کی جگہ شین نقطہ دار کا تلفظ ہے گجرات میں شنگوڑا اور مرہٹی میں شنگاڑے بولا جاتا ہے ۔ محیط میں لکھا ہے سنگھاڑہ بکسر سین مہملہ و خفائے نون و سکون کاف فارسی و فتح ہا و سکون الف



و فتح رائے ہندی و سکون ہا اصل مین سینگ ہارہ تھا جو مرکب ہے سینگ اور لفظ ہارہ سے ہارہ اور والہ کے ہندی مین ایک معنی ہین یعنی دونون نسبت کے کلمے ہین چونکہ اس پھل کے سر پر دو کانٹے دو سینگون کی طرح ہوتے ہین اس لیے جانور کے سینگون کی طرف منسوب کرکے سینگ ہارہ نام مقرر ہوگیا پھر کثرت استعمال کی وجہ سے یائے تحتانی حذف ہوگئی اور رائے مہملہ ثقیل سے بدل گئی - اس تحقیق کے کیا کہنے - ویدجین کی زبان کا یہ لفظ ہے وہ کاف فارسی مخلوط ہاسے جو اُن کے ہان مفرد حرف ہے لکھتے ہین جس کو ہندی مین گھگہ کہتے ہین اُس کی صورت یہ ہے گھ یہ ہندی کا مفرد حرف ہے اُردو مین کاف فارسی مفتوح اور ہائے دوچشمی ساکن سے جو خاص ہندی کا حرف ہے یہ آواز پوری ہوتی ہے اور حضرت مولف محیط سینگ کے ساتھ وجہ تسمیہ ثابت کرنے کو دو حرف کاف فارسی ساکن اور ہائے مفتوح سے تحریر فرماتے ہین یہ نام دو لفظون سے مرکب نہین بلکہ مفرد ہے اور عام طور پر اسی طرح زبانون پر جاری ہے

صفات - ایک ہندوستانی بیل کا خاردار پھل ہے اس پھل کے سر پر دو کانٹے ہوتے ہین اسکی بیل پانی مین جمتی اور پھیلتی ہے اسی لیے سنسکرت مین جل پھلم نام ہے پتے اس کے گول اور پانی پر بچھے ہوتے ہین پھل تکونیا اور چپٹا ہوتا ہے دو کونون پر کانٹے ہوتے ہین - سنگھاڑے کا چھلکا ہرا ہوتا ہے پُرانا پڑکر سیاہ ہوجاتا ہے گودا سفید اور شیرین ہوتا ہے بعض کا گودا پھیکا بھی ہوتا ہے جب پک جاتا ہے تو اُبالکر کھاتے ہین کچا نرم ہوتا ہے پکنے کے بعد سخت پڑجاتا ہے - بچے سنگھاڑون کو کھاتے بھی ہین اور دواؤن مین کام آتے ہین آٹا پیس کر ہندو روزے کے دن اس سے غذا تیار کرکے کھاتے ہین - ہندوستان کے سوا سیلون اور گیلان مین بھی پیدا ہوتا ہے - گیلان کے آدمی جیلان اور جیلام بولتے ہین ہندوستان مین سنگھاڑے کے آٹے کی گلال بنائی جاتی ہے -

طبیعت - تازہ سرد وتر اور خشک سرد خشک اور تازہ کو سرد و خشک کہنا خلاف ہے -

خواص و فوائد - گرم مزاج والون کی باہ کو قوت دیتا ہے تپ کو اور گرمی کی کھانسی کو اور خون کے جوش اور دل کی گرمی کو مفید ہے دانتون کو جلا دیتا ہے مسوڑھون کو قوی کرتا ہے دہی کے ساتھ دستون کو بند کرتا ہے منھ سے خون آنے کو مفید ہے - بدن کو تیار کرتا ہے جریان منی اور تپ دق اور پیاس اور غشی کو نافع ہے منی کو گاڑھا کرتا ہے اسکا آٹا دودھ اور شکر کے ساتھ ملاکر مرض جیچیش اور پیٹ چلنے مین بجائے غذا کے مفید ہے نشے اور خمار کو دور کرتا ہے گرم مزاج والے کی بھوک بڑھاتا ہے خون کے دست بند کرتا ہے ناسور مقعد کو نافع ہے لاغری کو دور کرتا ہے کمزور آدمی کو قوت دیتا ہے اور رہلی حالت پر طبیعت اور بدن کو پہونچاتا ہے - سرد مزاج والے کی بھوک کم کرتا ہے اور معدہ کو نقصان پہونچاتا ہے اس کے کھانے سے نقصان پیدا ہو تو قند یا کھانڈ کو پانی مین جوش دیکر گرم گرم پی لین کہ اس سے ضرر کی اصلاح ہوجائے گی اور تکلیف ہٹ جائے گی بلغم کو بڑھاتا ہے بتاشے یا مصری یا کھانڈ اس کے مصلح ہین - سوکھے سنگھاڑے کو لیمو کے رس مین پیس کر داد پر لگانے سے نفع ہوتا ہے - سنگھاڑا سرد مزاج والے کے لیے تو بالکل مناسب نہین اور دیر ہضم ہے سدہ پیدا کرتا ہے گردے اور مثانے مین پتھری پیدا کرتا ہے خاصکر وہ سنگھاڑا جو بہت پک کر سخت ہوجائے اور سوکھا ہوا اور بھونا ہوا نہایت ثقیل ہے سخت سدہ پیدا کرتا ہے اور قابض بھی بہت ہے صاحب مخزن کہتا ہے کہ سنگ گردہ اور مثانہ کے لیے نافع ہے اور یہ بالکل اُلٹی بات ہے اس لیے کہ وہ بلغم بڑھاتا ہے گردے اور مثانے مین پتھری پیدا کرتا ہے تجربے کے بعد یہ بات ثابت ہوچکی ہے -



بہت سخت اور گول اور چپٹا ہوتا ہے گھڑی کی سی وضع رکھتا ہے۔ رنگ اوپر سے کلیجی کا سا ہوتا ہے دل اور معدہ اور جگر سے جدا ہے۔ اور یہ خاص پرندوں ہی میں پایا جاتا ہے کسی دوسرے حیوان میں نہیں ہوتا اس کو چیر کر اس کے اندر کا پردہ جدا کر لیتے ہیں یہ پردہ زرد سخت عصبی اور شکن اور چربی دار ہوتا ہے اس کے تلے دوسرا سفید پردہ ہوتا ہے زرد پوست آسانی سے اُتر آتا ہے اور یہی دستوں کے بند کرنے کے لیے دیا جاتا ہے اور پوست اندرون سنگدانہ کہلاتا ہے سنگدان اس کو اس لیے کہتے ہیں کہ اس میں کھائے ہوئے کنکر پتھر جمع ہوتے ہیں اور ہضم بھی ہو جاتے ہیں اور سنگدانہ آخر میں ہائے زائد سے بھی آیا ہے اس کو ہندی میں پتھری کہتے ہیں سنگدانہ کو کشف اللغات میں چینہ دان بتایا ہے اور یہ غلطی ہے چینہ دان پرند کے حوصلے یعنی پوٹے کا نام ہے اور یہ پرندوں میں آدمی کے معدے کی جگہ ہوتا ہے جو دانہ پرند کھاتا ہے وہ اس میں جمع ہوتا ہے اسے ژاغر بھی تائے فارسی سے کہتے ہیں چینہ بروزن زینہ دانے کے معنے میں ہے چونکہ اس میں کھایا ہوا دانہ جمع ہوتا ہے اس لیے چینہ دان کہلاتا ہے جیسا کہ انجمن وغیرہ میں ہے اس چینہ دان کا پردہ دستوں میں نہیں دیا جاتا۔ حضرت مؤلف محیط اعظم کا سنگدان کو آدمی کے معدے کی جگہ سمجھنا تسامح ہے اور مؤلف نفائس اللغات کا سنگدانے کو پرندوں میں دوسرے حیوانات کی آنت کی جگہ تحریر کرنا سخت غلطی ہے۔ آنت وہ ہے جس میں گوہ رہتا ہے۔ سنگدان کو عربی میں قانصہ بروزن صاحبہ کہتے ہیں۔

طبیعت۔ اُسی پرند کے مطابق ہے جس کا ہو۔ صاحب جامع الادویہ کا قول ہے کہ سنگدانہ دو طبقے رکھتا ہے خارجی طبقہ گرم و تر ہے اور داخلی سرد و خشک۔

خواص و فوائد۔ کثیر الغذا ہے خفقان کو دور کرتا ہے جگر کو قوت دیتا ہے خون صالح پیدا کرتا ہے۔ سنگدانہ فرّوج مرغ (خروس) کا اُس شخص کے لیے مفید ہے جس کے جگر میں ضعف ہو اگر یہ ہضم ہو جائے تو عمدہ خون پیدا کرتا ہے اگر اس کے اندر کا زرد پوست خصوصًا مرغ (خروس) کے سنگدانے کا خشک کرکے سرد پانی کے ساتھ پئیں تو معدے کے درد کو نفع ہو اور رقراقر اور مروڑ اور ہر قسم کے دستوں کو نافع ہے ترکیب ذیل ذرب کے لیے اکثر اطبا کی مجرب ہے پوست سنگدانہ مرغ (خروس) اور رونگ ہر ایک ایک تولہ کوٹ چھان کر تین دن میں پھانک لیں پھر اسی طرح تیار کریں اور ۹ روز یہ دوا استعمال کریں ذرب معدے کے دستوں میں سے ایک قسم ہے کہ یہ مرض مشکل سے جاتا ہے مرغ (خروس) یا کسی دوسرے پرند کا سنگدانہ لے کر اُسکی کھال اُتار کر خشک کرکے پیس کر شراب یا انگوروں کے رس یا ماء العسل کے ساتھ کھانے سے معدے کے درد کو نفع ہوتا ہے اس سنگدانے میں ایک پتھری نکلتی ہے سفید تیرگی مائل یا کانچ کی طرح شفاف باقلا کے دانے کی برابر یا اُس سے چھوٹی یہ گرم دوسرے درجے میں اور خشک پہلے درجے میں ہے یہ گردے اور مثانے کی پتھری کو نکالتی ہے اس کو منہ میں رکھنے سے یا پانی میں دھو کر پینے سے پیاس بجھتی ہے اس کو پاس رکھنے سے غم و وسواس دفع ہوتا ہے۔

سنگھاڑا (ھ)

بکسر اول و خفائے نون و فتح کاف فارسی مخلوط بہا و سکون الف و فتح رائے ثقیل و سکون الف اہل پنجاب رائے ثقیل کی جگہ دال ثقیل بولتے ہیں اور مارواڑ میں سین مہملہ کی جگہ شین نقطہ دار کا تلفظ ہے گجرات میں شنگوڑا اور مرہٹی میں شنگاڈے بولا جاتا ہے۔ محیط میں لکھا ہے سنگھارہ بکسر سین مہملہ و خفائے نون و سکون کاف فارسی و فتح ہا و سکون الف



و فتح راے ہندی وسکون ہا اصل مین سینگ ہارہ تھا جو مرکب ہے سینگ اور لفظ ہارہ سے ہارہ اور والہ کے ہندی مین ایک معنی ہین یعنی دونون نسبت کے کلمے ہین چونکہ اس پھل کے سر پر دو کانٹے دو سینگون کی طرح ہوتے ہین اس لیے جانور کے سینگون کی طرف منسوب کر کے سینگ ہارہ نام مقرر ہو گیا پھر کثرت استعمال کی وجہ سے یائے تحتانی حذف ہو گئی اور رائے مہملہ ثقیل سے بدل گئی - اس تحقیق کے کیا کہنے - ویدجین کی زبان کا یہ لفظ ہے وہ کاف فارسی مخلوط ہائے جو اُن کے ہان مفرد حرف ہے لکھتے ہین جس کو ہندی مین گھگہ کہتے ہین اُس کی صورت یہ ہے گھ یہ ہندی کا مفرد حرف ہے اُردو مین کاف فارسی مفتوح اور ہائے دوچشمی ساکن سے جو خاص ہندی کا حرف ہے یہ آواز پوری ہوتی ہے اور حضرت مولف محیط سینگ کے ساتھ وجہ تسمیہ ثابت کرنے کو دو حرف کاف فارسی ساکن اور ہائے مفتوح سے تحریر فرماتے ہین یہ نام دو لفظون سے مرکب نہین بلکہ مفرد ہے اور عام طور پر اسی طرح زبانون پر جاری ہے

صفات - ایک ہندوستانی بیل کا خاردار پھل ہے اس پھل کے سر پر دو کانٹے ہوتے ہین اسکی بیل پانی مین جمتی اور پھیلتی ہے اسی لیے سنسکرت مین جل پھلم نام ہے پتے اس کے گول اور پانی پر بچھے ہوتے ہین پھل تکونیا اور چپٹا ہوتا ہے دو کونون پر کانٹے ہوتے ہین - سنگھاڑے کا چھلکا ہرا ہوتا ہے پُرانا پڑ کر سیاہ ہو جاتا ہے گودا سفید اور شیرین ہوتا ہے بعض کا گودا پھیکا بھی ہوتا ہے جب پک جاتا ہے تو اُبال کر کھاتے ہین کچا نرم ہوتا ہے پکنے کے بعد سخت پڑ جاتا ہے - سوکھے سنگھاڑون کو سکھاتے بھی ہین اور یہ دواؤن مین کام آتے ہین آٹا پیس کر ہندو روزے کے دن اس سے غذا تیار کر کے کھاتے ہین - ہندوستان کے سوا سیلون اور گیلان مین بھی پیدا ہوتا ہے - گیلان کے آدمی جیلان اور جیلام بولتے ہین ہندوستان مین سنگھاڑے کے آٹے کی گلال بنائی جاتی ہے -

طبیعت - تازہ سرد و تر اور خشک سرد خشک اور تازہ کو سرد خشک کہنا خلاف ہے -

خواص و فوائد - گرم مزاج والون کی باہ کو قوت دیتا ہے تپ کو اور گرمی کی کھانسی کو اور خون کے جوش اور دل کی گرمی کو مفید ہے دانتون کو جلا دیتا ہے مسوڑھون کو قوی کرتا ہے دہی کے ساتھ دستون کو بند کرتا ہے منھ سے خون آنے کو مفید ہے - بدن کو تیار کرتا ہے جریان منی اور تپ دق اور پیاس اور غشی کو نافع ہے منی کو گاڑھا کرتا ہے اسکا آٹا دودھ اور شکر کے ساتھ ملا کر مرض جیجیش اور پیٹ چلنے مین بجائے غذا کے مفید ہے نشے اور خمار کو دور کرتا ہے گرم مزاج والے کی بھوک بڑھاتا ہے خون کے دست بند کرتا ہے ناصور مقعد کو نافع ہے لاغری کو دور کرتا ہے کمزور آدمی کو قوت دیتا ہے اور پہلی حالت پر طبیعت اور بدن کو پہونچاتا ہے - سرد مزاج والے کی بھوک کم کرتا ہے اور مقعد کو نقصان پہونچاتا ہے اس کے کھانے سے نقصان پیدا ہو تو قند یا کھانڈ کو پانی مین جوش دیکر گرم گرم پی لین کہ اس کے ضرر کی اصلاح ہو جائے گی اور تکلیف ہٹ جائے گی بلغم کو بڑھاتا ہے بتاشے یا مصری یا کھانڈ اس کے مصلح ہین - سوکھے سنگھاڑے کو لیمو کے رس مین پیس کر داد پر لگانے سے نفع ہوتا ہے - سنگھاڑا سرد مزاج والے کے لیے تو بالکل مناسب نہین اور دیر ہضم ہے سدہ پیدا کرتا ہے گردے اور مثانے مین پتھری پیدا کرتا ہے خاصکر وہ سنگھاڑا جو بہت پک کر سخت ہو جائے اور سوکھا ہوا اور بھونا ہوا نہایت ثقیل ہے سخت سدہ پیدا کرتا ہے اور قابض بھی بہت ہے صاحب مخزن کہتا ہے کہ سنگ گردہ اور مثانہ کے لیے نافع ہے اور یہ بالکل اُلٹی بات ہے اس لیے کہ وہ بلغم بڑھاتا ہے گردے اور مثانے مین پتھری پیدا کرتا ہے تجربے کے بعد یہ بات ثابت ہو چکی ہے -



وید کہتے ہیں کہ سنگھاڑا سرد میٹھا منی زیادہ کرنے والا قابض کسیلا ہے۔ صفراوی امراض میں بہت مفید ہے۔ دست بند کرتا ہے اسکی بیل کو پیس کر لیپ کرنے سے جلن اور گرمی تھمتی ہے۔ سنگھاڑے کے آٹے کی روٹی بنا کے کھانے سے استحاضہ موقوف ہوتا ہے اس کے سفوف کو ایک تولہ روز کھانے سے پیشاب کی کثرت تھمتی ہے اس کے آٹے کا حلوا بنا کے کھانے سے یا دودھ کے ساتھ پکا کے کھانے سے منی گاڑھی پڑتی ہے۔

سنگی مچھلی

(بکسر سین مہملہ و سکون نون و کسر کاف فارسی و یائے معروف۔ عقرب بحری کا ع)

صفات۔ ایک قسم کی مچھلی ہے سرخ گل جھار رنگ ہوتا ہے سر اسکا لمبا ہوتا ہے اس میں سفید کانٹے لگے ہوتے ہیں جن کے مار دینے سے بڑا درد اور سوزش پیدا ہوتی ہے۔

فوائد۔ اس کا پتا آنکھ میں لگانا نزلہ اور جالا دور کرتا ہے بینائی کو قوت دیتا ہے اسی طرح اسکا گوشت جلا کر لگانا نزلے اور جالے اور قرحۂ چشم کے لیے مفید ہے۔ بالخورے کو بھی نافع ہے گوشت اسکا عام مچھلیوں کی طرح کھایا جاتا ہے اور ویسے ہی افعال وخواص ہیں۔

سنوان (ھ)

بفتح سین مہملہ و نون خفی و فتح واؤ و سکون الف و نون غنہ ہندی میں سان وان اور ساماں اور مارواڑی میں ... اور گجراتی میں شاموا اور سانوان اور مرہٹی میں ساوے اور سانوے اور پنجابی میں شوانک کہتے ہیں سنسکرت میں شنے ماکم اور ترنجیم اور راج دھان کہتے ہیں فارسی میں شاخ کہتے ہیں۔

صفات وشناخت۔ ہندوستان کے بہت سے ملکوں میں سنوین کی کھیتی بہت ہوتی ہے اسکی کھیتی کا آغاز برسات میں ہوتا ہے یہ اپنی آسانی سے بڑھتا ہے کہ اکثر چھ ہفتوں میں پک جاتا ہے اس کو ریتلی زمین بہت مافق ہے اُس میں یہ بیس سے پچاس گنا پیدا ہوتا ہے۔ ممالک متحدہ آگرہ واودھ میں بسنت کے موسم میں اسکی دوسری بار کھیتی بونے کا آغاز ہو جاتا ہے سو تولہ سنوین میں سے ساڑھے بہتر تولہ آٹا اور تین تولہ تیل نکلتا ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک دوسرے درجے میں اور بعض معتدل بتاتے ہیں۔

خواص وفوائد۔ آنکھ کو قوت دیتا ہے آنکھ کی روشنی بڑھاتا ہے رحم کی رطوبت کو جذب کرتا ہے مگر خون اس سے کم پیدا ہوتا ہے آنکھ اور ناک اور چہرہ اور مقعد کے زخم کو مفید ہے۔ بغل کی بدبو کو دور کرتا ہے زخم کو خشک کرتا ہے خناق بلغم وصفرا کو دفع کرتا ہے چونکہ خون کو خشک کرتا ہے اس لیے اس کے کھانے سے خشکی پیدا ہوتی ہے گھی یا دودھ کے ساتھ کھانے سے خشکی جاتی رہتی ہے تین روز تک پکا کر کھانے سے زلہ دفع ہوتا ہے۔ اس کے چاول پکا کر کھائیں تو سہل ہیں مگر بلغم پیدا کرتے ہیں اطبائے یونانی باشندگان ممالک ہند نے بھی تو لکھا ہے کہ سنوان بلغم شاتا ہے کبھی کہتے ہیں بلغم پیدا کرتا ہے اس کے چاول قوت باہ بڑھاتے ہیں گو قوت باہ کے فائدے کے لیے دودھ اور گھی کے ساتھ کھانا چاہیے کہ یہ دونوں اسکی خشکی دفع کرتے ہیں۔ وید کہتے ہیں کہ یہ شیریں چکنا کسیلا۔ سرد۔ ہضم ہونے میں ہلکا اور قابض ہے بادی کو بڑھاتا ہے۔ بلغم صفرا اور زہر کے نقصانوں کو دور کرتا ہے اس کی طبیعت گرم ہے یہ پرانا پڑنے سے بالکل بے نقصان ہو جاتا ہے۔

سُنَہ مٹر (ھ)

بضم سین مہملہ و فتح نون وسکون ہا و فتح تائے ثقیل وسکون رائے مہملہ اس کے لفظی معنی سُنہری مٹر کے ہیں کیونکہ سنہ سونے کے معنی میں ہے

صفات وشناخت۔ ایک بیلدار روئیدگی کے دانے ہیں جسکا پھول زرد اور چھوٹا ہوتا ہے اور پھل یعنی دانے ایک غلاف میں ہوتے ہیں جس کی شکل مثلث ہوتی ہے ہر غلاف میں تین دانے نکلتے ہیں جن کا رنگ زرد تیرہ اور طلائی ہوتا ہے۔ ہر دانے پر سفید رووان پھپھوندی کی طرح ہوتا ہے اندر ریشم کی طرح ایک چیز نکلتی ہے یہ بیل دوسرے پاس پڑوس کے پیڑوں پر چڑھ جاتی ہے۔ پتے چھوٹے چھوٹے اور تین تین جڑے ہوئے ایک ایک ڈنڈی میں لگے ہیں یہی دانے مستعمل ہیں۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ دست آور ہے ۱ تولہ سے ۲ تولہ تک باریک پیس کر سرد پانی کے ساتھ پھانکنے سے بلغم خام وغلیظ جلا ہو اور مادہ سوداوی جو صفرا میں احتراق آنے سے بنا ہو نکلتا ہے اور بواسیر کو بھی نافع ہے۔ سرد پانی اُس کے فعل کا معین و مددگار ہے۔

سَنی گاگی جڑ
(سنے گا روٹ (رش))

صفات وشناخت۔ ایک چھوٹے سے پیڑ کی جڑ ہے یہ نہال ۱۹ انچ سے ایک فٹ تک طول میں ہوتا ہے۔ شمالی حصہ امریکہ میں اسکی پیدائش ہے جڑ میں بہت سی شاخیں نکلتی ہیں جڑ اوپر کی جانب میں ایک چوڑی گرہ میں پھیلی ہوتی ہے جس پر بہت سی باقی ماندہ پھولی شاخیں لگی رہتی ہیں نیچے کی جانب گاؤدم کم و بیش بل کھائے ہوئے یا ٹیڑھی اور شاخدار اور نوکیلی ایک انچ کے پانچویں حصے سے تیسرے حصے تک موٹائی میں چھال زردی مائل یا خاکی بھورا پن لیے ہوئے آڑے شگاف دار اور سینگ کی مانند اور نیم شفاف جس کے اندر سفیدی مائل لکڑی ہوتی ہے چھال کی بو خاص طرح کی سڑی ہوئی اور ذائقہ اول شیریں۔ اور اس کے بعد خراشدار ترشی مائل اور منہ سے رال نکلتی ہے۔ لکڑی بلا بو اور بلا ذائقہ ہے۔

خواص وفوائد۔ مخرج بلغم اور محرک اور مدر بول اور مدر حیض بڑی مقدار میں مسہل ہے اور مقوی بھی ہے۔ مگر اس لیے مستعمل نہیں۔ مقدار مناسب میں اسکی تاثیر تھوک کی گلٹیوں اور گردوں پر بھی تحریک کی ہوتی ہے۔ قلب کی بے قاعدہ حرکت اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے نبض میں سرعت کم اور مضبوطی زیادہ آلات الہضم کو تقویت ہوتی ہے حبس حیض میں دو یا ایک ہفتہ پیشتر دینا اس درد کا فائدہ بخشتا ہے۔

مقدار خوراک۔ سفوف کی ۱۰ گرین سے ۳۰ گرین تک مگر اس طور پر کم دیتے ہیں۔

سواڈلاش
(سباڈلا (ل))

صفات وشناخت۔ اسا گریا انی سے نیلس چھوٹا سا پیڑ ہے جس کے لمبے لمبے پتلی گھانس کی مانند پتے ہوتے ہیں اور دو ڈگر کے قریب لمبی چھڑی پھولوں کی نکلتی ہے جس میں سفید پھول لگے رہتے ہیں اس کے پھلوں کو سواڈلا



کہتے ہین خشک کرکے کڑی کو سے لاتے ہین پھیل قریب نصف انچ طول مین اور مشتمل ہوتے ہین ہلکے بھورے رنگ کے پتلے کاغذ کی مانند پتین خانون پر اور ہر ایک خانے مین کم و بیش بیج ہوتا ہے جو طول مین قریب چوتھائی انچ کے باکم اور تیلا سیاہ رنگ کا چمکدار بو کچھ نہین مگر ذائقہ نہایت خراشدار اور تلخ سونگھنے سے سخت چھینکیں آتی ہین۔

خواص وفوائد۔ بیج دواءً کام آتے ہین سخت خراشدار زہر ہین مگر مقدار مناسب مین ہوشیاری کے ساتھ استعمال مین لاوین تو پیٹ کے کیڑون کے لیے جو فیتے کی طرح ہوتے ہین عمدہ دوا ہے اور طریقۂ استعمال یہ ہے کہ بچون کو بیجون کا باریک سفوف ڈیڑھ گرین سے ۲ گرین تک شربت دینار مین ملا کر دین اور جوانون کے لیے آٹھ گرین قدرے شکر مین روغن بادیان کے چند قطرے ملا کر کھلائین ۲ روز تک اس کے بعد گل بابونہ کا خیسانده پلائین۔

سوار (ھ)

بکسر سین مہملہ فتح واؤ و سکون الف و رائے مہملہ موقوف گجراتی مین شیوال یائے تحتانی مجہول سے اور مرہٹی مین شیو الین بہردو یائے تحتانی مجہول اور نون موقوف سے کہتے ہین۔

صفات۔ ایک گھانس ہے کہ جھیل کے اندر اور کم بہتے پانی مین لمبی ریشہ ریشہ پیدا ہوتی ہے اور مٹی کے اندر اسکی جڑ ہوتی ہے۔ اس سے کھانڈ کو صاف کرتے ہین۔ راب کو مٹی کے برتنون مین سے نکلوا کر تھیلون مین بھروا کر پانون سے دبوا کر شیرہ نچوڑوا کر ایک جگہ بچھواتے ہین اور اس کے اوپر سوار کو بچھوا دیتے ہین اس کی گرمی سے کھانڈ بن جاتی ہے اور باقی رہا ہوا شیرہ اس مین سے چھنٹ کر نالی کے ذریعہ سے دوسرے گہرے مقام مین جمع ہوتا رہتا ہے۔ محیط اعظم مین لکھا ہے کہ سوار اور سوال سین کے کسرے سے ہندی زبان مین طحلب کو کہتے ہین اور طحلب مین بیان کیا ہے کہ ہندی زبان مین اس کا نام سوار اور کائی ہے ان قولون سے یہ مستفاد ہوتا ہے کہ کائی اور سوار دونون ایک ہین۔ ان بہت جلتا سا لگواے نے بھی دونون کو ایک سمجھا ہے حالانکہ دونون علٰحدہ علٰحدہ چیزین ہین سوار اور کائی دو ایسے نام ہین کہ اگر ہندوستان مین جہان شکر کے کارخانے پرانی چال پر جاری ہین دونون کا ایک مصداق سمجھا جائے تو سخت غلطی معلوم ہو سوار کے سبز تار تار اور لمبے لمبے جھیلون کے پانیون مین کھڑے ہوتے ہین اور کائی بطور سبز تہ کے پانی کے سطح پر جم جاتی ہے۔ دل اس کا مسور کی دال کی برابر ہوتا ہے سوار مین بڑی بساندھ ہوتی ہے جب تک کھانڈ کو حلوائی پھر پکا کر صاف نہین کرتے وہ سوار کی بو کے مارے اچھی نہین معلوم ہوتی شمس الدرر اور تالیف شریف مین بھی کائی اور سوال اور سوار کو مرادف جانا ہے۔ میرے بیان سے ناظرین کو معلوم ہو جائے گا کہ سوار کے تار تار علٰحدہ علٰحدہ پانی مین کھڑے ہوتے ہین اور کائی سبز کپڑے کی طرح پانی کے اوپر بچھی ہوتی ہے۔ کائی اور سوار کے مزاجون مین بھی فرق ہے۔ کائی سرد و تر ہے اور سوار گرم ہے اگرچہ ایک شخص نے سرد و تر لکھدیا ہے یا زیادہ نے لکھا ہو مگر یہ بات تجربے کے خلاف ہے اور جس کام کے لیے اسے استعمال کرتے ہین وہان گرمی ہی پہونچانے کی ضرورت ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کو جلا کر اور سرسون کے تیل مین ملا کر ہاتھ پاؤن کی سفیدی پر لگانے سے رنگ درست ہوتا ہے مواد مین نضج پیدا کرتا ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے سوزاک کے لیے مجرب ہے اسکا لیپ نزف الدم کو نافع ہے۔

سوٹکامو (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون واؤ و فتح تائے ثقیل و فتح کاف تازی و سکون الف و ضم میم و سکون واؤ



صفات وشناخت ۔ ہندوستانی دوا ہے اس کے پودے میں پتے نہیں ہوتے یا دو گز تک بلند ہوتا ہے اسکی جڑ میں سے شاخیں نکلتی ہیں جو چار پہلو اور کج بکری کے سینگ کی طرح ہوتی ہیں رنگ سفید سبزی مائل ہوتا ہے ہر شاخ کے سرے پر چھوٹا سا پھول آتا ہے جس کی پانچ پتیاں سرخ رنگ یرقی مائل ہوتی ہیں اور یہ پھول بہت ہی خوبصورت ہوتا ہے اور پتیاں اس پھول کی کسی قدر موٹی پڑجاتی ہیں مزہ اسکا تلخ اور ترش اور شیریں ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ گرم وخشک۔

فوائد ۔ یہ چیز بھوک پیدا کرتی ہے معدے کو قوت دیتی ہے اچار اور چٹنی اس کی مزہ دار ہوتی ہے دمہ اور کھانسی کو نافع ہے صفرا اور بلغم پیدا کرتی ہے۔

سودانی (ع)

بضم سین وسکون واؤ وفتح دال مہملہ وسکون الف وکسر نون ویائے معروف جمع اسکی سودانیات ہے اور بحر الجواہر میں ہے کہ سودانیات کا واحد سودانیہ ہے یا یوں سمجھو کہ سودانیہ کی جمع سودانیات ہے پس مولف برہان کا یہ کہنا کہ سودانیات سریانی کا لفظ ہے محض غلط ہے برہان کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ الف وتا جمع کی علامت نہیں بلکہ پورا لفظ مفرد ہے

صفات وشناخت ۔ کہتے ہیں کہ صرد یہی ہے جس کو فارسی میں دار کوب اور دارپرہ اور سابج اور شیرازی میں دار مک کہتے ہیں اور وہ ایک پرندہ ہے کہ دُم اُس کی لمبی ہوتی ہے اور ایک مٹھی کی برابر چوڑی ہوتی ہے۔ چیونٹیاں اور کیڑے مکوڑے اور انگور کھاتا ہے چونچ اس کی بڑی ہوتی ہے جس سے درختوں میں ٹھونگیں مار کر سوراخ کرتا ہے۔ اس سے معلوم ہوا کہ ٹھکٹھ پھوڑا ہے۔ بہتر وہ ہے جسکا رنگ سبز ہو میرے نزدیک صرد اس کا نام سمجھنا غلطی ہے یا یہ کہو کہ لفظ مشترک ہے کیونکہ صرد بضم صاد مہملہ وفتح رائے مہملہ وسکون دال مہملہ لٹورے کا نام ہے جو شیر کنجشک کہلاتا ہے اور وہ ابلق ہوتا ہے سبز نہیں اور دُم بھی اتنی چوڑی نہیں ہوتی۔ بس ان لوگوں نے سودانی کو صرد لکھ کر شبہ میں ڈال دیا ہے جیسا کہ صاحب قاموس نے انیل کو بھی صرد بتا کر انیل میں کہ ایک قسم کا کوا ہے اور لٹورے میں شبہ ڈال دیا ہے۔

طبیعت ۔ گرم وخشک۔

خواص وفوائد ۔ اس کے گوشت میں حدت بہت ہے اور چونکہ کیڑے مکوڑے کھاتا رہتا ہے اس لیے گوشت اس کا بدبودار بھی ہوتا ہے گوشت اس کا خراب ہے اس لیے نہ کھانا چاہیے خاصکر دُبلے کو کبھی نہ کھاویں باہ اس کے گوشت سے قوت پاتی ہے مگر دماغ کو نقصان پہنچاتا ہے۔

سُودیری (ھ)

بضم سین مہملہ وسکون واؤ وکسر دال مہملہ وسکون یائے تحتانی وکسر رائے مہملہ وسکون یائے تحتانی دوم حرف اول کے فتحہ سے بھی یہ لفظ آیا ہے

صفات ومنافع ۔ ایک ہندوستانی دوا ہے جس کی بو نیل مست کی بو کی طرح ہوتی ہے اسکی دو قسمیں ہیں سیاہ اور غیر سیاہ تیز ہے اور طبیعت گرم ہے تپ اور سودا کو دور کرتی ہے آواز کو صاف کرتی ہے اور سیاہ قسم رسائن ہوتی ہے

سوڈا ٹارٹریٹا (ل)

ٹارٹریٹڈ سوڈا (ش) اسکو سوڈی اٹ پٹاسی ٹارٹراس اور سوڈی پٹاسیو ٹارٹراس اور روشیل سالٹ بھی کہتے ہیں



صفات وشناخت - ایسڈ ٹارٹریٹ آف پٹاسیم اور کاربونیٹ آف سوڈیم سے بناتے ہیں اکثر ہشت پہلو قلموں میں ہوتا ہے ذائقہ مثل کھانے کے نمک کے گندھک کے تیزاب کے ہمراہ حرارت دینے سے سیاہ پڑجاتا ہے اور لطیف اجسام اشتعال پذیر نکلتے ہیں اور جلی ہوئی شکر کی سی بو اس سے آتی ہے شعلے کی رنگت اس سے زرد ہو جاتی ہے۔

خواص وفوائد - عمدہ مسہل ہے اور مثل نمکوں کے تیز نہیں ہے تنہا کم دیتے ہیں بلکہ اس ترکیب سے دیتے ہیں، ۲۰ گرین یا جس قدر ضرورت ہو لیں اور اس میں ۴۰ گرین کاربونیٹ آف سوڈیم ملا لیں ۴ یا ۱۶ اونس پانی میں گھول لیں اور اس میں ۳۵ گرین ٹارٹرک کا سفوف ڈال کر جوش آنے کے وقت پی لیں کم مقدار میں مدر بھی ہے پیشاب میں کھار کی کیفیت آجاتی ہے تو مفید ہے اور اسی وجہ سے وجع مفاصل اور نقرس میں بھی۔

مقدار خوراک - ایک چوتھائی اونس سے آدھے اونس تک

سوڈیائی کاربوناس (ل)

کاربونیٹ آف سوڈیم (ش)

صفات وشناخت - سمندری اشجار اور گھانس کو جلا کر راکھ میں سے حاصل کرتے ہیں بالفعل کھانے کے نمک سے بہت تیار کیا جاتا ہے شفاف اور بے رنگ پرت دار نمک ہے ہوا میں کھلا رہنے سے قلمیں پانی نکل جانے سے سفوف کی شکل میں ہوجاتا ہے - ذائقہ تیز اور کھاری - شعلے کی رنگت زرد ہوجاتی ہے ہلکے نمک کے تیزاب میں جوش کھاتا ہے - اس سے ایک تیز نمک بناتے ہیں جس کے نام اور ترکیب یہ ہے -

سوڈیائی کاربوناس اکسائی کے ٹا (ل) ڈرائڈ کاربونیٹ آف سوڈیم (ش)

اس کے بنانے کی صورت یہ ہے کہ ۸ اونس کاربونیٹ آف سوڈیم کو چینی کے برتن میں سینڈ باتھ کی تیز حرارت دیں جب تک نمک پگھلنے کے بعد خشک ہو کر ٹکیا کی صورت میں ہوجائے اس کو پیس کر بند کر کے رکھیں۔

خواص وفوائد - دافع ترشی اور مبدل ہے یہ نمک تیز اور تند ذائقے کی وجہ سے کم استعمال میں آتا ہے بائی کاربونیٹ آف سوڈیم کو زیادہ استعمال میں لاتے ہیں - جس کے فائدے اور طریق ساخت آگے لکھتا ہوں بعض وقت خشک کیا ہوا کاربونیٹ آف سوڈیم ہاضمے کے فتور میں جب تیزابی کیفیت بہت ہو تو ریوند چینی وغیرہ کے ساتھ گولی بنا کر دیتے ہیں۔ بچوں کے شکم کے مرضوں میں بھی بعض اوقات خشک کیے ہوئے کاربونیٹ آف سوڈیم کا دینا مفید ہے۔

مقدار خوراک - ۵ گرین سے ۳۰ گرین تک اور خشک کیا ہوا کاربونیٹ آف سوڈیم تین گرین سے ۱۰ گرین تک

سوڈیائی بائی کاربوناس (ل)

بائی کاربونیٹ آف سوڈیم (ش)

صفات وشناخت - کاربونیٹ آف سوڈیم کے سولیوشن کو کاربونک ایسڈ سے سچوریٹ کرنے سے حاصل ہوتا ہے یا کلورائڈ آف سوڈیم اور کاربونیٹ آف امونیم کے ملانے سے سفوف کی شکل میں ہوتا ہے یا چھوٹے اور سفید اور غیر شفاف اور بے قاعدہ طبقوں میں ذائقہ نمکین ہوتا گو کہ نہیں معلوم ہوتا شعلے کی رنگت اس سے زرد ہو جاتی ہے -
سوڈا واٹر اسی سے تیار کرتے ہیں۔

خواص وفوائد - دافع ترشی اور مبدل ہے - شکم میں ترشی ہونے سے دس یا ۱۵ گرین بائی کاربونیٹ آف سوڈیم



کسی خوشبودار عرق مین طعام کے چار گھنٹے اول یا بعد دینا مفید ہے۔ بچون کے منھ آجانے مین دینے سے فائدہ ہوتا ہے ہاضمے کے خلل مین جب اسہال ہون اور معدہ کسی چیز کو قبول نہ کرتا ہو اور نفخ ہو اور یہ علامتین غذا کی بے احتیاطی سے عائد ہوئی ہون تو اس سے فائدہ ہوتا ہے حمل کے زمانے مین قے ہوتی ہو تو اس کو دیتے ہین سینے مین بھی مفید ہے جلد کے مختلف امراض مین کھلاتے ہین اور لگاتے بھی ہین پندرہ گرین کی مقدار مین کسی تلخ دوا کے خیسا ندے یا جوشاندے کے ساتھ کھلاتے ہین اور دو یا تین ڈرام ایک پائنٹ پانی مین حل کرکے جلد پر لگاتے ہین یا چربی یا موم مین مخلوط کرکے مرہم بناتے ہین اس کی مقدار پندرہ گرین سے آدھے ڈرام تک ہو اور چربی وغیرہ ایک اونس۔

مقدار خوراک۔ ۱۰ گرین سے ۳۰ گرین تک۔

سوڈیائی فاس فاس (ل)

(فاسفیٹ آف سوڈیم (ش))

صفات وشناخت۔ ایک مرکب ہے ہڈیون کی راکھ اور گندھک کے تیزاب اور کاربونیٹ آف سوڈیم سے سفید رنگ کا دردار سفوف ہوتا ہے یا چٹکیون کے ٹکڑون مین جو ایک جانب سے قلمدار ہوتی ہین۔ ذائقے مین خوشگوار ترش پانی مین کم حل ہوتا ہے شراب مین نہین۔ برتن مین رکھ کر حرارت دین تو اجسام لطیف اشتعال پذیر نکلتے ہین اور جلی ہوئی شکر کی بو آتی ہے اور پیچھے ایک سیاہ شے رہ جاتی ہے۔

خواص وفوائد۔ مسہل اور مدر اور مفرح ہے اس کے کھانے سے پانی کی طرح دست آتے ہین تنہا اس مطلب کے لیے بہت کم دیتے ہین جلاپا کے ہمراہ اکثر ملا کر کھلاتے ہین۔ مثلاً ۴۰ گرین کو ۲۰ گرین جلاپا اور ۱۰ گرین سونٹھ کے سفوف کے ہمراہ ملا کر دینے سے خوب دست آتے ہین۔ کم مقدار مین ہلکا مسہل ہے۔ ۶۰ یا ۱۲۰ گرین کو ایک پائنٹ کھولتے ہوئے پانی مین حل کرکے اور لیمو کے چھلکے اور شکر ڈال کر بخارون مین پلاتے ہین تاثیر ادرار اور تفریح کی ہوتی ہے۔

مقدار خوراک۔ ۲۰ گرین سے ۶۰ گرین تک۔

سور (ھ)

(بضم سین مہلہ وفتح واو وسکون راے مہلہ گراز وخوک (ف) خنزیر (ع))

صفات۔ مشہور جانور ہے بدہیئت بہت کثیف نجاست کھاتا ہے اس کے گوشت مین کسی قدر شیرینی ہوتی ہے اور انسان کے گوشت کے مشابہ ہوتا ہے دو قسم کا ہے۔ (۱) اہلی جس کو جنگلی پالتے ہین اس کی دم بڑی ہوتی ہے۔ اسے جھٹورا اور گھورہ کہتے ہین۔ (۲) وحشی اسکی دم چھوٹی ہوتی ہے کہتے ہین کہ یہ سانپ کو کھا لیتا ہے۔ اس کی کھال دوسرے جانورون کی طرح گوشت اور چربی سے بالکل علیحدہ نہین ہوسکتی اس لیے اس کو اتارنے کا قصد نہین کرتے صرف بال جھلس دیتے ہین اس کھال کے تلے جتنی دور تک سفید چربی کی ہوتی ہے اُس کو اتار لیتے ہین اور رونواڑ کی طرح اس کی پٹیان کاٹ لیتے ہین یہی ساٹ ہے لمبی لمبی ساٹیٹن بالکر اوپر سے بال اکھیڑ لیتے ہین کیونکہ اول جلا لینے مین کھونٹیان رہ جاتی ہین پھر چھوٹی چھوٹی بوٹیان کاٹ کر جیسا چاہتے ہین پکا لیتے ہین جتنی ساٹ موٹی ہوتی ہے عمدہ ہوتی ہے۔ باقی گوشت سرخ اور ریشہ دار ہوتا ہے۔ مادہ کے گوشت سے نر کا گوشت اچھا ہوتا ہے مادہ کا گوشت ترشی مائل ہوتا ہے اور ساٹ بھی اس کی پتلی ہوتی ہے۔ اس کا گوشت جاڑون مین کھانے کے قابل ہے کیونکہ ساٹ بہت فربہ نکلتی ہے



اور اس مین سانپ کا زہر اثر نہین کرتا۔ اس کے نر کے منھ مین کانین ہوتی ہین بخلاف پالتو کے کہ اُس کے نر کے منھ مین کانین نہین ہوتین۔ سور کی ساخت اچھی ہوتی ہے۔ کھوپرے کا سامزہ ہوتا ہے گوشت عمدہ نہین ہوتا جب سور بیمار ہوجاتا ہے تو سرطان (کیکڑا) کھا لیتا ہے اور اچھا ہوجاتا ہے۔ اور اس مین یہ عجیب بات ہے کہ جب اس کی ایک آنکھ نکال ڈالی جائے فوراً مرجاتا ہے۔

طبیعت۔ گرم دوسرے درجے کے اول مین اور تر تیسرے درجے مین۔

خواص وفوائد۔ اس کا گوشت بدن مین سمن پیدا کرتا ہے اور گرمی پیدا کرتا ہے معتدل آدمی کے مزاج کے موافق بتاتے ہین کیونکہ بعد ہضم ہونے کے بالکل جزو بدن ہوجاتا ہے۔ بدن کو فربہ کرتا ہے خلط غلیظ لزج پیدا کرتا ہے عقل کو خراب کرتا ہے۔ بعض کا بیان ہے کہ اس کا گوشت تمام جنگلی جانورون کے گوشتون سے معتدل اور عمدہ ہے مگر یہ بات صحیح نہین معلوم ہوتی۔ اس لیے کہ اس مین رطوبت زیادہ ہے بعض کا بیان ہے کہ اسکا گوشت جلد ہضم ہوجاتا ہے اور بعض یہ کہتے ہین کہ دیر ہضم ہے اور متلی پیدا کرتا ہے اگر اس کو کھاکر کھانڈ یا سرکہ کھالین یا شراب پی لین تو یہ نقصان جاتے رہین اگر اس کے گوشت کی لزوجت دور کردی جائے تو دیر ہضمی کا عیب مٹ جائے۔ سور کے بچے کے گوشت سے اگرچہ خون کم بنتا ہے مگر ہضم جلد ہوجاتا ہے۔ اس کو ہمیشہ کھانے سے دُبلا آدمی فربہ ہوجاتا ہے اگر اس کی تلی تاپ تلی پر شب کو باندھ کر صبح کو علیحدہ کرکے کسی جگہ لٹکا دین تاکہ سوکھ جائے تاپ تلی کا مرض جاتا رہے گا یہی فائدہ بکری کی تلی دیتی ہے۔ سانپ کاٹ کھائے تو اس کا کلیجہ بھون کر شراب اور سداب کے ساتھ کھانا فائدہ مند ہے اور اس کے کھانے سے دوسرے زہریلے کیڑون کے زہر کو بھی نفع پہونچتا ہے

سور کا خون۔ سب افعال مین آدمی کے خون کی طرح ہے اسکی مالش سے عورت کی پستان چھوٹی ہوجاتی ہین اور ران کا ورم اور جما ہوا دودھ تحلیل ہوجاتا ہے اور یہ فائدہ بالخاصیت ہے۔

سور کی چربی۔ جالینوس سے منقول ہے کہ سور کی چربی نمک یا مومیائی کے ساتھ بہرے پن کو اگرچہ اور زائد ہو دفع کرتی ہے اور تشنج کے مقام پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اور اس کا لیپ مناسب دواؤن کے ساتھ ورم کو تحلیل کرتا ہے اس کا لیپ ذکر پر اس کو سخت اور دراز کرتا ہے پرانی چربی کی مالش سے سرد اور سخت پٹھون مین گرمی اور نرمی آتی ہے۔ یہ چربی بچون اور عورتون کے لیے اور اُن شخصون کے لیے جنکا گوشت نرم ہو دوسری سب چربیون سے بہتر ہے اس کو شراب مین دھوکر رکھو یا چونے مین ملاکر لیپ کرنے سے گرم ورمون کو فائدہ پہونچتا ہے اور سرکے مین ملاکر پٹھے پر لگانے سے اُس کے صدمے اور چوٹ کا ضرر دفع ہوتا ہے سستی جاتی رہتی ہے اگر پٹھا بیجا ہوجائے تو روغن گل مین ملاکر لگائین آگ سے بدن جل جائے تو اس کی مالش کرین اگر سردی یا برف سے عضو کو صدمہ پہونچے تو وہان اس کو لگائین اس کی مالش سے رحم اور مقعد کا درد مٹ جاتا ہے۔ ڈاکٹر اس چربی کو صاف کرتے ہین۔ سور کے پیٹ کے اندر سے چربی نکالکر اور جھلی وغیرہ دور کرکے ٹھنڈے پانی سے خوب دھوکر ایسی حرارت مین جو ایک سو تیس درجہ (۵۴ر۴) سے زیادہ نہ ہو پگھلاکر فلالین کے ذریعہ سے چھان لیتے ہین یہ چربی سفید اور ثقیل اور ملائم ہوتی ہے اس مین سڑی ہوئی بو نہین ہوتی۔ ذائقہ خفیف شیرینی لیے ہوئے ۱۰۰ (۳۷ر۸) درجے مین پگھلا کر بے رنگ سیال ہوجاتی ہے اور اگر پانی ملا ہو تو اس کا رنگ سفید دودھ کا سا ہوتا ہے۔ مراہم مین کام آتی ہے۔ اس کو انگریزی مین پری پیرڈ لارڈ اور لاطن مین ایڈیپس پری پیریٹس کہتے ہین۔



سور کی ہڈی - سور کی ہڈی۔ آدمی کی ٹوٹی ہوئی ہڈی سے ملادی جائے تو جلد جڑ جائے اس کی ہڈی کو جلا کر بواسیرکے مسون میں بھرنے سے فائدہ ہوپنچتا ہے۔ سن کے کپڑے میں باندھ کر جس کو چوتھیا آتی ہو اُس کے باندھ دینے سے نفع ہوتا ہے اس ٹخنے کی ہڈی جلا کر شہد میں ملا کر لیپ کرنے سے برص کے داغ دفع ہوتے ہین اگر ٹخنے کی ہڈی کو اتنا جلائیں کہ بالکل سفید ہوجائے اور اس مین سے ۴ ماشہ کھائیں تو اُس آنت کا نفخ تحلیل ہوجائے جس کا نام قولون ہے اس کو شراب کے ساتھ کھانے سے کیڑے کوڑے کا زہر اُتر جاتا ہے۔

سور کا ناخن - جلا کر برابر شکر سفید ملا کر کھانے سے سوتے میں پیشاب کے نکل جانے اور بار بار پیشاب کے آنے کا مرض جاتا رہتا ہے۔

سور کا گوہ - اگر سیب کے درخت کی جڑ میں گاڑ دیا جائے تو پھول اُس کا سُرخ ہوجائے۔ سوکھا ہوا گوہ دو چنوں کے دانوں کی برابر کھا لینے سے مرگی کو نفع ہوتا ہے اس کو شراب یا پانی کے ساتھ کھانے سے خون کا آنا بند ہوجاتا ہے اور درد پہلو کو بھی نفع ہوپنچتا ہے۔ اس کو شراب اور سرکے میں ملا کر گنٹھ مالا پر لگانے سے مٹ جاتی ہے۔

سور کا پیشاب - آنکھوں میں لگاتے رہنے سے جالا کٹ جاتا ہے۔ اس کو پیتے رہنے سے مثانے اور گردے کی پتھری نکل جاتی ہے۔ یہی فائدہ بیل کا پیشاب پہونچاتا ہے۔

سور کا پتا - کان میں ٹپکانے سے کان کی بھنبھی کو نفع ہوتا ہے پیپ صاف ہوجاتی ہے اس کو پشم میں لت کرکے عورت کے رحم میں رکھنے سے خون حیض و نفاس رُک جاتا ہے اور بچہ بھی پیٹ کا نکل جاتا ہے۔ شہد اور سیاہ مرچ کے ساتھ لگانے سے گنجے کے سر پر بال جم جاتے ہیں۔ سور کا بچہ مار کر اُسکا پتا نکال کر شہد میں ملا کر عضو تناسل پر اس کی مالش کرنے سے شہوت جماع جوش مارتی ہے۔

سور کی کھال - مکان میں رکھنے سے مچھر بھاگ جاتے ہیں۔

سور کے گوشت کے متعلق ویدون کی رائے

ویدون نے اس کے گوشت کو معتدل مانا ہے اور لکھا ہے کہ مقوی ہے بلغم پیدا کرتا ہے۔ لذت بڑھاتا ہے مزاج کو خوش رکھتا ہے۔ بدن کا رنگ نکھارتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے مدر بھی ہے صفرا کو دفع کرتا ہے زچہ کے امراض کو مٹاتا ہے۔

اطباے یونانی کی زبانی سور کے گوشت کے مضرات

دیر میں ہضم ہوتا ہے خلط غلیظ لزج پیدا کرتا ہے اور درد سر پیدا کرتا ہے جو مدت تک نہیں جاتا۔ داء الفیل (فیل پا) کا عارضہ پیدا کرتا ہے مفاصل میں درد اور معدے میں فساد پیدا کرتا ہے۔ حریص بنا دیتا ہے۔ عقل میں فساد پیدا کرتا ہے اس کی کثرت سے مروت و غیرت و حمیت جاتی رہتی ہے۔ اور نہایت زیادہ کھانے سے مرد کو مخنث بنا دیتا ہے **مصلح** - شراب کو بتاتے ہیں گویا ایک فاسد چیز کی دوسری نہایت فاسد چیز سے اصلاح جاہتے ہیں۔

عیسائی ماہرین کے سور کے گوشت کے متعلق اقوال

(۱) ڈاکٹر فوٹ نے نہایت عمدہ طور پر ثابت کردیا ہے کہ سور کا گوشت دیر ہضم ہی نہیں بلکہ مضر صحت بھی ہے۔ ان کا بیان ہے کہ سور کے تمام جسم میں خوردبینی کے کیڑے بے شمار ہوتے ہیں جن پر گرمی اور سردی بالکل اثر نہیں کرتی وہ ایسے سخت جان ہیں کہ کھولتے ہوئے پانی میں بھی اگر گوشت کو اُبالا جاتا ہے اور بار بار جوش دیا جاتا ہے تو بھی نہیں مرتے بس جو شخص



یہ گوشت کھاتا ہے اس کے تمام جسم مین یہ کیڑے پھیل جاتے ہین اور اس کی صحت خراب کرکے اس کو انواع و اقسام کی بیماریون مین مبتلا کردیتے ہین اور جیسا کہ حقیر اجسام کا خاصہ ہے۔ ان کی تولید بھی روز بروز بہت ترقی کرتی جاتی ہے۔ (۲) چند مہینے ہوئے ٹائمز آف انڈیا مین ایک مضمون چھپا تھا جس مین ایک ڈاکٹر نے مرض جذام کے اسباب سے ایک سبب سور کا گوشت کھانے کو بھی ٹھہرایا ہے۔ مضمون نویس نے میڈیگاسکر کے مجمع الجزائر سے دو جزیرون کا ذکر بھی کیا تھا جن مین سے ایک کے باشندے سور کھانے والے اور دوسرے کے باشندے اس سے پرہیز کرنے والے مین جس مین سور کا گوشت کھایا جاتا ہے وہان جذامیون کی کثرت ہے اور دوسرے جزیرے مین جذام کا نام و نشان بھی نہین۔ (۳) مصری رسالہ الهلال مین کہ جس کا ایڈیٹر ایک عیسائی ہے سور کے گوشت کے متعلق امریکہ کے مقام ویکونس کے جرجس آفندی صناعطیہ امیون کا یہ مضمون چھپا ہے کہ یہ ہولناک اور دہشت انگیز خبر سننے مین آئی ہے کہ اس شہر مین ایک خاندان رہتا ہے جو خاندان لکوشرکے نام سے مشہور ہے اس خاندان کے آباو اجداد بیروت مین رہتے تھے اس سارے خاندان کا ایک سرآوردہ شخص طون نامی تجارت کے علاوہ خنزیرون کی بھی تربیت کرتا تھا فوری ۱۹۱۲ء مین ایک خنزیر ذبح کرکے اس کے کباب بنانے لگا کباب تیار کرکے خود بھی کھائے اور اپنے کنبے کے آدمیون کو اور دوستون کو بھی کھلانے لگا مگر اُس نے سب سے زیادہ کباب کھائے۔ چند دن گذرنے نہ پائے تھے کہ ان مین سے بعض آدمی بیمار ہوگئے اول اول تو ان کو ابوالرکب (ایک بیماری کا نام ہے) کا گمان ہوا مگر جلدی طون کی بھانجی بیماری سے فوت ہوگئی جس سے دوسرون کو بھی فکر دامنگیر ہوئی۔ انھون نے ڈاکٹرون کو بلوایا۔ ڈاکٹرون نے ان کے بدنون کی تشخیص کی تو معلوم ہوا کہ کیڑون سے بھرے پڑے ہین ایک ڈاکٹر نے کہا کہ ہر ایک بیمار کے بدن مین کئی لاکھ کیڑے ہین جو سور کے گوشت سے پیدا ہوئے ہین اس پر رسالہ الهلال نے حسب ذیل کیفیت اضافہ کی ہے۔ یہ کیڑون کی ایک قسم ہے جنھین طبی اصطلاح مین ٹرچینیا لولیہ کہا جاتا ہے یہ کیڑے سور کے گوشت کے کھانے سے قوت ہاضمہ کے پردون مین داخل ہوجاتے ہین یہ بہت خطرناک کیڑے ہین نر کی لمبائی ۱/۲ قیراط کا اور مادین کی لمبائی ۱/۸ حصہ ہوتی ہے یہ بھوری شکل کے ہوتے ہین۔ اور کیچوے کی طرح بل کھاکر چلتے ہین۔ آنتون مین رہتے ہین اور وہین پلتے بڑھتے ہین ہر مادین پانسو انڈے دیتی ہے جن سے چھ دن کے بعد باریک کیڑے پیدا ہوکر جسم مین پھیل جاتے ہین پھر رفتہ رفتہ پیٹ اور سینے کی رگون مین گھس جاتے ہین یہ کیڑے سور مین کثرت سے ہوتے ہین اور جو کیفیت ہم نے اوپر بیان کی ہے اُسی کیفیت سے اس کی رگون اور پٹھون مین پھیلے ہوئے ہوتے ہین جب آدمی اس قسم کے کیڑون والے سور کا گوشت کھاتا ہے تو یہ کیڑے پہلے اُس کی آنتون مین منتقل ہوتے ہین۔ گوشت کے ہضم ہونے اور کیڑون کے تمام بدن مین پھیل جانے سے پہلے اُسے کیڑون کی خبر نہین ہوتی ان کے بچے پیدا ہونے اور اُن کے آنتون کے تمام پردون مین پھیل جانے سے پہلے اُسے بھوک بدستور لگتی ہے اور آنتین بھی اپنے کام مین لگی رہتی ہین مگر مریض کو تکان کی تکلیف شروع ہوجاتی ہے۔ بدن اُترنا شروع ہوجاتا ہے عقل مین تنزل آنے اور جوڑون مین درد ہونے لگتا ہے مگر یہ باتین ایسی جلد وقوع پذیر نہین ہوتین کہ مریض سے اپنے روزمرہ کے کام رہ جائین کچھ عرصے کے بعد رگون اور پٹھون مین درد ٹھہر جاتا ہے پھر پٹھے اکڑ جاتے ہین اور بخار شروع ہوجاتا ہے ابھی یہ تمام عارضے اپنے طریق پر ظاہر ہو رہے ہوتے ہین۔



تو آنتوں میں ان کیڑوں کی نئی نئی نوعیں پیدا ہو کر تمام رگوں اور پٹھوں میں پھیلی شروع ہو جاتی ہیں اور آخر یہ تمام خفیف عارضے سخت عارضوں سے بدل جاتے ہیں بعض وقت قے بھی آتی ہے جس کی وجہ سے اس بیماری اور ہیضے میں تمیز کرنی مشکل ہو جاتی ہے قے کا سبب بہت سے کیڑوں کا ایک دفعہ آنتوں میں داخل ہونا بیان کیا جاتا ہے مگر اکثر دفعہ مریض بد ہضمی کے بغیر معدے یا آنتوں کی کسی قسم کی بیماری کی شکایت نہیں کرتا اور پھر چند روز دن کے بعد پٹھوں میں درد شروع ہو جاتا ہے اور پپوٹوں میں اگزیما کی بیماری ترقی کرنے لگتی ہے آخر مریض کو چلنا پھرنا مشکل ہو جاتا ہے پٹھے ایسے اکڑ جاتے ہیں جیسے مردے کے مریض کے ہاتھ کلائیوں سے اور پنڈلیوں اور رانوں سے جڑ جاتے ہیں جس کی وجہ سے اُسے ہاتھ اور پاؤں پھیلانے کی طاقت نہیں رہتی بدن سوجنا شروع ہو جاتا ہے سانس رک رک کر آنے لگتی ہے۔ صبح کے وقت کے بغیر ہر وقت بخار کی شدت رہتی ہے نبض تیز ہو جاتی ہے آخر مرض بڑھتے بڑھتے بیمار چل بستا ہے اور کبھی شفا بھی ہو جاتی ہے۔

سورنی کا دودھ

صفات و فوائد۔ سفید زردی مائل قدرے شیریں اور سود تر ہوتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اور قوت دیتا ہے سل ودق کو نافع ہے گرچہ جلدی امراض اکثر پیدا کرتا ہے اہل یورپ کے بڑے مع خوان میں اکثر استعمال رکھتے ہیں۔ مقوی اعضائے دماغی بتاتے ہیں کسی قدر صحیح اور مجرب ہے۔ **مضر**۔ نفاخ اور دیر ہضم ہے برص اور بہق سفید پیدا کرتا ہے **مصلح** قند۔ **بدل**۔ گدھی کا دودھ۔

سَوْرَاُشْتَرِی (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون واؤ و فتح رائے مہملہ و سکون الف و شین معجمہ موقوف و تائے ثقیل موقوف و کسرہ رائے مہملہ دوم و سکون یائے تحتانی عوام ہنود تو گر ملی کہتے ہیں

فوائد۔ سرد اور خوشبودار ہے طبیعت میں خوشی پیدا کرتی ہے قبض اور بدن کی سوزش دور کرتی ہے۔

سورج مکھی (ھ)

بضم سین مہملہ و سکون واؤ معروف و فتح رائے مہملہ و سکون جیم تازی و ضم میم و کسر کاف تازی مخلوط بہا و یائے تحتانی معروف فارسی میں گل آفتاب پرست کہتے ہیں آذریون آذرگون کا معرب ہے اور یہ بھی اسی کا نام ہے۔

صفات و شناخت۔ ایک درخت ہے قد آدم تک بلند ہوتا ہے پھول اسکا گول اور زرد سنہری اندر کا رنگ پتے چھوٹے چھوٹے سیاہ سرخی مائل ہوتے ہیں۔ یہ پھول بڑا اور چوڑا اور چکتا ہوا ہوتا ہے اور ہمیشہ سورج کی طرف منہ رکھتا ہے اور سورج کی چال کے ساتھ حرکت کرتا ہے رات کو مرجھا جاتا ہے مگر یہ بات تحقیق کے خلاف معلوم ہوتی ہے وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اسکا منہ سورج کا سا ہے ہمد ا پھول ایسے دیکھے جنکی پشت سورج کی طرف ہوتی ہے اس کے درخت اگرچہ ہندوستان میں اکثر مقاموں میں ہوتے ہیں مگر بنگال اور دکھن میں کثرت سے ہوتے ہیں برسات میں پیدا ہوتا ہے کاتک اور مگھر تک سوکھ جاتا ہے اس کے بیجوں کو بہت سا دبانے سے تیل نکلتا ہے اسکا پتا کونیا ہوتا ہے۔ اور اودا یا میلا روواں ہوتا ہے جیسے غبار چڑھ گیا ہو اس کی دو قسمیں ہیں جنگلی اور بستانی جنگلی قسم بستانی سے قوی ہے اور بستانی کی بھی دو قسمیں ہیں بڑی اور چھوٹی ان دونوں قسموں کے افعال و خواص ایک سے ہیں۔

طبیعت۔ گرم و خشک دوسرے درجے میں۔ عبد اللطیف حاشیہ قانون میں گرم و خشک تیسرے درجے کے اول میں

لکھتا ہے یہی ہے بھی تیسرے درجے میں گرم وخشک لکھا ہے۔ وید بھی گرم بتاتے ہیں۔

خواص وفوائد - یونانی اطبا لکھتے ہیں کہ ورم کو تحلیل کرتا ہے اور معدہ وجگر وباہ کو قوت دیتا ہے اکثر تناسل میں استادگی پیدا کرتا ہے۔ بواسیر اور یرقان اور استسقا اور قولنج کو مفید ہے۔ پتھری کو توڑ کر خارج کرتا ہے اسکا لیپ درد نقرس کو مفید ہے امراض سرد وبادی کو نافع ہے مدر بول وحیض ہے پیٹ سے بچہ گراتا ہے زہروں کو دفع کرتا ہے بھبھوڑے کے زخم کو مفید ہے اسکی جڑ سے کلی کرنا دانتوں اور سر کے درد کے لیے نافع ہے اس کے پتوں کا نیم گرم ضماد ورم کو تحلیل کرتا ہے درد کو تسکین دیتا ہے پھول اس کا ۴ ماشہ روزانہ کھانے سے سرد مزاج والے کے دل کو طاقت حاصل ہوتی ہے اور گرم مزاج والے کی روح میں اس کے کھانے سے غضب بغیر فرح کے پیدا ہو جاتا ہے پھول میں دوسرے اجزا سے گرمی زیادہ ہے اور قوت تریاقی بھی رکھتا ہے دماغ اور جگر کے سُدّے دور کرتا ہے اور دماغ کا تنقیہ کرتا ہے بچوں کی مرگی کو مٹاتا ہے پتھری نکالتا ہے سر کے میں پیسکر بالخورے پر لگانے سے بال نکل آتے ہیں جھائیں بھی اس کے لیپ سے جاتی رہتی ہے اس کے پتے جلا کر راکھ کو سرکے میں ملاکر متواتر سات روز تک عرق النسا پر لیپ کرنے سے زخم پڑ کر نفع ہو جاتا ہے اس کے پتوں کا رس سعوط کرنے سے دماغ کا تنقیہ ہو جاتا ہے اسکی جڑ کو پانی میں جوش کرکے غرارہ کرنے سے دانتوں کا درد مٹتا ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ سوا سرد مزاج والے کے دوسرے کو اسکا کھانا مناسب نہیں اگر اس کا پھول بہت گرم نہ ہوتا تو دل کو تفریح پہونچانے والی دواؤں میں عمدہ جگہ حاصل کر لیتا اس کے پتوں کو جوش دیکر یا بھگو کر ملکر چھان کر پینے سے سختی سے قے آتی ہے قوت باہ کے لیے اس کے پتوں کا ذکر پر لیپ کرنا چاہیئے اسکی جڑ کو رحم میں رکھنے سے حمل گر جاتا ہے اور بانجھ عورت کو حمل رہنے کی اعانت ہوتی ہے اس کے ہرے پتوں کے ۸ ماشہ کے پینے سے پیٹ کا بچہ نکل جاتا ہے اور خون حیض کھل جاتا ہے اس کے خواص میں سے یہ ہے کہ اگر حاملہ تھوڑا سا اس میں سے اُلٹے ہاتھ میں تھامکر اوپر سے سیدھا ہاتھ ڈھک دے تو پیٹ کے بچے کو بڑا نقصان پہونچے اور اگر اس طرح ہمیشہ ہاتھ میں رکھے تو حمل گر جائے اگر بانجھ اس کو رحم میں رکھے تو حمل رہ جائے اس کے پھول پر مکھی نہیں بیٹھتی اور اس کی دھونی سے چوہا اور چھپکلی بھاگ جاتے ہیں۔

وید کہتے ہیں کہ اس کے پتوں کا خالص رس کان میں ڈالنے سے کان کا درد ریاحی مٹتا ہے اس کو لگاتار کان میں ڈالتے رہنے سے کان کا بہرہ پن موقوف ہو جاتا ہے اس کے پتوں کے خالص رس میں تیل ملا کر کان میں ڈالنے سے کان سے پیپ کا بہنا بند ہوتا ہے پتوں کو گھی میں تل کے تازہ زخم پر باندھنا چاہیئے اس کے خالص رس کو پھوڑوں پر لگاتے ہیں اس کے اجزا کو پیس کر لیپ کرنے سے اُس مقام پر سوزش اور پھپھولے ہو جاتے ہیں اس کے بوٹے چار ماشہ بیجوں کی پھنکی دینے سے آنتوں کے کیڑے مرتے ہیں نفخ اور درد مٹتا ہے چرائتے کے عرق کے ساتھ اس کے بیجوں کے سفوف کی پھنکی دینے سے بخار چھوٹ جاتا ہے پکے ہوئے بیل کے گودے کے شربت کے ساتھ ان کی پھنکی دینے سے دست بند ہوتے ہیں پودینے کی یا ادرک کی چٹنی میں اس کے بیج ملا کے کھلانے سے بدہضمی زائل ہوتی ہے مجیٹھے کے عرق کے ساتھ اس کے بیجوں کی پھنکی دینے سے آتشک سے پیدا ہوئے بدن کے سب پھوڑے زائل ہوتے ہیں ان کے استعمال سے جگر اور تلی کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اس کے بیجوں کی دو سے چار ماشہ تک پھنکی دن میں دو بار دو دن تک دے کے تیسرے دن ارنڈی کا تیل یا اور کوئی مسہل دینے سے آنتوں کے کدو دانے نکل جاتے ہیں یا مر جاتے ہیں اس کام کے لیے بچوں کو ڈھائی رتی سے سوا ماشہ تک کی خوراک دینی چاہیئے پتوں کا ضماد تیار کرکے اور گرم کرکے باندھتے ہیں یا



اُن کو سرکے اور لیموں کے رس کے ساتھ لیپ کرتے ہیں یا اُن کے خالص رس کو کام میں لاتے ہیں اس کے بیج کیڑوں کو مارتے ہیں بیجوں کا لیپ کرنے سے بدن کی کھال لال ہوجاتی ہے ان کے لیپ کو بہت عرصے تک رکھ کر سینکنے رہنے سے چھالا ہوجاتا ہے۔ اس کے پتوں کو بھی اس کام کے لیے اسی طرح استعمال کرتے ہیں کان کے زخم کو پچکاری سے دھوکر اس کے پتوں کا خالص رس تیل میں ملا کر کان میں ڈالنے سے زخم جاتا رہتا ہے جن مرضوں میں رائی کے لیپ کیے جاتے ہیں اُن مرضوں میں اس کے بیج بھی کام میں آتے ہیں اس کے بیج ایک حصہ اور مصری دو حصے لے کر دو ماشہ کی مقدار میں دینے سے خونی اور بادی بواسیر مٹتی ہے اس کے پتوں کو پکا کر دہی کے ساتھ کھانے سے یا اس کے پتوں کو اونٹا کر مقعد کو دھونے سے بواسیر مٹتی ہے اس کے پتوں کو دہنے ہاتھ میں کلائی کے جوڑ پر باہر کی طرف رکھ کر اُس پر ایک چھوٹی ٹکیہ مضبوط باندھنے سے اُس جگہ ایک چھالا پیدا ہونے سے باری کے دن بخار آنا بند ہوجاتا ہے اس کو ہاتھ پیروں پر باندھنے سے آسانی سے بچہ پیدا ہوجاتا ہے اس کے بیجوں کا کڑھی میں بگھار دیتے ہیں۔ اس کے پتوں کو پکا کر روٹی سے کھاتے ہیں۔

فرنگستان میں سوسج کھی کے درخت کے تنے کے اندر کے گودے کا ماکسا بناتے ہیں اور یہ لفظ چینی ہے ملک چین میں ایک درخت ہے جس کو آرٹ میشیا ماکسا کہتے ہیں اُس کے پتوں سے رو نگٹے نکال کر کوٹنے سے ایک شے روئی کی مانند حاصل ہوتی ہے جس سے گاؤدم شکل کی ایک یا ڈیڑھ انچ لمبی بتی بناتے ہیں اسی کو ماکسا کہتے ہیں اور کبھی روئی کو شورے کے خوب تیز سولیوشن میں بھگو کر بطور ماکسا کے کام میں لاتے ہیں۔ چھوٹا سا گاؤدم ٹکڑا کافور کا عمدہ ماکسا ہے ترکیب عمل یہ ہے چوڑا سرا بدن پر لگا کر فارسیپس سے پکڑ کر اوپر کے سرے میں آگ دیتے ہیں اور پھونک مار کر جلد جلا دیتے ہیں۔ شروع میں ماکسا لگانے سے ذرا اچھا معلوم ہوتا ہے مگر تھوڑی دیر بعد شدید درد پیدا ہوتا ہے اور جلنے کا داغ پڑ جاتا ہے اور جس قدر دیر تک ماکسا رکھا جائے اُسی قدر داغ گہرا ہوتا ہے اور آٹھویں یا دسویں روز پوست اُس داغ کی جگہ کا سڑ کر نکل جاتا ہے۔ زخم سے پیپ جاری رکھنے کے واسطے ایسے مرہم لگاتے ہیں جن سے زخم تازہ رہے نہایت سخت و شدید عرق النسا اور بے رابلی جیا میں کہ ایک قسم کا فالج ہے جس میں کمر سے کر دونوں ٹانگیں اور شاید چند عضلات مثانہ اور امعاء مستقیم کے بھی مفلوج ہوجاتے ہیں اور جوڑوں کے پھولنے وغیرہ امراض میں ماکسا لگاتے ہیں۔ **مضر** ۔ گرم مزاج والے کو اور تلی کو سوہنجنا کھی نقصان پہونچاتی ہے **مصلح** ۔ سکنجبین اور شہد۔ **بدل** ۔ چوتھائی وزن زعفران اور ڈیوڑھا سلیخہ بعض نے اس کا بدل بابونہ اور بادآورد لکھے ہیں۔ **مقدار خوراک** ۔ پتوں اور جڑ اور پھول کا رس ساڑھے تین ماشہ سے ۱ تولہ تک اور سفوف ۴ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

سورنجان شیرین

بضم اول و سکون واو و کسر رائے مہملہ و سکون نون و فتح جیم و سکون الف و نون آخر یونانی زبان کا لفظ ہے۔
صفات و شناخت ۔ بحر الجواہر میں لکھا ہے کہ ایک روئیدگی کی جڑ ہے جس کے پھول زرد و سفید ہوتے ہیں اور پہاڑوں پر پیدا ہوتی ہے پتے اس کے زمین پر پڑے ہوتے ہیں یہ جڑ سنگھاڑے کی مینگ کے ساتھ مشابہت رکھتی ہے اسی لیے جنگلی سنگھاڑا کہلاتی ہے ظاہر و باطن دونوں سفید ہوتے ہیں اور مزہ شیریں ہوتا ہے



یہ ادویہ ماکولہ و مشروبہ مین داخل ہے قوت اس کی تین برس تک رہتی ہے بہتر قسم مصری ہے کہ سختی سے ٹوٹے۔

طبیعت - گرم تیسرے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین بعض کے نزدیک گرمی اعتدال کے ساتھ ہے یعنی اتنی گرمی نہین جتنی سورنجان تلخ مین ہے۔

خواص و فوائد - یہ دوا جامع ہے قوت مسہلہ و قابضہ و محللہ و مفتحہ کی پس جب سورنجان بدن کے اندر جاتا ہے اور حرارت غریزی اس مین فعل کرتی ہے تو اس سے جزو لطیف مسہل جدا ہوجاتا ہے اور محلل باقی رہ جاتا ہے اس وجہ مفاصل کا مادہ بالکل جذب کرکے نکال دیتا ہے پھر اس کے بعد سورنجان کا جوہر قابض اپنا اثر کرتا ہے اور تقویت اور قبض پیدا کرتا ہے اور مادے کو اُدھر آنے سے روک دیتا ہے اور اسی وجہ سے مفاصل کے امراض مین اسکا نفع بہت ظاہر ہوتا ہے۔ معدے کو کمزور کرتا ہے اس لیے کہ اس مین حدت ہے پس مناسب یہ ہے کہ سورنجان کو مقوی معدہ اور سرد دواؤن کے ساتھ کھائین چونکہ اس مین رطوبت فضلیہ زیادہ ہے اس لیے مقوی باہ ہے اگر اس کو مرہمون مین شریک کرین تو جلد خشکی پیدا کردے۔ پیپ کو سکھا دے عرق النسا اور نقرس کو بھی مفید ہے وجع مفاصل مین سیاہ مرچ اور زیرے کے ساتھ کھانا چاہیے اس کے لگانے سے بھی درد کو نفع ہوتا ہے ۱۰ ماشہ سورنجان سونٹھ اور پودینہ اور زیرے کے ساتھ کھائین تو باہ کو بہت ہی قوت پہونچے تازہ دودھ اور قند کے ساتھ کھانا بھی نہایت محرک باہ ہے ہر روز ۱۰ ماشہ کھایا گیا تیسرے دن اثر ظاہر ہوجائیگا آب تل کو بھی مفید ہے۔ **مضر** - معدے و جگر کو اور مروڑ پیدا کرتا ہے اور بھوک گھٹاتا ہے۔ **مصلح** - کتیرا اور شکر اور زعفران اور بھوک کے لیے انگوزہ مربا۔ **بدل** - ہموزن سنوت اور تہائی افتیمون اور دسوان حصہ خربق سفید۔

مقدار خوراک - ۳ ماشہ بعض ۹ ماشہ تک تجویز کرتے ہین اور پوری مقدار خوراک ۴ ماشہ تک ہے دوسری دواؤن کے ساتھ ۲ ماشہ سے اور بعض کے نزدیک ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک اور جوشاندے مین ۱۰ ماشہ سے ۱۴ ماشہ تک۔

تنبیہ - اگر تازہ سورنجان کو زیادہ کھالیا جائے تو حلق مین خناق پیدا ہوجائے ایسی حالت واقع ہونے پر قے کرائین اور بہتر ہے عمل مین لائین اور معدے پر ملطفات اور مقطعات کا ضماد کرین اور زبان اسکی موٹی اور پودینہ اور سرکہ اور کانجی اور بورہ ارمنی اور نمک سکنجبین وغیرہ مقطعات کا کھانا ہے۔

سورنجان تلخ

صفات و شناخت - کتاب مٹریا میڈیکا مین لکھا ہے کہ سورنجان تلخ کا پیڑ چھوٹا سا ہوتا ہے جس کی جڑ مشتمل ہے چپٹے ریشوں کے گچھون پر جس کے اوپر ایک گرہ اور گرہ سے لمبے لمبے پتے نکلتے ہین جو پھول نکلنے کے قبل گر جاتے ہین گرہ سے ایک چھڑی نکلتی ہے جس مین پھول پھوٹتے ہین گرہ کو جون کے اخیر مین کھود کر اس کے اوپر کے طبق کو نکال کر اور آڑے بل مین ٹکڑے تراش کر ایسی حرارت کے ذریعہ سے جو ۱۵۰ (۶۵.۵) درجے سے زیادہ نہو خشک کرلیتے ہین تازہ گرہ ڈیڑھ انچ طول مین اور ایک انچ چوڑائی مین ایک جانب سے چپٹی اور دوسری جانب سے گول اور ایسی دو طبق ہوتے ہین اوپر کا چھلکا پتلا اور بھورا اور اندر کا زرد سرخی مائل اندر سے گرہ سفید اور ثقیل اور مغزدار ہوتی ہے اور کاٹنے سے سفید دودھ کی مانند تلخ اور خراشدار رس نکلتا ہے تراشے ہوئے ٹکڑے قریب ایک انچ کے اکثر مین یا دسوین حصے کے دبیز کنارون کی رنگت زردی مائل ایک جانب کسی قدر مجوف اور دوسری طرف سے محدب جسکی



کسی قدر گردے کی سی شکل معلوم ہوتی ہے سطح مضبوط اور سفید اور نشاستہ دار ذائقہ تلخ اور بو کچھ نہیں۔ یونانیوں کے قول کے موجب سورنجان شیریں اور تلخ ایک ہی نوع کے درخت کی جڑیں ہیں مگر اس کا رنگ مائل بہ تیرگی اور سرخ ہوتا ہے یا مائل بسیاہی اور کسی کا رنگ زرد بھی ہوتا ہے یہ تینوں قسمیں خارجی اور یورپ میں مستعمل ہیں اس لیے کہ ان میں سمیت ہے۔ اس کے بیخ شکل میں گولائی لیے ہوئے قریباً ایک انچ کا دسواں حصہ بہت سخت اور بھورے سرخی مائل ہوتے ہیں۔ سفوف مشکل سے ہوتا ہے۔ بو نہیں اور ذائقہ تلخ وخراش دار۔

طبیعت۔ گرم وخشک دوسرے درجے کے آخر میں بعض کے نزدیک گرم تیسرے درجے میں اور خشک دوسرے درجے میں اس میں شک نہیں کہ اس کی گرمی سورنجان شیریں سے زیادہ ہے۔

خواص وفوائد۔ سدوں کو تحلیل کرتا ہے اور ے میں نفخ پیدا کرتا ہے اور اسکو معتدل القوام بناتا ہے جلا پیدا کرتا ہے ہر قسم کے درد مفاصل کے لیے تریاق ہے۔ روغن گل کے ساتھ اس کی مالش جوڑوں کے درد کو مفید ہے مگر یہ بھی ہے کہ اس کو مدت تک لگانے سے ورم میں صلابت آجاتی ہے اور مفاصل سخت ہوجاتے ہیں تشنج پیدا ہوجاتا ہے اُس بواسیر کے لیے جس کے مسّے اندر ہوں نہایت نافع ہے ایسا کریں کہ ان مسّوں پر لگائے یا بچھڑ یا بکری کے پرانے گھی میں ملا کر اس سے کپڑا تر کر کے ذرور مقعد میں رکھیں بالکل درد جاتا رہے گا تیسری رات حمول کرنے کی ضرورت نہ پڑے گی اگر گلاب یا شراب میں گھس کر نقرس پر لگائیں تو درد کو فوراً تسکین ہو مصطگی کے ہمراہ پھنسیوں کو مفید ہے اگر زعفران اور پھٹکری اور انڈے کی زردی وسفیدی میں ملا کر ضماد کریں تو ہڈی کے درد کو تسکین دیتا ہے بالخاصیت سورنجان سرخ وسیاہ کھانے کے بعد معدے میں ٹھہر جاتے ہیں اور اسکو کمزور اور ناتوان کر دیتے ہیں اگر کوئی اس قسم کے سورنجان کو کھائے تو رفع سمیت کے لیے گائے کے دودھ سے قے کرائیں اور تریاقی دوائیں کھلائیں یونانی اطبا سورنجان تلخ کو کھانے میں استعمال نہیں کرتے ڈاکٹر کھلاتے بھی ہیں ان کے تجربے کے موافق کم مقدار میں بار بار دینے سے مختلف رطوبتوں کی تراوش زیادہ ہوتی ہے خاصکر جگر اور آنتوں کے اور ارکے فائبے کے لیے کبھی کبھی ڈراپسی (کسی مقام پر پانی جمع ہوجائے) میں دیتے ہیں مگر بڑا استعمال اس دوا کا نقرس میں ہے اس مرض کے لیے یہ خاص دوا سمجھی جاتی ہے۔ جب سوزش کی علامتیں شدید ہوں اور درد بہت ہو تو اس کے دینے سے بڑا آرام ہوتا ہے بعض ڈاکٹر اس کو تھوڑی مقدار میں دیتے ہیں بعض ایسی مقدار میں جس سے مسہل کی تاثیر ہو وجع مفاصل اور نقرس کہنہ میں بھی اس سے فائدہ ہوتا ہے امراض جگر مثل یرقان میں جب یہ منظور ہو کہ صفرا کا اخراج ہو اور سخت قبض میں اس کے استعمال سے نفع ہوتا ہے زیادہ مقدار میں سخت زہر ہے کثرت سے دست اور قے حلق میں جلن پیٹ میں سخت قولنجی درد اشد درجے کا ضعف حبس بول اور بعض اوقات ہذیان اور بے ہوشی عائد ہوتی ہے اس دوا کو بڑی احتیاط سے اول کم مقدار میں دینا شروع کریں۔ **بدل**۔ اسگند۔

سورنجان کے پودے کا پھول

صفات وشناخت۔ بحر الجواہر میں لکھا ہے کہ اس کا پھول زرد وسفید ہوتا ہے اور بعض دوسری کتابوں میں لکھا ہے کہ سرخ بھی ہوتا ہے اور یہ پہاڑوں اور جنگلوں میں تمام پھولوں سے پیشتر بارش شروع ہونے سے قبل نکلتے ہیں اور صاحب جامع نے دیسقوریدوس سے نقل کیا ہے کہ اس کا پھول خریف کے آخر میں پیدا ہوتا ہے رنگ ہلکا سفید مائل بزردی ہوتا ہے یا آسمانی ہوتا ہے اور شکل اُس کی زعفران کے پھول کی طرح اور ایک قول کے مطابق نرگس کے پھول کی طرح ہوتی ہے اور بعض نے کہا ہے کہ جب خریف میں پہلی بارش ہوتی ہے تو یہ پھول پیدا ہوتا ہے اور رنگت کی سرخی

وسفیدی کے درمیان ہونے ہیں گل بادام تلخ کے ساتھ مشابہت رکھتا ہے پھول نکلنے کے بعد اس روئیدگی میں زنگاری رنگ کے پتے نکلتے ہیں جن میں چپکتا ہوا رس بھرا ہوتا ہے اور ساق ایک بالشت کے قریب لمبی ہوتی ہے ساق کے وسط میں سے پھولوں کی چھڑی نکلتی ہے اور ساق میں گل بھی پھل لگتے ہیں سب سے بہتر سفید پھول ہے عربی میں اس کو اصابع ہرمس اور فارسی میں گل زنگی کہتے ہیں قوت اس کی سورنجان کی قوت کی طرح ہے اس پھول کو شنبلید بفتح شین معجمہ وسکون نون و فتح بائے موحدہ وکسر لام وسکون یائے تحتانی ودال مجملہ یا مہملہ موقوف کہتے ہیں شنبلید کا اطلاق اگرچہ دوسری چیزوں پر بھی ہوتا ہے۔ مگر محقق یہ ہے کہ سورنجان کے پھول کا نام بھی ہے صاحب منہاج نے کہا ہے کہ شنبلید سورنجان کا پتا ہے مگر گروہ اعظم کا مذہب اول ہے۔ انگریزی میں سورنجان کو زرد پھولوں کی مناسبت سے میڈ وسیفرن یعنے زعفران مرغزاری کہتے ہیں

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔ شیخ تیسرے درجے میں گرم وخشک بتاتا ہے۔

خواص وفوائد۔ سدبو دار پھوڑون کو نافع ہے نقرس کو مفید ہے بقراط کہتا ہے کہ سورنجان کا پھول گٹھیا کے لیے تریاق کا حکم رکھتا ہے خاصکر ایسی حالت میں کہ مادہ جوڑون کی طرف آتا ہوا اس کو استعمال کریں تو بہت نافع واقع ہوا اگر اس کو سونگھا جائے تو اتنے منافع حاصل ہوں (۱) دماغ کی سردی جاتی رہے (۲) دماغ کے سُدّے رفع ہو جائیں (۳) دماغ کی ریاح بکھر جائے (۴) درد سر جس کا سبب سردی ہو جاتا رہے (۵) نتھنے کھل جائیں۔ اگر ان پھولوں کو سونٹھ اور زیرہ اور پودینہ کے ساتھ کھایا جائے تو باہ کو بہت طاقت حاصل ہو۔

سوسن

بضم سین مہملہ وسکون واؤ وفتح سین مہملہ دوم وسکون نون اور پہلے سین مہملہ کے فتحہ سے بھی آیا ہے بحرالجواہر میں ہے کہ تحفیص میں لفظ سوسن حرف اول کے ضمہ سے آیا ہے اور قاموس میں بفتح اول ہے ظاہرا بالفتح معرب ہے اور باضم فارسی گیلانی کہتا ہے کہ سوسنا سریانی کا لفظ ہے اُس سے سوسن معرب ہے بعض سوسیانی کا معرب بتاتے ہیں بعض سوسن کو عجمی لغت خیال کرتے ہیں

صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے جسکی کئی قسمیں ہیں بستانی وصحرائی۔ **بستانی** دو طرح کا ہوتا ہے۔(۱) سفید اس کو سوسن آزاد اور سوسن سفید کہتے ہیں اس کے پتے چپٹے اور لمبے سفید رنگ ہوتے ہیں اس کی ساق پر سبز چھال ہوتی ہے۔ ساق کے سر پر تین یا پانچ پتلی پتلی ڈالیاں ہوتی ہیں جن پر پھول آتا ہے۔ پھول کا رنگ خالص سفید ہوتا ہے اور اُس میں پانچ پنکھڑیاں ہوتی ہیں جو کھلنے کے بعد ٹیڑھی پڑ جاتی ہیں پھول کے بیچ میں چھوٹے چھوٹے باریک تار ہوتے ہیں اس پھول کی خوشبو بہت تیز ہوتی ہے اس کی جڑ پیاز کی جڑ کی گانٹھ کی برابر اور تہ بتہ ہوتی ہے اور اس میں خوشبو آتی ہے بعض لوگ سوسن آزاد چنبیلی کو جانتے ہیں۔ اور یہ ان کی غلطی ہے۔ سوسن آزاد کی جڑ کو آریہ بریدلتے ہیں بہشتان کی طرف سے آتی ہے۔ چرپری ہوتی پیاز کی طرح ہوتی ہے۔ زنبق سوسن سفید کی ایک قسم ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ وہ بالکل ایک علیحدہ چیز ہے۔(۲) نیلا اس کے پتے بڑے ہوتے ہیں اور سوسن سفید سے اس کے پتے چلے اور صحرائی نیلے سوسن سے بڑے اور چوڑے ہوتے ہیں۔ جڑ گول اور طولانی ہوتی ہے۔ پیاز کی وضع پر جس میں بہت سے تار لگے ہوتے ہیں۔ اس کی خوشبو سفید قسم سے بہت کم ہے اس کو سوسن کبود کہتے ہیں **صحرائی** کی بھی کئی قسمیں ہیں۔ (۱) نیلا اس کو **سوسن آسمان جونی** کہتے ہیں جو معرب ہے آسمان گونی کا۔ اس کے پتے سوسن سفید (بستانی) کے پتوں سے کم چوڑے ہوتے ہیں۔ اور یہ پتے دبیز اور لمبے ہوتے ہیں پودے کے درمیان میں سے ساق نکلتی ہے جس [illegible]



سر پر ایک پھول مختلف رنگ کا ہوتا ہے جو مرکب ہوتا ہے۔ سفیدی زردی اور کبودی سے اور پنکھڑیوں پر برابر نقطے ہوتے ہیں اور پھول میں تین پتیاں ہوتی ہیں جو مرجھا جاتی ہیں اور خوشبو نہایت کم آتی ہے۔ جڑ ایک عدد اور سخت اور چوڑی اور دراز اور انگلی کی برابر لمبی ہوتی ہے جس میں گانٹھیں ہوتی ہیں اسمیں بھی خوشبو ہوتی ہے مگر کم۔ اسکا پھول بستانی نیلے سوسن کے پھول سے بہت چھوٹا ہوتا ہے۔ (۳) زرد اس کے پتے اور ساق سوسن آسمان جونی کی طرح ہوتے ہیں۔ مگر اس کے پتوں اور ساق سے یہ زرد قسم کے پتے اور ساق پتلے ہوتے ہیں پھول چھوٹا اور زرد رنگ ہوتا ہے مزہ اس کا تلخ ہوتا ہے۔ یہ قسم درختوں کے سائے میں جمتی ہے جڑ لمبی اور انگلی کی برابر ہوتی اور خوشبودار ہوتی ہے۔ بعض اس کو عدس المر خیال کرتے ہیں۔ سوسن زرد صحرائی کے پتے سوسن سفید باغی کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر انسے کسی قدر چوڑے ہوتے ہیں۔ لیکن انکی تیز ہوتی ہیں ساق اجزاء سے درخت کے درمیان سے نکلتی ہے پھول اس کا ایک گز تک ہوتا ہے اور بہت موٹی ہوتی ہے اس پر سرگوشہ تھیلی سی ہوتی ہے اس تھیلی پر سرخ رنگ کا پھول ہوتا ہے پھول کے اندر کا رنگ سرخ مائل بسیاہی ہوتا ہے اس تھیلی کے اندر پھل ہوتا ہے گول سیاہ اور تیز کڑوا اس پھل کا نام ہوتا ہے۔ جڑ لمبی ہوتی ہے رنگ سرخ ہوتا ہے اور اس میں بہت سی گانٹھیں ہوتی ہیں۔ **ایرسا** یہی ہے اور حق یہ ہے کہ ایرسا کا اطلاق سوسن جنگلی کی نیلی قسم کی جڑ پر ہوتا ہے (۳) جنگلی سوسن کی ایک قسم سرخ بھی ہے۔ سوسن بستانی کے پتوں سے اس کے پتے بہت چھوٹے اور پتلے ہوتے ہیں ساق کی ونڈی ایک گز کے قریب لمبی ہوتی ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ اس کے پتے بستانی سوسن کے پتوں سے بڑے ہوتے ہیں پھل گول اور رنگ سرخ کبودی مائل ہوتا ہے اس کی جڑ کو دلبوف کہتے ہیں جس کا بیان اوپر ہوچکا۔ اس کو سیف الغراب بھی کہتے ہیں۔ یونانی میں اسکا نام کسیفون بروزن شیخون ہے۔ اس سوسن کا نام **خطائی** ہے بعض جنگلی کی زرد قسم کا نام خطائی بتاتے ہیں۔ کسی نے یہ بھی کہا ہے کہ ایرسا یہی ہے۔ (۴) صحرائی کی ایک قسم ایسی بھی ہوتی ہے جس کی جڑ سے ونڈیاں (ساقیں) نکلتی ہیں ساق کے سر پر پھول ہوتا ہے پتے سوسن سفید کے پتوں سے پتلے اور لمبے اور جڑ گرہ دار اور ٹیڑھی اور ریشے اس میں کم ہوتے ہیں (۵) بعض کہتے ہیں کہ اس کی ایک قسم ایسی ہے جس کے پتے سوسن سرخ کی طرح ہوتے ہیں مگر اس قسم کے پتوں سے اس کے پتے پتلے اور لمبے ہوتے ہیں اور ساق کے سر پر ایک چیز گولی کی طرح ہوتی ہے جس میں بیج ہوتے ہیں۔

بہر صورت سوسن کی سب قسموں کی جڑ گرہ دار اور گول اور لمبی سفید رنگ ہوتی ہے خوشبو سب میں بنفشے کی سی آتی ہے اس لیے عوام اسے بنفشے کی جڑ خیال کرکے بیخ بنفشہ کہتے ہیں۔ لہ

طبیعت۔ گرم پہلے درجے میں اور تری و خشکی میں معتدل ہے۔ بعض کے نزدیک گرم و خشک دوسرے درجے میں اور بعض کے نزدیک گرم و خشک تیسرے درجے میں سوسن آزاد کی جڑ جو آریہ بریہ کہلاتی ہے۔ گرم و خشک تیسرے درجے میں ہے۔

خواص و فوائد۔ معدے اور آنتوں اور جگر اور گردوں کو قوت دیتا ہے گرمی پیدا کرتا ہے ورم اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ بلغم کو نکالتا ہے سخت قسم اورام بلغمی کو خوب تحلیل کرتی ہے سوسن کے سبز پتوں کا نچوڑا ہوا پانی نہایت نافع ہے رتوند کو اور آنکھ کے درد اور آنکھ کے زخم اور آنکھ کی سرخی اور ناخنے اور سبل کے لیے یہ رس مفید ہے۔ سوسن لطافت پیدا کرتا ہے صفرا کو براہ راست نکالتا ہے دماغ کو قوت پہنچاتا ہے مدر بول ہے اس کے پھول کا سونگھنا دل و دماغ کو قوت دیتا ہے۔ تفریح پیدا کرتا ہے۔ دماغ کی ریاح اور الجبون کو تحلیل کرتا ہے اور اس امر میں زعفران سے زیادہ قوی ہے اسی لیے غشی میں اسکا استعمال بہت

زعفران

وہ زیادہ مہلک ہے جو جانور اس درخت کے نیچے جاتے ہیں وہ مرجاتے ہیں ۱۲

زعفران کے زیادہ مناسب ہے۔ ابن زہر نے لکھا ہے کہ سوسن کے پتون کو پیس کر شہد مین ملا کر کانچ کے برتن مین غلہ جو کے ڈھیر مین
دفن کر دین ان مین کیڑے پیدا ہو جائین گے جن کا رنگ سفید اور سر سیاہ ہوگا ان کیڑون کو فرفیون کے ساتھ پیس کر روغن بلسان
مین ملا کر جنگاسون وغیرہ پر لیپ کرنے سے باہ مین قوت آتی ہے سوسن کے تازہ پتون کے اور نرگس کی جڑ کے رس مین ان کیڑون کو
بھگا کر چالیس دن تک رکھ دیا جائے تو ایسے کیڑے پیدا ہو جائین گے جن کے رنگ مین سیاہی ہوگی یہ صنعت کے بہت سے اعمال
مین کام آتے ہین سوسن کو شراب کے ساتھ پینے سے دست آتے ہین اور گردون اور رانون اور بواسیر کے درد جاتے رہتے ہین عورت
سوسن کو حمول کرے تو بچہ آسانی سے پیدا ہو جائے سوسن آزاد کی جڑ بواسیر کو نافع ہے ۴ ماشہ کھلانے سے خون حیض خوب جاری ہوتا ہے
سوسن سفید کے پھولون کے روغن کو **روغن رازقی** کہتے ہین اسکی خشکی و گرمی دوسرے یا تیسرے درجے تک ہے یہ لطیف
ہے اس کے لیپ سے اور سونگھنے سے دماغ سرد کو نفع ہوتا ہے اس کو ۱۰ ماشہ پینے سے پیشاب کھل کر ہوتا ہے اور اس سے
دست بھی آتے ہین جن مین مرہ صفرا نکلتا ہے اگر بدن کے رونگٹے کھڑے ہوا کرتے ہون تو اس کی مالش سے یہ مرض
جاتا رہتا ہے اس تیل کی مالش اعضا کو قوت دیتی ہے پٹھون کی سختی دور کرتی ہے رحم کا ورم تحلیل کرتی ہے اس طرح
تیار کرتے ہین کہ ۱۰ تولہ کے قریب سفید پھول ۲۰ تولہ تلون کے تیل مین ڈال کر دھوپ مین تین ہفتے تک رکھین پھر صاف
کر کے کام مین لائین اگر دوبارہ بھی پھول ڈال کر دھوپ مین رکھین تو قوی ہو جائے اگر روغن زیتون مین اس کی جڑ کو جوش
کر لین تو یہ روغن بھی پھولون کے تیل کی جگہ کام دے۔ سوسن آزاد کا ست امراض گردہ مین بہت مفید ہے جو مواد فاسد
گردے مین پیدا ہوتے ہین اس دوا کے کھانے سے نکل جاتے ہین۔ دست اور قے بھی اس دوا سے آتے ہین مقدار خوراک
اس کی ۱/۲ گرین سے ۱ گرین تک سرخ سوسن مین تھوڑی سی قوت جاذبہ اور محللہ مجففہ ہے یہی حال اس کے پتون کا ہے
بعض نے کہا ہے کہ سوسن کی زرد قسم سفید اور نیلی قسم سے قوی ہے اور اریسا سے کمزور ہے جڑ مین ہر قسم کے سوسن کے پتون سے
جلا زیادہ ہے اس کے ملنے سے بدن کے داغ صاف ہو جاتے ہین ہر قسم کی کھجلی اس کے ملنے سے جاتی رہتی ہے پھوڑون کے
واسطے سوسن عمدہ دوا ہے اس کا رس تانبے کے برتن کے اندر شہد اور سرکے کے ساتھ پکا کر گاڑھا کر کے پرانے زخمون اور
پھوڑون پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے کیسا ہی مادہ سخت ہو گیا ہو اس کے لگانے سے بکھر جاتا ہے سوسن جنگلی مین اوراق کے
تحلیل کرنے کی قوت بہت بڑھی ہوئی ہے کتنا ہی مادہ غلیظ ہو یہ اسے پتلا کر دیتا ہے سوسن سرخ سے سر کے زخم درست ہو جاتے
ہین اور کھوپڑی کی ٹوٹی ہوئی ہڈی جڑ جاتی ہے اس کا روغن بھی سر کے گنج اور بھوسی اور زخمون کو نافع ہے اس کی جڑ کو
پیس کر شہد مین ملا کر زخمون اور پھوڑون پر لگانے سے بہت فائدہ حاصل ہوتا ہے بستانی قسم کے پتے مرہمون مین شریک
کرنے سے زخم جلد بھر جاتے ہین جنگلی کے پتے اور بھی زیادہ موثر ہین سرخ و سفید قسم کی جڑ شہد مین ملا کر کٹے ہوئے اور زخمی پٹھے
پر لگانے سے بہت نفع ہوتا ہے کان مین اس کا روغن ٹپکانے سے دوی اور طنین کو فائدہ ہوتا ہے درد جاتا رہتا ہے اس کے
سونگھنے سے ناک کی بدبو بھی رفع ہوتی ہے سوسن کے اجزا کا رس تین دن تک سونگھنے سے درد شقیقہ مٹ جاتا ہے
اس کی جڑ کے جوشاندے سے کلیان کرنے سے دانتون کا درد بند ہوتا ہے اس کے چابنے سے شراب کی بدبو منہ سے زائل
ہوتی ہے اور کھانے سے ورم مٹ جاتا ہے سفید پھولون کو پینے سے کھانسی جاتی رہتی ہے۔ سینے کی رطوبت نکل جاتی ہے
اس کا تیل ۳ تولہ کے قریب پینے سے دست آتے ہین ایلاؤس صفراوی کو نفع ہوتا ہے خلط غلیظ اور صفرا دستون مین
نکل جاتا ہے سوسن سفید کی جڑ سدہ و درد جگر کے لیے نافع ہے سرکے کے ساتھ کھانے سے تاپ تلی کا عارضہ مٹتا ہے اس کے پھول



عورت کے رحم کے بہت موافق ہین ان کے استعمال سے رحم کی صلابت جاتی رہتی ہے اس کی جڑ بھی رحم مین رکھنے سے اور اس کے پتون کے جوشاندے مین آبزن کرنے سے بھی صلابت رحم کا عارضہ موقوف ہوتا ہے جنگلی قسم کے پتے رحم مین رکھنے سے رطوبت سفید جھٹ جاتی ہے اور خون کا نکلنا رک جاتا ہے شراب کے ساتھ کھانے سے خون حیض جاری ہوجاتا ہے اگر اس کے پھول عورتین ہمیشہ سونگھتی رہین تو شہوت جماع بڑھ جائے بواسیر کے مسون پر اس کا تیل لگانے سے خون جاری ہوجاتا ہے اگر اسکی جڑ اور اجوائن خراسانی اور گیہون کا آٹا سرکے مین پکاکر خصیون پر لگاوین تو ورم درد کی تکلیف مٹ جائے اجوائن خراسانی اور ہرے دھنیے کے پتون کے رس اور کھمبی کے لیے اس کا تیل تریاق ہے سفید سوسن کے پھول اور جنگلی سوسن کے بیج اور جڑ اور رس یہ سب کیڑے مکوڑون کا زہر دفع کرتے ہین ان کو کھانا اور لگانا چاہیئے **مضر** گرم دماغ کو اس کے سونگھنے سے نقصان ہوتا ہے

مصلح - کافور یا نیلوفر - **بدل** - نرگس -

مقدار خوراک - پھولون کے روغن کی مقدار خوراک ۲ تولہ یہی مقدار خوراک ان کے جوشاندے کی ہے جڑ کی مقدار خوراک ۹ ماشہ سے ۱۲ ماشہ تک ہے اور سوکھے پھولون کی مقدار خوراک ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ یا ۹ ماشہ تک۔

سولان (یونانی)

بضم سین مہملہ و سکون واو و فتح لام و سکون الف و نون موقوف - برہان نے ہمدان کے وزن پر لکھا ہے اس صورت مین سین اور رو اور دو نون مفتوح ثابت ہین یہی انجمن مین ہے

صفات و فوائد - ایک دوا ہے ملک ارمینیہ سے لاتے ہین بعض کہتے ہین روم مین پیدا ہوتی ہے بعض کہتے ہین کہ چقندر کا نام ہے اور تحقیق یہ ہے کہ ایک اور روئیدگی کی جڑ ہے - رنگ گلابی ہوتا ہے چوتھے درجے مین گرم و خشک ہے اس کو پیس کر بدن پر لیپ کرنے سے وہ مقام جل جاتا ہے ایک رتی کے قریب پانی مین پیس کر ناک مین چھکانے سے قولنج کو نفع ہوتا ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے آنکھ کی پلک پر اور آنکھ کے تلے سردی سے ورم آجائے تو اس کے لگانے سے اتر جاتا ہے اس کے ساتھ روغن گل بھی ملا لینا چاہیئے اس کو کھانا نہ چاہیئے کھانے سے آدمی مرجاتا ہے ایسا واقع ہوجائے تو وہ دوا دینا چاہیئے جو گرم زہرون کے واسطے دی جاتی ہے۔

سوسندادھ)

بضم سین مہملہ و سکون واو و کسر میم و سکون نون و فتح دال مہملہ و سکون الف عوام اس کو شر اور شرم بھی کہتے ہین

صفات و فوائد - ایک روئیدگی ہے جس مین خوشبو ہوتی ہے اور مزہ اور بو تیز ہین گرم و تر ہے بدن کو فربہ کرتی ہے بچون کے مرضون مین نافع ہے تپ مین اس کے پتون کا شیرہ بدن پر ملنے سے گرمی اور بے چینی دفع ہوتی ہے -

سوناادھ)

بضم سین مہملہ و واو مجہول و فتح نون و سکون الف - زر و طلا (ف) ذہب (ع)

صفات - مشہور چیز ہے وزن مین سوائے پلاٹینم کے اور سب دھاتون سے بھاری ہے پلاٹینم ایک دھات ہے کہ دنیا مین کم ملتی ہے چاندی کی مانند اجلی اور لوہے کی مانند سخت ہوتی ہے اس کا تار سب سے زیادہ باریک اور دراز بن سکتا ہے اس کا پگھلانا بھی مشکل ہے سب دھاتون سے زیادہ حرارت چاہتی ہے ہم مقدار خالص پانی سے بائیس گنی بھاری ہوتی ہے اور سونا ۱۹ گنا بھاری ہوتا ہے - اس کے ذرے آپس مین نہایت پیوستہ ہین اس وجہ سے زیادہ وزنی سونے کا



طرح خوب ہوسکتا ہے ایک چاندی کے تار پر سونا لپیٹ کر اس کو بڑھانا شروع کریں تو جس قدر لمبا ہوتا جائے گا سونا بھی اس پر پھیلتا جائے گا یہانتک کہ ۹ میل لمبے تار کے واسطے ایک تولہ سونا کافی ہے سونے میں ایک یہ بھی وصف ہے کہ وہ بہت سخت نہیں ہوتا لیکن سیسے اور رانگ کی طرح بہت نرم بھی نہیں وہ نرمی و سختی میں معتدل ہے علاج میں بہتر وہ سونا ہے جو آگ میں نہ تپایا گیا ہو اور وہ کانی اور مصنوعی دو طرح کا ہوتا ہے۔ **کانی** پارے اور گندھک معتدل دھات سے پیدا ہوتا ہے اور **مصنوعی** دھاتوں سے تیار ہوتا ہے چنانچہ اس ہنر کو خاص خاص کیمیا گر جانتے ہیں۔ اور یہ کہنا کسی طرح درست نہیں کہ کیمیا کا علم ہی سرے سے فضول و بیکار ہے اور دھاتوں کی ماہیت کسی طرح تبدیل نہیں ہوسکتی ہے کیونکہ مشرق میں بہت سے قدیم فقرا کی نسبت لنگر کے خرچ یا غربا کی اعانت کے لئے سونا چاندی بنانے کی مستند روایات کتابوں میں مسطور ہیں اور اب مغرب میں بڑے بڑے ماہرین سائنس نہ صرف ایک دھات کی تبدیلی سے دوسری دھات بن جانے کی تھیوری کو صحیح ماننے لگے ہیں بلکہ انھوں نے چاندی سونا بنانے کے عملی تجربے کامیابی سے کیے ہیں چنانچہ امریکہ کے مشہور و معروف ماہر علم برق مسٹر طامس ایڈیسن نے آئندہ ترقیوں کے امکانات پر بحث کرتے ہوئے یہ بھی کہا تھا کہ سونا بہت ہی ارزاں طریقے پر تیار ہونے لگے گا اور ۵، روپے میں ۵ من طلا مل سکے گا۔ علاوہ ازیں امریکہ کے ایک اور مشہور ڈاکٹر نے بھی چند سال قبل اس مضمون کا اشتہار اخبارات میں چھپوایا تھا۔ کہ ارزاں دھاتوں سے سونا بنانے کی ترکیب اُسنے دریافت کرلی ہے اور کئی سال سے وہ مصنوعی طلائی قسم کا بنا رہا ہے جو رنگت وزن تاثیر اور دیگر خصوصیات میں کان سے نکلے ہوئے اصلی سونے کی مانند ہے اور ابھی وہ اپنے تجربات کو اور وسعت دے گا اور اپنی وفات کے وقت سونا بنانے کی ترکیب قوم کے فائدے کی خاطر مشتہر کردے گا اب یورپ کی جمہوری مملکت فرانس کے ایک اور نامور شخص ایم ویری نے اس بات کا دعوے کیا ہے کہ اُسنے ادنے درجے کی دھاتوں سے سونا بنانے کی ترکیب دریافت کرلی ہے ویری صاحب پبلک کو آگاہ کرتے ہیں کہ اپنی ترکیب کو قانونی طور پر محفوظ کرلینے کے بعد وہ سب لوگوں کو اس کا تماشا دکھلائیں گے وہ کہتے ہیں کہ ایک سال قبل ایک ایسے آدمی سے اُن کو ملنے کا اتفاق ہوا کہ اپنی دس سال کی عمر سے پرانی کیمیا سازی کے طریقوں سے سونا بنانے کی کوشش کر رہا تھا انھوں نے اس کے تجربات کو بغور دیکھا اور ایک تجربے کا سلسلہ اُس کے ساتھ شروع کیا جسکا نتیجہ یہ نکلا کہ چند ماہ کی کوشش کے بعد وہ لوہے سے اصلی سونا یا پلاٹینم بنانے میں کامیاب ہوگئے اس کا خرچ بہت قلیل ہے اور اپنی ورکشاپ میں وہ بیس سے تیس گرام تک سونا آج کل بنا سکتے ہیں۔

طبیعت۔ معتدل مائل بگرمی بعض کہتے ہیں کہ گرم و تر ہے۔ وید سرد سمجھتے ہیں۔

خواص و فوائد۔ روح میں لطافت اور طبیعت میں فرحت پیدا کرتا ہے دل و دماغ اور حرارت غریزیہ کو قوی کرتا ہے فکر و غم اور رنج و خفقان کو مٹاتا ہے فہم کو تیز کرتا ہے امراض صفراوی و سوداوی جیسے خفقان و توحش و ہم و غم و حزن و جنون و دوار و مرگی کو نافع ہے۔ بدن کو فربہ کرتا ہے جذام کے لیے اکیلا یا اور مناسب جیسے بسفائج وغیرہ کے ساتھ نافع ہے مقوی بصر ہے اس کو آنکھ میں لگانے سے بینائی میں قوت آتی ہے پلکوں کی غلظت اور جالے اور پھوڑے اور رگنہ کے لیے مفید ہے آنکھ کے کوے میں ناسور ہوجائے جس کو



غرب کہتے ہیں کہ اس میں سونا بھرنا نافع ہے۔ سونے کو منہ میں رکھنے سے منہ کی بدبو دور ہوتی ہے اس کا ذرور آنکھ کو دور کرتا ہے جس پانی میں سونے کو بجھا دیا جائے تو وہ پانی حرارت غریزی اور دل و دماغ کو قوت دیتا ہے۔ دستوں کو روکتا ہے اس کو حل کرکے لیپ کرنا فالج اور تحلیل اورام اور داء الثعلب اور داء الحیہ اور عرق النسا اور بہق اور برص کو مفید ہے اس کی انگوٹھی داخس اور ام الصبیان اور درد مفاصل کو نافع ہے اس کو زیادہ دیکھنے سے غم دفع ہوتا ہے دل میں قوت پیدا ہوتی ہے منی زیادہ آتی ہے جس بچے کو سونے کے برتن میں دودھ اور کھانا وغیرہ کھلایا جائے تو جلد باتیں کرنے لگتا ہے فربہ اور قوی اور شجاع ہوتا ہے ام الصبیان سے محفوظ رہتا ہے۔ سونا باہ کو بھی قوت دیتا ہے سونا بالخاصیت زہر کو نافع ہے۔ سونے کا چندرودا اورک یا شہد کے ساتھ انتعاش حرارت غریزی کے لیے جید مؤثر ہے ترکیب اسکی یہ ہے پارہ دو تولہ سونے کپڑے میں ۱۴ مرتبہ صاف کرکے یعنی اس میں چھان کے اور نکال کے تین تولہ سونے کے ورق اس میں ڈال کر بتدریج کھرل کریں جب دونوں ایسے حل ہو جائیں کہ یک ذات ہو جائیں تو مودار سنگ ایک تولہ شنگرف ۶ ماشہ ملا کر کاغذی لیموں کے رس میں ۷ دن تک کھرل کریں پھر ایک مٹی کے پیالے میں رکھ کر دوسرا پیالہ اس سے ملا کر کپڑے اور آٹے سے گل حکمت کرکے ۵ من جنگلی اپلوں کی ایک گڑھے میں آنچ دیں اور نکال کے ایک سال کے بعد سے استعمال کریں کیونکہ جتنا پرانا ہو عمدہ ہوتا ہے ابن زہر کہتا ہے کہ سونے کی خاصیت یہ ہے کہ پرانا درد دل اس سے جاتا رہتا ہے شہد میں سونے کے ورق حل کرکے بورہ ارسا سنگ ملا کر چٹانا چاہیے اسکی سلائی بنا کر آنکھ میں پھیرنے سے بینائی میں قوت آنکھ میں جلا آتی ہے سونے میں سرخ دانے پائے جاتے ہیں جو بہت سخت ہوتے ہیں کہ نہ سوہان سے رت سکتے ہیں اور نہ ہتوڑے سے کٹ سکتے ہیں اس کو آدمی کے باندھنے سے مرگی جاتی رہتی ہے (انتہی کلامہ) سونے کے ورق کھانے سے تفریح اور دل و جگر و دماغ و معدہ و باہ میں طاقت پیدا ہوتی ہے حرارت غریزی قوی ہوتی ہے بواسیر دفع ہوتی ہے۔ گندھک اور نوسادر مساوی الوزن اس قدر کھرل کریں کہ دونوں ایک ذات ہو جائیں پھر ۹ ماشہ ورق طلا چینی کے پیالے میں رکھ کر اجزائے مذکور میں سے ۹ رتی لیکر اس میں ڈالیں اور پھر شیشے کے کھرل میں خوب پیسیں جب ورق طلا حل ہو جائیں تب اس پیالے کو آگ پر ذرا گرم کریں تاکہ نوسادر اور گندھک دور ہو کر زر محلول رہ جائے اس میں گوند کا پانی ملا کر نقاشی کے کام میں لائیں یا تانبے یا لوہے یا چاندی کی چیز کو صاف کرکے اس پر ملمع کریں اور خالص سونا کچھ حصہ خالص چاندی ایک حصہ خالص تانبا دو حصہ ان سب کو کٹھالی میں ڈال کر چرخ دینے سے سونے کا جوڑا بن جاتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ سونے کے ورق سب قسم کے زہر پیٹ کی مروڑ بدن کا ضعف جینے کا درد بدن کا دبلا پن۔ سل زخم ضعف اشتہا ضعف ہضم بھی قبض بلغم اکر بادی کا مرض وغیرہ وغیرہ علیحدہ علیحدہ بدرقوں کے ساتھ مٹاتے ہیں۔ سونے کے ورقوں کو شہد کے ساتھ چٹانے سے سب قسم کے زہر اترتے ہیں مگر ایک دو ورقوں سے کام نہیں چلتا اس لیے جب تک زہر نہ اترے تھوڑے تھوڑے زمانے کے فاصلے سے چٹاتے رہنا چاہیے مکھن اور مصری کے ساتھ سونے کے ورق چٹانے سے صفرا کے مرض دفع ہوتے ہیں اعصاب کو قوت دینے کے لیے سونے کے ورق کام میں آتے ہیں۔ سورج کے دیکھنے سے جس کی نگاہ خراب ہو گئی ہو گھی کے ساتھ سونے کو گھس کر آنکھ میں لگانا چاہیے **مضر** مثانہ و آلات مجرائے بول کو نقصان پہونچاتا ہے **مصلح**۔ شہد و مشک۔ **بدل**۔ امراض دل میں ہم وزن موتی یا دو چند



چاندی۔

مقدار خوراک۔ ۲ جو بھر سے ۴ جو بھر تک۔

سونے کا کشتہ

ایک عمدہ ترکیب اس کی بیان لکھتا ہوں صاف کیا ہوا سونا لے کر پتلے پتلے پتر کر کے ان میں دگنا پارہ ملا کر کاغذی لیمو کے رس کے ساتھ گھونٹ کر اُس کی گولی یا ٹکیہ بنا کر اُس ٹکیہ کی برابر صاف آنولہ سار گندھک پیس کر چراغ میں اُس گندھک کو ٹکیہ کے نیچے اوپر رکھ کر دوسرا چراغ اوپر ڈھک کر کپڑ مٹی سے بند کر کے تیس آبلوں کی آنچ دیویں ٹھنڈا ہونے کے بعد چراغ میں سے اُس سونے کو نکال کر کاغذی لیمو کے رس میں کھرل کر کے ٹکیہ بنا کے سکھا دیویں پھر اُس سے دُگنا صاف گندھک اُس کے اوپر نیچے دیکر دو چراغوں میں گل حکمت سے بند کر کے اُسی قاعدے سے آنچ دیویں۔

اس طرح چودہ بار آنچ دینے سے سونے کی عمدہ خاک ہو جاتی ہے اسکو کھایا جاتا ہے۔

خواص و فوائد۔ وید کہتے ہیں کہ سونے کی خاک کسیلی تیز سرد اور میٹھی ہے اس کے کھانے سے طاقت قوت باہ بھوک کھانسی، دمہ، سل، بادی، صفرا، جریان منی، سنگرہنی، دست، کوڑھ، بخار، بے رغبتی طعام، لاغری، زہر، خفقان، رکت پت مرگی۔ پیٹ کی مروڑ اور آنکھوں کا مرض دفع ہوتے ہیں اگر مریض اس کا استعمال کرے تو مرض جاتے رہیں۔ تندرست آدمی اس کو استعمال میں لائے تو اُس میں طاقت بڑھتی ہے بغیر صاف کیے ہوئے سونے کی خاک یا کچی خاک کھانے سے آدمی کی طاقت زائل ہو جاتی ہے منی قطع ہو جاتی ہے بدن میں کئی طرح کے مرض پیدا ہو جاتے ہیں جل بھنگرے کے رس کے ساتھ اس کو کھانے سے قوت باہ بڑھتی ہے۔ بدن میں طاقت آتی ہے سونٹھ کے ساتھ دینے سے آنکھوں کا مرض دفع ہوتا ہے۔ گھی کے ساتھ کھانے سے عمر بڑھتی ہے۔ دودھ کے ساتھ کھانے سے بدن میں قوت آتی ہے۔ اور سل کو بھی نفع ہو جاتا ہے۔ سوکھی کھانسی مٹتی ہے۔ زعفران کے ساتھ قوت حافظہ اور فہم و فراست ترقی پاتی ہے بینائی تیز ہوتی ہے ترپھلی کے ساتھ کھانے سے زہر اترتا ہے۔ سونٹھ۔ لونگ اور سیاہ مرچ کے ساتھ کھانے سے صفرا و بلغم و باد کا فساد دفع ہوتا ہے۔ آنولے اور شہد کے ساتھ چٹانے سے سل کے متعلق کے تمام امراض جاتے رہتے ہیں سنکھاہولی کے ساتھ سونے کی خاک کا استعمال کرنے سے عمر بڑھتی ہے بداری کند کے سفوف کے ساتھ کھانے سے منی میں بچہ پیدا کرنے کی قابلیت پیدا ہوتی ہے اس خاک کو الائچی بنسلوچن اور شہد کے ساتھ چاٹنے سے ذہن تیز ہوتا ہے بچ کے سفوف اور شہد کے ساتھ چاٹنے سے حافظہ قوی ہوتا ہے بخار کے زائل کرنے والی دواؤں کے ساتھ دینے سے بخار چھوٹ جاتا ہے اڑوسے کے پتے اور شہد کے ساتھ چٹانے سے سل کو نفع ہوتا ہے۔ برہمی سنکھاہولی اور شہد کے ساتھ چٹانے سے خفقان دفع ہوتا ہے مقوی باہ ادویہ کے ساتھ کھانے سے باہ میں قوت آتی ہے بچ کو بچ سنکھاہولی اور شہد کے ساتھ چٹانے سے عمر عقل اور طاقت بڑھتی ہے اور بدن فربہ اور مضبوط ہوتا ہے۔ جب تک سونے کی خاک کھایا کریں تب تک ایسے اناج اور ساگوں سے پرہیز رکھیں جن کے نام کا سر حرف کاف ہے جیسے کودون۔ ککڑی کدو وغیرہ۔

اطباء یونانی کہتے ہیں کہ اس کا کشتہ مقوی دماغ و معدہ و باہ اور مصفی خون ہے اس کو نامردی اور ضعف اعضائے تناسل و آتشک میں اور زبان اور مسوڑھے کے پھٹ جانے میں استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک۔ دو رتی تک۔

سونے کا میل

یہ دو طرح کا ہوتا ہے (۱) جب سونے کو کان سے نکال کر اول گلاتے ہین تو تلے اوپر کف کی طرح میل جم جاتا ہے اوپر کا لطیف ہوتا ہے اور تلے کا غلیظ اوپر کے کو عنقودی بولتے ہین اور تلے کے کو صفائی کہتے ہین یہ چاندی کے میل سے بھی بہتر اور لطیف ہے مائل بہ سبزی ہوتا ہے اس کو بغیر دھوئے اور جلائے استعمال نہ کرین دھونے اور جلانے سے لطیف ہو جاتا ہے (۲) جب سونے کو دوبارہ گلاتے ہین تو اُس سے جدا ہو کر گھریا مین جم جاتا ہے پہلی قسم کو **اقلیمیا الذہب** کہتے ہین اور دوسری قسم کو **خبث الذہب** بولتے ہین

طبیعت - پہلی قسم گرمی و سردی مین معتدل ہے اور خشک تیسرے درجے مین ہے صاحب منہج کے نزدیک دوسرے درجے مین سرد و خشک ہے اور دوسری قسم گرمی و خشکی کی طرف مائل ہے اور بعض کہتے ہین کہ گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد - اقلیمیا الذہب خشکی اور جلا پیدا کرتا ہے پھوڑون پر لگانے سے اُن کے چرک کو صاف کرتا ہے بد گوشت کو کاٹتا ہے تازہ زخمون کو بھرتا ہے خراب زخمون کو درست کرتا ہے آنکھ کے پھوڑون کو نافع ہے نزول الماء کے شروع مین مفید ہے جلا کر دھو کر آنکھ مین لگانا زیادہ مفید ہے پھر کسی قسم کی اذیت نہین رہتی سوا چار جو مقدار مین کھانے سے خفقان کو نفع ہوتا ہے دل مین طاقت آتی ورمون پر لگانے سے مادے کو دوسری جانب پھیرتا ہے - بہتی کو مفید ہے - جھائین اور دوسرے داغ مٹاتا ہے تلی کے ورم کو اسکا لیپ نافع ہے -

خبث الذہب چاندی کے میل سے بھی قوی ہے اور اقلیمیا الذہب کا قائم مقام ہے - یوسفی کہتا ہے کہ چاندی کا میل جلایا اور دھویا ہوا آنکھ مین لگانے سے بینائی کو قوت دیتا ہے اور نزلے سے پانی کے آنکھ سے نکلنے کو نافع ہے اور جالے کو کاٹتا ہے اس کا لعوق گونگے پن کو نفع دیتا ہے آواز کو صاف کرتا ہے - چاندی کے میل کی طرح اس کا لعوق بھی بنتا ہے اس کو بغل اور کنج ران مین لگانے سے بدبو جاتی رہتی ہے - **بدل** - اقلیمیا الذہب کا بدل زخمون کے معالجے مین مردا سنگ جلایا ہوا اور دھویا ہوا اور آنکھ کے علاج مین سنگ بصری ہے اور خبث الذہب کا بدل خبث الفضہ ہے -

سونے کا تیل

ایک کتاب مین اس کے بنانے کی ترکیب یون لکھی ہے کہ پاؤ بھر تیزاب کو بڑے شیشے مین بھر کر نمک ڈیڑھ تولہ جوش دے کر اُس مین ڈالین اور شیشے کا منھ موم سے بند کر کے تین چار روز رکھ چھوڑین بعد اس کے صاف کر کے دوسرے شیشے مین بھرین کہ گاد ہرگز نہ ملنے پائے پھر اُس مین سونے کے ورق ۱۰ عدد داخل کرین اور شیشے کا منھ مضبوط بند کر کے رکھ چھوڑین کہ سونے کے ورق بخوبی حل ہو جائین بعد اس کے ان حل کیے ہوئے ورقون کو چینی کے ایک گہرے سے پیالے مین رکھ دین پھر ایک مٹی کے برتن مین پانی ڈال کر پیالہ اُس کے منھ مین رکھین اور کہگل کرین اس طرح کہ پانی پیالے تک نہ پہونچے اس کے نیچے آگ روشن کرین یہانتک کہ تیزاب خشک ہو جائے پھر اس کو آگ پر سے اتارین اور نمناک مقام پر رکھدین اور جو رطوبت اس مین سے نکلے جدا کرین اور ہر روز اسیطرح کرین یہان تک کہ رطوبت نہ دیوے اور تمام نمک پانی ہو کر اس مین سے جدا ہو یہ پانی کہ حل ہوا ہے پھر اس کو پیالے مین کر کے بدستور سابق رطوبت جذب کرین بعد اس کے شبنم مین اس کو رکھین اور جو رطوبت کہ اُس سے جدا ہوئے



پھر بدستور خشک کرین تین مرتبہ اسی طرح عمل کرین بعد اس کے رکھ چھوڑین۔
طریق اس کے استعمال کا یہ ہے کہ زخم یا ناسور کے گرد ایک خط اس روغن سے کھینچیں زخم اچھا ہوجائے گا گر جائے کہ زخم کے اندر نہ پہونچنے پائے ناسور اور زخم کو خواہ پرانا ہو یا تازہ عجیب الفعل ہے۔

سونا پاٹھا (ھ)

بضم سین مہملہ وواو مجہول و فتح نون وسکون الف و فتح بائے فارسی وسکون الف و فتح تائے ثقیل مخلوط بہاو سکون الف مرہٹی مین اس کا نام ٹونڈا ہے جس مین دال مہملہ مکسور نون ساکن دال ثقیل مفتوح اور الف ساکن ہے اور بنگالی زبان مین شونا گاچھ بولتے ہین۔ تلنگی زبان مین اس کا نام دُندلُم بضم دال مہملہ وسکون نون وکسر دال مہملہ دوم و فتح لام و ضم میم آخر ہے معلوم ایسا ہوتا ہے کہ یہ وہی چیز ہے جس کو محیط مین دندلم کے نام سے لکھا ہے۔ محیط مین ایک جگہ لکھا ہے کہ سنسکرت مین ارلو کا نام شیوناک ہے اور یہی ہندی کی کتاب مین سونا پاٹھا کا نام بنایا ہے

صفات وشناخت۔ اس کا بڑا جھاڑ ہوتا ہے اس کے نیم کی طرح بڑے پتے سینک کے دونون طرف لگتے ہین اس کے پتلی اور لمبی پھلیاں لگتی ہین اس کے درخت ہندوستان بھر مین سب جگہ بوئے جاتے ہین۔

طبیعت۔ سرد۔

خواص وفوائد۔ یہ کڑوا کسیلا چرپرا ہاضم اور قابض ہوتا ہے سنِبات کا بخار بلغم بے رغبتی طعام آمروات پیٹ کے کیڑے نے دست پیاس اور کوڑھ کو مٹاتا ہے اس کی جڑ کی چھال قابض اور مقوی ہے اس کا جوشاندہ بنا کر پلانے سے دست اور آنون بند ہوتے ہین اس کی جڑ کی چھال کو کرٹے اندرجو کے پیڑ کے پتون کے ساتھ بھرتہ کرکے اُن کا خالص رس نچوڑ کر اُس مین موچرس ملا کے چٹانے سے دست اور آنون بند ہوتے ہین اسکی جڑ کی چھال کو باریک پیس کر تلون کے تیل مین اوٹا کر اُس تیل کو کان مین ڈالنے سے کان کا درد اور ریاح مٹتی ہین اسکی جڑ کی چھال کو ہلدی کے ساتھ پیس کر گھوڑے اور بیلون کی پیٹھ کے زخم پر لیپ کرنے ہین جڑ کی چھال کے جوشاندے کو گاڑھا کرکے لیپ کرنے سے گٹھیا کی سوجن اُترتی ہے اسکی جڑ کی چھال کو پیس کر پا اوٹا کر نوش کرنے سے بہت پسینا آتا ہے مگر اُن مین مرض دفع کرنے کی تاثیر کم ہے اسکی جڑ کی چھال کے سفوف کو پھانکنے سے گٹھیا کا تیز درد دفع ہوتا ہے اسکی چھال کا اور کرٹے اندرجو کے پیڑ کی چھال کا رس ملا کر پلانے سے آنون کے دست رکتے ہین۔

سون کھی

بضم سین مہملہ وواو مجہول وسکون نون وضم میم وکسر کاف تازی مشدد مخلوط بہاو یائے تحتانی مجہول اور الف کی زیادتی سے نون کے بعد یعنی **سونا کھی** بھی آیا ہے یہ دونون لفظ محیط کے ہین اور نفائس اللغات مین سونا کھی میم کے فتح سے ہے مارواڑی زبان مین سون کھی میم کے فتح سے تلفظ مین ہے اور برج بھاشا اور گجراتی کا لفظ **سونا ماکھی** ہے مرہٹی مین سونا کھی میم کے فتحہ اور کاف تازی مخلوط بہا کی تخفیف سے مستعمل ہے۔ سنسکرت مین سُورنا کشی کم بولتے ہین۔ حجر روشنائی (مت) حجر النورد مرقشیثا (ع)

صفات وشناخت۔ ایک معدنی پتھر ہے سونے کی کان سے نکلتا ہے اس وجہ سے سون کھی یا سونا کھی کہتے ہین اور دوسرے فلزات کی کانون سے بھی نکلتا ہے اس معدنی کے ہمراہ جسکی معدن مین پیدا ہو بس یہی معدنی چیز ہے۔ وید کہتے ہین کہ کچھ کالے رنگ کے پتھر مین پیتل کے رنگ کی ایک دھات ہوتی ہے اسکو سونا کھی کہتے ہین جس مین



پتھر کم ہو اور یہ دھات زیادہ ہو ویسے ٹکڑے لینے چاہئیں۔ جو سفیدی لیے ہوئے پیتل کے رنگ کے کچھ گھسے ہوئے دھات کے ٹکڑے ہوتے ہیں اور جس میں پتھر کا ملاپ نہیں ہوتا ہے اُسکو روپ مکھی کہتے ہیں اکثر بیچنے والے روپ مکھی کو سونا مکھی کی جگہ دیدیا کرتے ہیں اور انجان لوگ اُس کو صاف اور چمکدار دیکھ کر مول لے لیا کرتے ہیں۔

طبیعت ۔ گرم خشک تیسرے یا دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد ۔ بسبب سمیت کے استعمال بلا اصلاح ممنوع ہے اور زیادہ مقدار میں قاتل ہے خارج کے استعمال سے ورموں کو تحلیل کرتی ہے جلا کرتی ہے قابض ہے گرمی پیدا کرتی ہے اگر اس کو لڑکے کے گلے میں لٹکا دیں تو سوتے میں ڈرنے سے محفوظ رہے اس کو پیس کر آنکھ میں لگانے سے نظر میں جلا آتی ہے آنکھ میں قوت پیدا ہوتی ہے مواد چھنٹ جاتا ہے آنکھ کے پردے میں پیپ بڑھ جاتی ہے تو اسکو تحلیل کرتی ہے۔ تحلیل و انضاج کے سبب سے مرہم میں بھی داخل کی جاتی ہے چنانچہ اس کام ہم ہرتال کے ہمراہ بد گوشت کاٹتا ہے زخم کو مواد سے پاک کرتا ہے اور عمدہ گوشت پیدا کرتا ہے اور زخم بھر جاتا ہے سرکے کے ساتھ لیپ کرنا برص اور بہق اور خارش کو مفید ہے رطوبات جلد کے نیچے محتبس ہو جائیں تو اس کو لگانے سے تحلیل ہو جاتے ہیں بالوں کو سرخ اور باریک کرتی ہے اور بالوں کو گھونگروالا بناتی ہے۔

ویدوں نے لکھا ہے کہ سونا مکھی تیز اور شیریں ہے مقوی چشم ہے جذام کو دفع کرتی ہے اعضا کے ورم کو اور بواسیر کو اور جریان کو دور کرتی ہے پیڑو کے درد کو اور یرقان کو مفید ہے بوائی کو نافع ہے فساد خون اور استسقا اور زہر اور دق کو زائل کرتی ہے گلے کی سختی کو دور کرتی ہے۔ سل بلغم اور صفرا کے مرض کو شافی ہے پیس کر شہد میں ملا کر آنکھ میں لگانے سے آنکھوں کی سیاہ جگہ میں پتلی کے اوپر فساد آ جانے کو نفع ہوتا ہے غیر صاف کی ہوئی سونا مکھی کو کھانے سے ضعف ہاضمہ نفخ امراض چشم کوڑھ سل اور پیٹ میں کیڑے وغیرہ بہت سے امراض پیدا ہو جاتے ہیں۔

سونا مکھی کا کشتہ ۔ اکثر امراض سرد میں مفید ہے اس کشتے کو شہد کے ساتھ چٹانے سے یا ست گلو اور شہد کے ساتھ چٹانے سے صفراوی جریان مٹتا ہے اتیس کے سفوف کے ساتھ اس کا کشتہ کھانے سے بخار چھوٹتا ہے پیپل اور شہد کے ساتھ چٹانے سے ضعف ہاضمہ دفع ہوتا ہے سونٹھ کے ساتھ دینے سے دست بند ہوتے ہیں۔

سُوْمَلتا

بضم سین مہملہ و واؤ مجہول و فتح میم و فتح لام و فتح تائے فوقانی و سکون الف محاورہ روزمرہ میں میم کو ساکن تلفظ کرتے ہیں۔

صفات و شناخت ۔ اس کے سوا تین قسم کے سوم اور بھی ہندوستان میں ملتے ہیں مگر سب کو ہندوستان میں اسی نام سے پکارتے ہیں اپنے اپنے الگ دیسی نام نہیں ہیں۔ محیط میں جو تالیف شریف سے نقل کیا ہے کہ سوم بلی بضم سین مہملہ و سکون واو و فتح میم و فتح بائے موحدہ و کسر لام مشددہ و سکون یائے تحتانی تیز و تلخ ہے باد و بلغم صفرا کا فساد دفع کرتی ہے۔ رسائن میں داخل ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ گلو کا نام ہے وہی سولتا ہے سنسکرت میں اصلی لفظ سوم ولی ہے سین مہملہ مضموم و واو مجہول میم مفتوح و واو دوم مفتوح لام مشددہ مکسورہ یائے معروف سے سوم بلی بگڑا ہوا لفظ ہے وَلی سنسکرت میں اور لتا ہندی میں بیل کو کہتے ہیں یعنی سوم کی بیل مرہٹی میں بھی سوم ولی بولتے ہیں۔ سنسکرت میں سوکشیرا بھی ایک نام ہے اور سوم ولی نام مشترک ہے کئی چیزوں میں اور وہ کریج ۔ گلو ۔ براہمی ۔ سفید کھیر ۔ باچی ۔ رنج جیل جنگلی کیاس اور سوم لتا وغیرہ ہیں جیسا کہ نگھنٹ پرکاش وغیرہ میں لکھا ہوا ہے۔ سوم لتا براہمی کو بھی کہتے ہیں ۔ گروہ یہاں



مقصود نہیں۔

طبیعت۔ سرد۔

خواص وفوائد۔ سوم تاکو سی جریری رسابنی اور مچھی ہے فساد صفرا و بلغم و باد و سمیات اور صفراوی سوزش اور ورم کو مٹاتی ہے گنوں کے کھیت میں جو سفید کیڑے لگ جاتے ہیں اُن کو مارنے کیلئے سوم تاکو کام میں لاتے ہیں طریقہ اسکا یہ ہے کہ اس کی ٹہنیوں کی پولی بناکے ایک خوب ٹھونس ٹھونس کر بھری ہوئی نمک کی تھیلی منہ بندھی ہوئی اندر باندھ کے کنوئیں کی موری یا نالی میں رکھ دیتے ہیں جس میں سے ہوکر تمام کھیت میں پانی پہونچ جایا کرتا ہے تھیلی میں نمک ٹھونس ٹھونس کر مضبوط باندھنے کا سبب یہ ہے کہ وہ نمک آہستہ آہستہ گلتا ہے اس پانی سے کیڑے مرجاتے ہیں اور کھیت کو نقصان نہیں پہونچتا ہے اس کے پودے میں بہت سا دودھیا رس نکلتا ہے وہ پیاس کو بجھانے کے لیے پلایا جاتا ہے۔

سونٹھ (ھ)

بضم سین مہملہ و واو مجہول و نون غنہ دالے ثقیل مخلوط بہا موقوف مارواڑی میں واو معروف سے تلفظ کرتے ہیں مرہٹی میں واو کو حذف کرکے سُنٹھ اور پنجابی میں سُنڈ بولتے ہیں۔ زنجبیل (ع) جنجر (انگلش)

صفات۔ ایک روئیدگی کی جڑ ہے اس کے پتے پتلے اور لمبے ہوتے ہیں طول ان کا ایک بالشت کا اور اس سے زیادہ بھی ہوتا ہے اس میں نرپھول آتا ہے نرپھل اس کی ساق کا مزہ سیاہ مرچ کی طرح تیز ہوتا ہے اور خوشبو آتی ہے۔ بعض مقاموں میں اس کے پتے بھی سداب کی طرح کھانے پینے کے کام میں لاتے ہیں بلاد بین اطراف عمان مازندران اور چین اور سرزمین ہند میں بہت پیدا ہوتی ہے اسکی جڑ ہی استعمال میں ہے اس کے رنگ میں ہلکی سی زردی ہوتی ہے مزہ تیز ہوتا ہے۔ چابنے سے زبان پر جلن پڑجاتی ہے۔ جو بالکل زرد ہو وہ خراب ہے کیونکہ اس میں سمیت ہوتی ہے یہ ہمیشہ بوئی جاتی ہے۔ خودرو جنگلی نہیں ہوتی بعض کہتے ہیں کہ پہاڑی اور جنگلی بھی ہوتی ہے پہاڑی کا پیڑ اور جڑ دونوں بڑے ہوتے ہیں جب تک تر و تازہ ہوتی ہے ادرک کہلاتی ہے سوکھنے کے بعد سونٹھ نام پاتی ہے بعض طبیبوں نے یہ تحقیق کیا ہے کہ ادرک اور چیز ہے اور سونٹھ دوسری چیز ہے مگر یہ قول صحیح نہیں تحقیق یہ ہے کہ ادرک ہی سے سونٹھ بنتی ہے ادرک کو پہلے پانی سے دھوتے ہیں پھر دھانی خشک کرکے بانس کے ٹکڑوں پر جو تیلی تیلی کھپاچ کے بنائے جاتے ہیں اُن ادرک کو ملتے ہیں جیسے ہلدی کو ملا جاتا ہے اور جب اوپر کا چھلکا دور ہوجاتا ہے تو اُس کو سکھا لیتے ہیں یہی سونٹھ ہے جو لوگ اس کام کے کرنے والے ہیں انھوں نے یہ سارا حال بیان کیا ہے جب اُن سے یہ کہا گیا کہ ہم لوگ جو ادرک کو بازار سے منگا کر سکھاتے ہیں تو وہ سونٹھ کی طرح نہیں ہوتی جواب دیا کہ بازار میں کچی ادرک آتی ہے۔ اور جس کی سونٹھ بنتی ہے وہ عرصہ دراز تک زمین میں دبی رہتی ہے جب خوب پک جاتی ہے تب اکھیڑ کر تیار کرتے ہیں۔ چنانچہ انھوں نے کہا کہ آپ خوب پکی ہوئی ادرک لے کر اوپر سے چاقو سے چھیل کر ایک طاق میں رکھ دیجیے سوکھ کر بعینہ سونٹھ ہوجائے گی کبھی اس کو رنگ بھی دیتے ہیں اس طرح کہ کھریا مٹی چھیں کر پانی میں گاڑھی گاڑھی گھول کر ایک ٹوکری میں ڈال کر چھلی ہوئی ادرک بھر کر ہلاتے ہیں جیسے سنگھاڑے کے سیوؤں کو ہلایا جاتا ہے وہ مٹی اوپر چڑھ کر سفید ہوجاتی ہے۔

عمدہ سفید بے ریشہ ہوتی ہے اسکو سونٹھا سونٹھ کہتے ہیں اور ایک قسم بنگالے میں پیدا ہوتی ہے اس میں آم خام یعنی کیری کی سی خوشبو آتی ہے اسے آم سونٹھ کرکے مشہور ہے اور چین سے جو سونٹھ کا مربا آتا ہے اُس کے دانے نہایت بڑے بڑے



اور بے ریشہ دماحت ہوتے ہیں اس میں چونکہ رطوبت فضلیہ ہے اس لیے کیڑا جلد کھالیتا ہے اس میں سیاہ مرچ سے زیادہ گرمی بتاتے ہیں اور دلیل اسپر یہ لاتے ہیں کہ اس کے جوہر میں کثافت ہے۔ حالانکہ چوتھے درجے تک مرچ سیاہ کو گرم وخشک بتاتے ہیں جسکا مطلب یہ ہے کہ تیسرے درجے کی انتہائی گرمی اسمیں ہے اور سونٹھ کو اتنا گرم نہیں کہتے ہیں اگر اس کو شہد میں مربا کریں تو حرارت کی قوت میں تو فرق نہیں آتا مگر رطوبت فضلیہ غلیظ شہد فنا کو دیتا ہے اس لیے زنجبیل مربا میں غیر مربا سے رطوبت فضلیہ کم ہوتی ہے اور یہی وجہ ہے کہ سونٹھ باوجود قوت حرارت کے گرمی زیادہ عرصے میں پیدا کرتی ہے کیونکہ رطوبت فضلیہ حرارت کا ظہور جلد نہیں ہونے دیتی مگر اس کی حرارت عرصے تک بدن میں دار فلفل کی طرح باقی رہتی ہے اور اس کا سبب رطوبت فضلیہ ہے۔

طبیعت ۔ تیسرے درجے کے آخر میں گرم ہے اور خشک دوسرے درجے میں ہے یہ شیخ الرئیس کا قول ہے بعض نے گرم وخشک تیسرے درجے تک کہا ہے بعض نے گرم وخشک دوسرے درجے میں بتایا ہے بعض نے گرم دوسرے درجے میں اور خشک پہلے میں بتایا ہے بعض نے گرم و تر لکھا ہے چنانچہ گرمی تیسرے درجے میں اور تری پہلے درجے کے اول میں بیان کی ہے اور جتنی پرانی پڑتی جاتی ہے خشکی اس میں آتی جاتی ہے۔

خواص وفوائد ۔ باضمے اور حافظے اور معدے کو قوت بخشتی ہے جگر کا سُدہ کھولتی ہے قوت باہ زیادہ کرتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے بلغم چھانٹتی ہے گاڑھے اخلاط اور رطوبات کو نکالتی ہے اور ملین طبع ہے بلکہ اس کے قابض اور ملین ہونے میں اختلاف ہے محققین کا قول یہ ہے کہ ملین ہے خاصکر اس کا مربا دست خوب کھولکر لاتا ہے گرچونکہ میں قبض بھی پیدا کرتی ہے کہ بدہضمی یا لزج خلط کی وجہ سے یا آنتوں اور معدے میں رطوبت موجود ہونے کے سبب دست آتے ہوں پس زنجبیل اس مواد کو خشک کرکے اور جذب کرکے قبض پیدا کردیتی ہے اگر سات ماشہ سونٹھ گرم پانی کے ساتھ پھانکیں تو لزج اور رطابی خلط کو دستوں کی راہ نکالدے بلکہ پانی اور شکر کے ساتھ پھانکنے سے بالخاصیت اُس خلط کو دستوں کی راہ سے نکالتی ہے جو معدے میں چپکا ہوا ہو اگر سونٹ کے ساتھ کھائیں تو بلغم غلیظ بدن کے دور دراز مقامات سے قوت کے ساتھ خارج کرے اور سودا کو سہولت کے ساتھ نکالے اس کو پیس کر خشک اور گرم سفوف سے مالش کرنا فالج اور سردی کے کل دردوں کو نفع پہونچاتا ہے پیٹ کے کیڑے مارتی ہے اور منھ میں اُسکا ٹکڑا رکھنے سے بلغمی پیاس کو تسکین ہوتی ہے کلیجی اور پستہ ہم وزن ملاکر کھانے سے باہ کو بہت قوت ہوجاتی ہے۔ اگر مچھلی کھاکر تھوڑی سی سونٹھ کھالیں تو پیاس نہ لگے بھوک بڑھاتی ہے۔ رطوبت کو خشک کرتی ہے تقطیر بول و ہچکی و کھانسی و دمہ و درد ریحی و درد جوڑ و فیل پا کے مرض کو اور بادی بواسیر کو اور سردی کے امراض معدہ کو مفید ہے جالا اور پھولا اور ڈھلکا اس کے آنکھ میں لگانے سے جاتا رہتا ہے اگر سرد مزاج والا اس کو گرم پانی کے ساتھ کھائے تو حمام کرنے کی حاجت نہ رہے۔ **مضر** ۔ (۱) حلق (۲) گرم مزاج والے کو نقصان ہوجاتی ہے۔ التہاب پیدا کرتی ہے (مع) بھی معدے کو ڈھیلا کرتی ہے **مصلح** (۱) روغن بادام اور شہد (۲) قرص کافور (۳) ہی کا رس

بدل ۔ ہم وزن دار فلفل یعنی پیپل اور مرچ سیاہ و سفید اور ڈیوڑھا راسن اور تہائی وزن عاقرقرحا۔

مقدار خوراک ۔ ۲ ماشہ تک۔

وید کہتے ہیں سونٹھ خواہش طعام پیدا کرنے والی ہاضم چرپری۔ ہلکی۔ چکنی۔ گرم۔ منی بڑھانے اور پیدا کرنے



والی مقوی باہ اور ہضم کے وقت میٹھی ملین شکم کھانا ہضم کرنے کی حرارت بڑھانے والی ہوتی ہے قے کو روکتی ہے آواز کو صاف کرتی ہے بکری کے دودھ کے ساتھ سونٹھ کے ڈیڑھ ماشہ سفوف کی پھنکی دینے سے حاملہ عورت کا بخار چھوٹ جاتا ہے اس کو پانی کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے آدھا سیسی کا درد مٹ جاتا ہے اس کے جوشاندے کو بکری کے دودھ میں ملا کر سعوط کرانے سے کئی قسم کا درد سر جاتا رہتا ہے۔ سونٹھ اور نیم کے پتے یا ببول کو پیس کر کچھ گرم کرکے اس میں تھوڑا سا سیندھا نمک ڈال کے ٹکیہ بنا کے آنکھوں پر باندھنے سے کھجلی درد اور سوجن موقوف ہوتی ہے اسکا گنگنا جوشاندہ پینے سے ذات الجنب دفع ہوتا ہے اس کے ایک تولہ سفوف کو کانجی کے ساتھ ہمیشہ پھانکنے سے آم وات مٹتی ہے اور بادی کے تمام امراض دفع ہوتے ہیں سونٹھ اور بیل کے گودے کا جوشاندہ پینے سے قے اور ہیضہ زائل ہوتا ہے سونٹھ اور ہڑ کا جوشاندہ پلانے سے دمہ اور ہچکی دفع ہوتی ہے سونٹھ آملہ اور پیپل کو پیس کر شہد میں ملا کر چٹانے سے ہچکی موقوف ہوتی ہے اور سونٹھ کے سفوف کی پھنکی دے کے بکری کا گرم دودھ بھی اوپر سے پلانے سے ہچکی رک جاتی ہے سونٹھ اور سیندھا نمک مہین پیس کر سنگھانے سے بادی کا درد سر موقوف ہوتا ہے سونٹھ کو پانی میں گھس کر اسکی دو تین بوندیں آنکھوں میں ٹپکانے سے آنکھوں کا درد موقوف ہوتا ہے اس کا حلوا بنا کر کھانے سے منی گاڑھی ہوتی ہے سونٹھ کو ارنڈی کے تیل میں گھس کر گنگنا لیپ کرنے سے سردی کا درد سر موقوف ہوتا ہے بچھناگ کا زہر اتارنے کے لیے سونٹھ کھلانا چاہئیے ۴ ماشہ سونٹھ کا جوشاندہ کرکے پلانے سے ضعف ہاضمہ اور پانی کا فساد موقوف ہوتا ہے سونٹھ اور جوکھار کو کھانے سے کئی ملکوں کا پانی پینے سے پانی کے پیدا ہوئے نقصانات دور ہوتے ہیں سونٹھ اور ارنڈی کی جڑ کو اونٹا کر پلانے سے بادی اور سردی کا درد زائل ہوتا ہے۔ سونٹھ۔ کائفل اور اسگندھ کو پیس کر مالش کرنے سے بادی کا درد موقوف ہوتا ہے۔ کچے بیل کا گودا اور سونٹھ کو گڑ میں ملا کر چھاچھ کے ساتھ پینے سے سنگرہنی کو نفع پہونچتا ہے گھی میں سونٹھ کا جوشاندہ خشک کرکے اس کو کھانے سے بخار کھانسی دست تاپ تلی اور طلیا مٹتا ہے سونٹھ کے جوشاندہ میں ارنڈی کا تیل ملا کر پینے سے کوکھ اور کمر کی ریاح تحلیل ہوتی ہے سونٹھ اور گوکھرو اور جوکھار ملا کے جوش کرکے پلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے گائے کے موت کے ساتھ اس کے سفوف کو پھانکنے سے مرض فیل پا موقوف ہوتا ہے۔

سولش (ھ)

بضم اول وسکون واؤ معروف ونون غنہ وسین مہملہ دوم موقوف۔ نفائس اللغات میں نون غنہ کو نہیں لکھا ہے خوک ماہی وماہی مینی درازدُت (دلفین دختر زیر البحر ع)

صفات وشناخت۔ ایک دریائی جانور ہے سیاہ رنگ جسکا سر سور کے سر کی طرح ہوتا ہے اور اس کے بدن پر سفنے نہیں ہوتے اور تنہا دریا میں نہیں پھرتا بلکہ غول باندھ کر پھرتا ہے۔ پھول ہوائی مشک کی طرح ہوتا ہے۔ اس کی کھال سے ڈھال تیار کرتے ہیں منتہی الارب میں لکھا ہے کہ ڈوبتے ہوئے آدمی کی دریا میں جان بچا دیتا ہے مگر یہ بالکل بے سروپا بات ہے اور جن اطبا نے یہ بات لکھی ہے انھوں نے سنی سنائی لکھدی ہے۔

طبیعت۔ اسکا گوشت سرد وتر ہے مگر زیادہ نہیں اعتدال کے موافق ہے اور چربی گرم وتر ہے۔

خواص وفوائد۔ اسکا گوشت نہایت چکنا ہوتا ہے اس کی چربی میں بساندھ ہوتی ہے۔ اسکا گوشت کھانے سے خلط غلیظ پیدا ہوتا ہے اعضا کو قوت دیتا ہے اس کی چربی کی مالش اور کھانا دونوں باتیں گٹھیا کو دور کرتی ہیں



اندرائن کے پھل کو اندر سے کھوکھلا کرکے اُس میں اس کی چربی بھر کر آگ پر رکھیں یہانتک کہ کئی جوش آجائیں اس کا کان میں ٹپکانا بہرے پن کو نہایت مفید ہے کہتے ہی عرصہ سے ہو اسکا دانت بچون کے گلے مین لٹکانے سے ڈرنے سے محفوظ رہتے ہین ابن سینا کہتا ہے کہ اس کی چربی آگ پر پگھلا کر زنبق کے تیل مین ملا کر عورت کے لگائی جائے تو وہ پیاری ہوجائے اس کا گوشت بدن مین فربہی پیدا کرتا ہے۔ گیلانی کہتا ہے کہ اس کا گوشت ساجبان کر زکھاوین تو بدن ان کا قوی اور فربہ ہوجائے **مضر**۔ گوشت دیر ہضم ہے **مصلح**۔ گرم مصالح۔

سوہن حلوا

مشہور و معروف ہے کہتے ہین کہ گرم و خشک ہے سینے اور پھیپھڑے کو مفید ہے مقوی ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اور قابض ہے۔

سونف (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون واو و نون مخفی و فا موقوف۔ مارواڑ اور برج بھاشا مین سین مہملہ کے ضمے اور واو مجہول سے تلفظ ہے۔ بادیان ورازیانہ (ف) رازیانج (ع) انفل فروٹ (ش) انی کیولائی فرکٹس (ل) اور یالی (گجرات) ہریالی (میواڑ)

صفات و شناخت۔ سونف کے درخت کے بیج ہین پانچوین حصے ایک انچ کے طول مین۔ اور کسی قدر بیضوی اور کم و بیش خمدار سر پر ذرا سی ٹوپی جس مین دو ریشے لگے رہتے ہین رنگت خاکی سبزی مائل۔ بو خوشگوار اور ذائقہ خوشبودار اور شیرین دو حصون مین علیحدہ ہوجاتا ہے ہر ایک حصے مین ۵ رگین ہوتی ہین جنگلی اور بستانی ہوتی ہے بستانی یہی ہے جس کا حال ہم نے بیان کیا اسے بوتے ہین اور جنگلی خودرو ہوتی ہے۔ پودا جنگلی سونف کا نہایت سبز ہوتا ہے اور بستانی کے پودے سے چھوٹا ہوتا ہے بستانی کا پودا ایک گز کا بلکہ اس سے بھی بڑا ہوتا ہے جنگلی کے چابنے سے زبان سن ہوجاتی ہے بیج اس کے نہایت سبز اور بستانی سے بڑے ہوتے ہین۔ بہرصورت بستانی کا پودا تمام استعمال مین ہے اور سوئے کے پودے سے مشابہت رکھتا ہے۔ ساق اس کی چکنی اور گرہ دار ہوتی ہے اور اُس مین سے پتلی پتلی ٹہنیان پھوٹتی ہین اور اُن پر گچھے اور زرد پھول آتے ہین پھر بیج پیدا ہوتے ہین پتے ننھے ننھے ہوتے ہین جنگلی قسم خوشبویات مین داخل ہوتی ہے۔ بہتر بستانی تازہ ہے۔ سو تولہ سونف مین سے تین تولہ تیل نکلتا ہے وہ اُڑنے والا پیلے رنگ کا اور اچھی خوشبو والا ہوتا ہے۔

طبیعت۔ گرم و خشک دوسرے درجے مین اور بقراط کے نزدیک گرم دوسرے درجے مین اور خشک پہلے درجے مین بعض گرم تیسرے درجے کے اول مین اور خشک پہلے درجے کے آخر مین بتاتے ہین مگر اتنی گرمی اس مین ہونا تجربے کے خلاف معلوم ہوتا ہے پتے پہلے درجے مین گرم ہین۔ شیخ کے قول سے معلوم ہوتا ہے کہ جنگلی کی گرمی و خشکی بستانی کی گرمی و خشکی سے بڑھی ہوئی ہے اس لیے کہ اُنھون نے بستانی کی گرمی دوسرے درجے مین بتائی ہے اور جنگلی کی گرمی و خشکی کو اس سے بڑھا ہوا مانا ہے اور کہا ہے کہ تیسرے درجے مین ہونا اولے ہے۔ چنانچہ قانون کی عبارت یہ ہے۔ البری اشد حرارۃ و یبسا و اولے بالثالثہ واما البستانی فیکون حرارۃ فی الثانیۃ۔ اس کا مطلب شارح گازرونی یہ لکھتا ہے کہ جنگلی سونف کی نسبت تیسرے درجے کی طرف کرنا اولے ہے۔

خواص و فوائد۔ مفتح ہے ادرے مین نفخ پیدا کرتی ہے سینے کے مجاری کا اور جگر و طحال کا سدہ کھولتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے ڈکار خوب لاتی ہے بلغم کو دور کرتی ہے منی اور دودھ کو بڑھاتی اور پیدا کرتی ہے آنکھ کی روشنی تیز کرتی ہے اگر اس کو پیس کر شہد اور سکنجبین کے ساتھ آنکھ مین لگائین تو اس کی زردی دور ہو اس کے ہرے پتے کو کچل کر رس نچوڑ کر اُس مین سرمہ پیس کر



لگانا آنکھ کی قوت بڑھاتا ہے۔ اگر سونف کو مٹی کے برتن میں بند کرکے جلا کر پیس کر آنکھ میں لگائیں تو پتلی کی سیاہی کو ترقی ہو اور نظر تیز ہو جائے۔ اُس کے پیڑ کا رس سکھا کر خشک کرکے یا سیال میں شہد ملا کر بچوں کی آنکھ میں لگائیں تو رطوبت کا جاری ہونا بند ہو جاتا ہے رطوبات رقیق اور اخلاط غلیظ لزج معدے سے خارج کرتی ہے سنگ گردہ و مثانہ کو دور کرتی ہے ۳ ماشہ کی مقدار میں سفوف کرکے کھانا معدے کی اُس سوزش کے لیے مفید ہے جو بلغم ترش یا شورے سے ہو اور اُس کو پیس کر گلقند میں ملا کر کھانا تقویت معدہ کے لیے نافع ہے اس سے معدے کا تنقیہ بھی ہوتا ہے اور سونف معدے میں گرمی بھی پیدا کرتی ہے پیٹ کے درد کو تسکین دیتی ہے جگر کو اور رانجرے جڑھنے کو نافع ہے مدر حیض و بول ہے سکنجبین کے ہمراہ پرانے بخار کو نافع ہے اس کو باریک پیس کر دکون کے پیٹ پر ملنا نفخ شکم اور درد شکم کو دور کرتا ہے۔ گل گاؤزبان کے ہمراہ پینا خفقان اور غشی کے لیے مجرب ہے۔ پرسیاؤشان یعنی ہنسراج اور انجیر کے ساتھ کھانسی۔ ربو اور سانس کی تنگی شاق ہے سینے اور کوکھ کے دردوں اور قولنج کو دفع کرتی ہے۔ پرانے دستوں کو بند کرتی ہے کیونکہ اس میں قوت قابضہ بھی ہے خصوصاً جنگلی سونف اور اُسکی جڑ بہت قابض ہے لیکن جب قبض مطلوب ہوتا ہے تو سونف کو بھون لیتے ہیں کیونکہ اخلاط کا تنقیہ بھی کرتی ہے اس لیے ملینات میں داخل ہے اور تقطیر البول کو مفید ہے حشرات الارض (کیڑے مکوڑوں) کی مضرت کے لیے تریاق ہے اگر تنہا یا شراب کے ساتھ جوش کرکے بچھو یا بھڑ وغیرہ کے کاٹنے کے لیے پئیں تو نفع ہو دواؤں کے ساتھ شریک کرنے سے اُن کو مرض کے مقام پر پہونچا دیتی ہے اور قوت ادویہ کا بدرقہ بنجاتی ہے اطراف بدن میں انکی قوت پہونچا دیتی ہے۔ گرم مزاج والے کے لیے بھی موافق ہے اگر سونف کا سفوف سرد پانی کے ساتھ پھانکیں تو بخار میں جو متلی ہوتی ہے رُک جائے اور معدے کی سوزش جاتی رہے۔ شیخ کہتا ہے کہ اگر سونف کو اسکی جڑ کے ساتھ استعمال کریں تو قبض پیدا کردے کیونکہ اس وقت میں وہ ادرار بول خوب کرتی ہے اور مادے کو پیشاب کے ذریعہ سے خارج کرتی ہے پس ثفل میں آپ ہی خشکی آجائے گی جسکا نتیجہ قبض ہے۔ ابن زہر کہتا ہے کہ گردے اور جگر کا سدہ کھولتی ہے دودھ بڑھاتی گندہ بغلی کو دور کرتی ہے جو حصہ مرکی اور ایک حصہ سونف پیس کر سرکے میں ملا کر بدن پر لگانے سے ریاح تحلیل ہو جاتی ہے۔ سونف کے درخت کو کہ بیج آتے ہوں مگر ابھی اُن میں چینگ نہ پڑی ہو جڑ سے اکھیڑیں اور صاف کرکے سائے میں خشک کریں جس وقت خوب خشک ہو جائے کوٹ کر سنگ سماق وغیرہ کی سل یا کھرل میں پیسیں اور ہر روز آنکھ میں لگائیں اور درمیان استعمال میں گلقند اور برگ سعتر خشک یا بقدر تحمل طبیعت کھا لیا کریں تو نزول کی بیماری زائل ہو جاتی ہے اسکی روح کو ڈاکٹر فوانیکیس انے سی کہتے ہیں اور وہ واسطے بدلنے ذائقہ ادویہ اور تلیین کے برتتے ہیں اسکی خوراک ۲ بوند سے ۵ بوند تک ہے۔

وید کہتے ہیں کہ سونف جوش پیدا کرنیوالی اور چرپری ہے۔ سونف کا خیساندہ پلانے سے بخار کی گرمی مٹتی ہے۔ سونف کو گھی میں تل کر مصری ملا کر کھلانے سے آنوں کے دست بند ہوتے ہیں اسکا جوشاندہ پلانے سے پیٹ کی ریاح اور بچوں کی بدہضمی دفع ہوتی ہے پیٹ کی ریاح ہٹانے کے لیے دوسری دواؤں میں اس کے تیل کی ۵ بوندیں ڈال کے پلانا چاہیے اس کو اور بیلگری کو پیس کر پھانکنے سے دست رُکتے ہیں اس کے پتوں کا رس یا جوشاندہ پلانے سے پیشاب زیادہ اُترتا ہے سات ماشہ سونف میں برابر کی کھانڈ ملا کے سوتے وقت پھنکی لینے سے آنکھوں کی روشنی بڑھتی ہے سات ماشہ سونف کو گھی میں سینک کر اُس میں ہموزن مصری ملا کر پیس کر ٹھنڈے پانی کے ساتھ پھانکنے سے بلغمی دست رکتے ہیں اس کے استعمال سے پیٹ کی کمزوری اور سردی دفع ہوتی ہے **مضر**۔ بعض گرم مزاج والوں میں دردسر پیدا کرتی ہے اور کہتے ہیں کہ دیر ہضم اور ردی الغذا ہے۔ معدے کو ڈھیلا کرتی ہے **مصلح**۔ گرم مزاج کے لیے تو سکنجبین، صندل اور کافور سے اصلاح کا طریق بتایا

مگر دوسری مضرات کے مصلح کو ذکر نہیں کیا۔ **بدل**۔ تخم کرفس اور انیسون۔

مقدار خوراک۔ جرم بطور سفوف کے ۴، ماشہ سے ۹ ماشہ تک بعض نے صرف ۷ ماشہ تک اور بعض نے ۱۰، ماشہ تک تجویز کیا ہے اور جوشاندے میں ایک تولہ ۱، ماشہ تک۔

سونف کی جڑ (ھ)

بیخ بادیان (ف) (اصل الرازیا نج ع)

صفات وفوائد۔ مشہور ہے سونف کے تمام اجزا سے زیادہ قوی ہے بتی اور خوشبودار ہوتی ہے گرم وخشک دوسرے درجے میں ہے بعض گرم تیسرے درجے میں بتاتے ہیں۔ اورام میں نضج پیدا کرتی ہے اُن کو پکا کر پھوٹنے کے قابل کرتی ہے ریاح کو تحلیل کرتی ہے اور انکو صادر کرتی ہے ہاضم ہے سدہ کھولتی ہے پیشاب اور حیض کا ادرار کرتی ہے۔ دردون کے مادے کو معتدل القوام کرتی ہے قولنج کو اور ذات الجنب کو اور ریڑھ کے درد کو نافع ہے۔ شہد کے ساتھ اسکا لیپ دیوانہ کتے کے کاٹے کو مفید ومجرب ہے۔ تپ کو فائدہ بخشتی ہے دوسری دواؤں کا عرق بہ برقہ ہے ماء العسل کے ساتھ کھانے سے مواد بلغم میں نضج پیدا کرتی ہے۔ دید کہتے ہیں کہ اس کا جوشاندہ پینے سے دست آتا ہے۔ **مضر**۔ گرم مزاج والون کو۔ **مصلح**۔ کتیرا اور کشنیز۔

بدل۔ بیخ کرفس۔

مقدار خوراک۔ ایک تولہ ۱، ماشہ تک۔

سونفیہ (ھ)

(بفتح اول)

صفات وفوائد۔ ایک پیڑ ہے بہت چھوٹا سا خریف کے موسم میں دھانون یعنی جاڑون کے کھیت میں پیدا ہوتا ہے اس کے پتے سونف کے پتون کی طرح ہوتے ہیں جن سے سونف کی سی خوشبو آتی ہے یہ پودا ایک گز تک بلند ہوتا ہے اسکا عرق کھانسی اور تپ کہنہ کو مفید ہے۔

سویا (ھ)

بضم سین مہملہ وواؤ مجہول وفتح یائے تحتانی وسکون الف (شبت ع)، سُوا۔ اور سُوا (مارواڑی)

صفات۔ مشہور روئیدگی ہے جس کے پتے چھوٹے اور باریک سونف کے پتون کی طرح ہوتے ہیں اور اُن سے خاص طرح کی خوشبو آتی ہے۔ ساق ایک گز تک اونچی ہوتی ہے۔ پھول چھتردار ہوتا ہے رنگ اسکا زرد وسفید ہوتا ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے نزدیک پہلے درجے میں خشک ہے ویدون کے نزدیک بھی گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اس کے پتے ریاح کو تحلیل کرتے ہیں مادے کو معتدل القوام کرتے ہیں سدّہ توڑتے اور نکالتے ہیں۔ ہاضم ہیں۔ ہچکی کو نافع ہیں۔ سردی کے دردون کو اور خشک کھانسی کو مفید ہیں شانے اور گردے کی پتھری کو توڑتے ہیں قولنج کو نافع ہیں معدے سے لسدار گاڑھے خلطون کو چھانٹتے ہیں اراض بلغمی کو نافع ہیں مسکن درد ہیں اور محلل ورم ہیں۔ گیلانی قانون کی شرح میں لکھتا ہے کہ یہ دوا بسبب اپنی گرمی کے نہایت محلل ہے۔ اسی لیے دردون کو تسکین دیتی ہے کیونکہ اس سے اُنکا مواد تحلیل ہو جاتا ہے یونان کے اگلے وقتون کے آدمی اُس کے اکلیل بنا کر سوتے وقت اپنے سرون پر



رکھا کرتے تھے جس سے نیند آجاتی تھی۔ اگر تل کے تیل یا زیتون کے تیل میں پکا کر ایسے پھوڑوں پر لگایا جائے کہ جنکا پکنا مشکل ہو تو فوراً پک جائیں۔

وید کہتے ہیں کہ سویا ہلکا تیز کڑوا چرپرا ہے اس کے ساگ کے کھانے سے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے اس کے پتوں کی بُو سے نیند آتی ہے اس کا ساگ معدے کو نقصان پہونچاتا ہے اس کے پتوں کو تیل سے چپڑ کے اور گرم کر کے پھوڑے پھنسیوں پر باندھنے سے وہ جلدی پک جاتے ہیں اس کے پتوں کو سر کے نیچے رکھنے سے نیند خوب آنے لگتی ہے۔

مضر۔ گرم مزاج کو سوئے کے پتے نقصان پہونچاتے ہیں دماغ اور نگاہ کو بھی مضر ہیں کسی قدر تبخیر اور متلی پیدا کرتے ہیں۔

مصلح۔ لیموے کاغذی کا رس اور دوسری ترشی و سکنجبین۔ **بدل**۔ تخم سویا اور بابونہ یا سونف۔

مقدار خوراک۔ ۲ تولہ ۴ ماشہ تک۔

سوئے کے بیج (ھ)

تخم شبت (ف) بزر الشبت (ع) ڈل فروٹ اش (انگ) اینی تھم گریولنس (ل)

صفات۔ بیضاوی چپٹا بیج ہے۔ چپٹا حصہ ایک انچ کا طول میں اور کنارہ چوڑا ابلا ہلکی کی مانند ہلکا زرد خوشبودار اور ذائقہ کسی قدر تلخ۔

طبیعت۔ گرم و خشک تیسرے درجے میں۔

خواص و فوائد۔ سرد مزاج والے کے لیے ریاح کو تحلیل کرتے ہیں پیشاب اور حیض کا خون اور دودھ بڑھاتے ہیں اکثر امراض رحم میں مفید ہیں مثانہ اور خصیوں اور مقعد کی اکثر بیماریوں میں نافع ہیں۔ بلغمی ہچکی دور کرتے ہیں گردہ اور طحال کے درد کو مٹاتے ہیں قے خوب لاتے ہیں پتھری کو خارج کرتے ہیں۔ عسر بول کو رفع کرتے ہیں زخم کو خشک کرتے ہیں بواسیر کو نافع ہیں امتلائی ہچکی کو بند کرتے ہیں ان کے جوشاندے سے بھپارا لینے سے نوازل اور سردی اور زکام کو نفع ہوتا ہے۔ نتھنوں کا سدہ کھل جاتا ہے ان کو پیس کر تل کے تیل یا روغن زیتون میں ملا کر مالش سے جوڑوں کے ورم اور گنٹھیا کو نفع ہوتا ہے ان کے کھانے سے کھانا ہضم ہوتا ہے اور معدے میں کھانا فاسد نہیں ہوتا۔

وید کہتے ہیں کہ پیٹ کی ریاح تحلیل کرنے کے لیے اس کے بیجوں کا جوشاندہ کر کے پلانا چاہیے سونف کے ساتھ ان کا سفوف پھنکانے سے بدہضمی اور ضعف باضمہ موقوف ہوتا ہے۔ گڑ کے ساتھ اذشا کے پلانے سے عورتوں کے پیٹ کا درد رفع ہوتا ہے ان کو پیس کر کھانڈ ملا کر دودھ کے ساتھ بچے والی عورت کو پھنکانے سے دودھ بڑھتا ہے۔ بچہ ہونے کے بعد عورتوں کو ان کا خیساندہ یا جوشاندہ پلانے سے دل کو فائدہ ہوتا ہے ان کو پیس کر کھانڈ ملا کر دودھ کی لسی کے ساتھ پھانکنے سے پیشاب کی رکاوٹ موقوف ہوتی ہے تل یا تل کے پودے کی جڑ کے جوشاندے کے ساتھ ان کے سفوف کو پھانکنے سے رطوبات کے بہاؤ کی رکاوٹ مٹ جاتی ہے۔ ان کو ارنڈیوں کے ساتھ پیس کر گرم کر کے لیپ کرنے سے گانٹھ بکھر جاتی ہے۔ ان کی راکھ چھڑکنے سے پرانے گھاؤ بھر جاتے ہیں۔ **مضر**۔ گرم مزاج والوں کو مضر ہیں تبخیر اور متلی پیدا کرتے ہیں۔ ان کے مدت تک استعمال سے دماغ و باہ و بصر میں ضعف آتا ہے۔ گردے اور مثانے کو مضر ہو جاتے ہیں۔ منی میں گرمی پیدا کرتے ہیں بلکہ اُس کو خشک کر دیتے ہیں **مصلح**۔ کاغذی لیمو کا رس اور ترش انگوروں کا رس اور دوسری ترش چیزیں اور سرد مزاج والے کے لیے شہد یا دار چینی اور لونگ مصلح ہے۔



گرم مزاج والے کو اگر زیادہ استعمال کا اتفاق پڑے تو ساتھ میں سکنجبین استعمال کرے سرد مزاج والے کو چنداں اصلاح کی ضرورت نہیں کیونکہ اسکی حالت کے موافق ہیں۔ **بدل** - دو چند سوئے کے پتے۔
مقدار خوراک -۔ ۱ ماشہ تک۔

سوئے کا تیل (ھ)

روغن شبت (ف) دہن الشبت (ع) ڈل آئل (انگریزی) اولیم انی تھائی (ل)

صفات - سوئے کے پتوں کا پانی لیکر روغن زیتون نصف ملا کر اتنا جوش دیتے ہیں کہ پانی خشک ہوجائے یا تازہ پتوں کو روغن میں پرورش کرکے کر تبدیل کرتے ہیں۔ ڈاکٹر بیجوں سے کشید کرتے ہیں سو تو بیجوں سے ثمن یا چار تولہ تیل نکلتا ہے یہ ہلکے زرد رنگ کا ہوتا ہے بو تیز اور ذائقہ ترا (؟) شدار اور کسی قدر شیریں پتوں سے بنایا ہوا تیل گرم و خشک ہے گرمی سے خشکی کم ہے یہانتک کہ خشکی اعتدال کے قریب ہے روغن بابونہ کے ساتھ مشابہت رکھتا ہے مگر اُس سے بھی کچھ گرم زیادہ ہے۔

خواص وفوائد - طاقت و گرمی پیدا کرتا ہے اسکی مالش تھکاوٹ اور اعضا کے درد کو دفع کرتی ہے گنٹھیا کو نافع ہے اعصابی مناسب ہے دردوں کو تحلیل کرتا ہے ہاتھ اور پاؤں کا تشنج مٹاتا ہے بدن کے رونگٹے کھڑے ہونے کے لیے نہایت مفید ہے اسکی مالش بلغمی امراض کے لیے موثر ہے۔

سویان (ھ)

بکسر سین مہملہ و فتح واو و یائے تحتانی مشدد مفتوح و سکون الف و نون غنہ - آش آرد - اور رشتہ (ف) اشعیرہ اور اطریہ اور لبنیہ (ع)

صفات وشناخت - گیہوں کا میدہ پانی میں گوندھ کر اسکو کسی چیز پر رکھ کر دونوں ہاتھوں سے سوت کے تاروں کیطرح کرکے خشک کرلیتے ہیں یا گھوڑی میں تیار کرتے ہیں کہ اُس کے توے کے تنگ سوراخوں پر میدہ رکھ دیتے ہیں جو دوسری چیز کے دباؤ سے سوراخ میں سے باریک تاروں کی طرح نکلتا ہے اُسے سکھا کر پہلے بغیر گھی کے کسی برتن میں بھون کر قدرے سرخ کرکے پھر پانی بقدر ضرورت ڈال کر دم میں لے آتے ہیں اور دودھ اور گھی اور شکر کے ساتھ کھاتے ہیں کبھی بجائے پانی کے گوشت کی یخنی میں بھی جوش دیتے ہیں۔

طبیعت - گرم و تر ہیں اب آگے چلکر یہ اختلاف ہے کہ بعض کہتے ہیں کہ پہلے درجے میں گرم و تر ہیں اور بعض گرمی سے ترئی زیادہ بتاتے ہیں۔

خواص وفوائد - فطیرے میدے کی سویاں اگر ہضم ہوجائیں تو خون بہت پیدا ہوتا ہے کھانسی اور سینے کے درد کو فائدہ کرتی ہیں جبکہ سبب اسکا خلط گرم ہو حلق اور سینے کی خشونت کو مفید ہیں آنتوں اور مثانے کے قرحے کو دفع کرتی ہیں گردے کی لاغری کو دور کرتی ہیں اور انسے پاخانہ کھل کر ہوتا ہے - خمیرے میدے کی گرم مزاج والے کے لیے موافق ہیں کھانسی کو دور کرتی ہیں یخنی کے ساتھ پکائی ہوئی خوب موٹا پیدا کرتی ہیں - بدن کو فربہ کرتی ہیں تراوٹ لاتی ہیں یہی اُس وقت ہے کہ جبکہ دودھ اور کھانڈ کے ساتھ کھاویں مگر خلط غلیظ پیدا کرتی ہیں میدے اور نشاستے کی سویاں اگرچہ کثیر الغذا ہیں مگر آٹے کی سویوں سے دیر ہضم ہیں بلکہ چانولوں کی سویوں سے بھی دیر ہضم ہیں - نشاستے کی سویاں ہلکی اور قابض بہت ہیں اور دوائیت کے قریب ہیں - جو کے میدے کی سویاں سرد و تر دیر ہضم ہوتی ہیں ان سے خون کم بنتا ہے - چانول کے میدے کی سویاں سبک اور سریع الہضم اور قابض ہیں - گیلانی نے کہا ہے



کہ اگر سویاں گوشت کے ساتھ پکا کر کھائی جائیں اور بوٹیاں چھوڑ دی جائیں تو معدے پر گرانی نہ ہو اور جلد ہضم ہو جائیں اور خون بہت پیدا ہو اگر بوٹیاں بھی کھائی جائیں تو دیر میں ہضم ہوں۔ **مضر**۔ عموماً سویاں دیر ہضم ہیں۔ **مصلح**۔ دودھ اور گھی اور مٹھاس۔

سویقیہ (ع)

بروزن شریفیہ

صفات۔ ایک شربت ہے کہ جاولوں یا گیہوں یا جوار یا جوون یا سوکھی روٹیوں کو کوٹ کر پانی میں بانمک پکاتے ہیں کہ پانی گاڑھا ہو جاتا ہے بعد اس کے اُس میں انار کے دانوں کا رس اور شہد یا موز کا شیرہ یا کھانڈ کا شربت داخل کر کے خوب ملاتے ہیں اور خوشبو کے لیے دارچینی لونگ اور جوتری بھیکر چھڑک دیتے ہیں گرمی کا موسم ہو تو دو دن تک اور جاڑے ہوں تو تین دن تک کو دھوپ دیکر استعمال کرتے ہیں بہتر وہ ہے جو جاولوں اور شہد سے بنایا جائے۔

طبیعت۔ گرم وخشک تیسرے درجے میں۔

خواص وفوائد۔ سینے اور پھیپھڑے سے بلغم خام نکالتا ہے تلی کا اور جگر کا سدہ ہٹاتا ہے استسقا یرقان اور تاپ تلی کو نافع ہے پیشاب کی رکاوٹ کو مٹاتا ہے کھانا ہضم کرتا ہے باہ کو طاقت دیتا ہے جوار کا بنا ہوا اخلاط میں گرمی پیدا کرتا ہے۔ جوون سے بنایا ہوا حرارت اور پیاس اور سوزش معدہ کو تسکین دیتا ہے۔ گیہوں کا قولنج پیدا کرتا ہے۔ **مضر**۔ تبخیر اور دردِ سر پیدا کرتا ہے۔ **مصلح**۔ سکنجبین۔

سہاگہ (ھ)

بضم سین مہملہ و فتح ہا و سکون الف و فتح کاف فارسی و سکون الف اور آخر میں ہا کی جگہ الف بھی لکھتے ہیں۔ مارواڑی زبان میں **سوگی** بواو مجہول کہتے ہیں مرہٹے **سوائی** اور اہل گجرات ٹنکن کھار کہتے ہیں بوراکس (ل) بوراکس اور سوڈیمی بائی بوراکس یا بائی بوریٹ آف سوڈا (ش) ٹنکار (ف)

صفات وشناخت۔ مشہور چیز ہے دو طرح کا ہوتا ہے (۱) معدنی (۲) غیر معدنی۔ **معدنی**۔ بورے کی قسم ہے یہ بھی دو طرح کا ہوتا ہے۔ **(الف)** سخ یعنی پالے کی طرح اسے بورۂ زبدی کہتے ہیں اور اہل شیراز تنک بولتے ہیں **(ب)** برف کی مثل یہ زبدالبورق کہلاتا ہے۔ معدنی سہاگہ کوہستان شمالی ہند مثل نیپال وغیرہ سے ہندوستان میں کثرت سے آتا ہے اور یہ بہتر ہے اور **غیر معدنی** مصنوعی ہوتا ہے بالفعل جو مشہور ہے وہ اس طرح تیار کرتے ہیں کہ نمک اور سجی ایک ایک حصہ اور بورۂ ارمنی ۴ حصے سے بنایا جاتا ہے کہ گائے یا بھینس کے دودھ میں جوش کر کے سکھا لیتے ہیں۔ دو قسم کا ہوتا ہے۔ جو کیہ اور سُناری۔ بوراکس ایسڈ اور کاربونیٹ آف سوڈیم پانی کے ہمراہ ملا کر جوش دیکر بھی بناتے ہیں۔ سہاگہ کھُلا رکھنے سے کھل جاتا ہے آگ پر رکھنے سے پھیل جاتا ہے پیچھے جب تمام پانی نکل جاتا ہے تب خشک ہو کر ہلکا سفید سفوف بنتا ہے معدنی اور مصنوعی میں یہ فرق ہے کہ مصنوعی کو آگ پر رکھیں تو اس میں سے پانی نکلتا ہے معدنی میں سے نہیں نکلتا معدنی میں یہ بھی خاصیت ہے کہ رانگ کو صاف اور نرم کرتا ہے اگر لوہے کو اس کے پانی میں ایک بار بجھائیں اور پھر سرخ کر کے تلون کے تیل میں بجھائیں تو لوہا مقناطیس کی طرح لوہے کو کھینچنے لگے۔ شراب مقطر میں حل نہیں ہوتا پانی میں حل ہو جاتا ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اطبائے یونانی کہتے ہیں کہ لطیف ہے ریاح اور ورم کو تحلیل کرتا ہے جلا کرتا ہے۔ بواسیر کا مسہ اس کے



لگانے سے کٹ کر گر جاتا ہے درد ضرس کو دفع کرتا ہے اگر چربی مین ملا کر کیڑے کے کھائے ہوئے دانت پر رکھین تو درد کو دور کردے اور کیڑے کو مارڈالے مگر اس مین یہ بھی تاثیر ہے کہ پے درپے دانت کو لگنے سے اُسکو کمزور کر کے جڑ سے گرا دیتا ہے۔ یہی چیز تھوڑی مقدار مین بلغم اور ریاح اور سودا کو نافع ہے۔ ہاضم طعام ہے بھوک بڑھاتا ہے۔ بریان کیا ہوا معدے کے درد اور ثقل شکم کو نافع ہے۔

وید کہتے ہین کہ سہاگہ گرم اور تیز اور خشک اور کڑوا اور محلل ہے وہ گرمی جس سے کھانا ہضم ہوتا ہے بھوک لگتی ہے اور صفرا اور بادی کو بڑھاتا ہے دونون قسم کے زہر تے وات رکت کھانسی دمہ قولنج اور ریاح کو زائل کرتا ہے معدے اور آنتون سے بلغم چھانٹتا ہے بھوک بڑھاتا ہے نفخ کو دور کرتا ہے سہاگے کے پانی سے دھونے سے پھوڑے پھنسی صاف ہوجاتے ہین پھیکوار کے گودے پر سہاگے کا سفوف چھڑک کے کھانے سے تلی کٹ جاتی ہے۔ بچے کے منھ مین جو سفید چھالے ہوجاتے ہین ان پر سہاگہ چھڑکنا چاہیے لیمونے کاغذی کے رس مین سہاگہ حل کر کے اوپر لگانا چاہیے کھانا کھانے کے ایک گھنٹہ بعد پانچ رتی سے ۱۰ رتی تک سہاگے کی تھوڑے سے پانی کے ساتھ پھنکی دینے سے ضعف ہاضمہ مٹتا ہے۔ سہاگے کی کھیل کر کے شہد مین ملا کر لگانے سے بچون کے منھ کے سفید چھالے زائل ہوتے ہین اس کو پانی مین اوٹا کر کلیان کرنے سے قلاع کو نفع ہوتا ہے ۵ رتی سہاگے کی کھیل کچھ دنون تک کھانے سے ابل بیٹ جاتا ہے اس کے پانی مین کپڑا بھگو کر زخم پر باندھنے سے خون کا نکلنا رک جاتا ہے یا اسکو خشک چھڑکنے سے بند ہوجاتا ہے جس مرض مین بدن کی کھال موٹی پڑ جائے اور رنگ پلٹ جائے اور کھجلی بہت ہوا کرے وہان سہاگے کا پانی یا اسکا ہلکا تیزاب لگانا چاہیے جن درختون کی لکڑی یا دوسرے اجزاے مسواک کی جاتی ہے اُکی چھال یا کوئلون مین سہاگہ ملاکے دانتون پر ملنے سے صاف ہوجاتے ہین۔ سہاگہ مقوی ہے ہسکا لیپ کرنے سے زہریلی چھوت کا اثر نہین ہوتا ہے۔ پیشاب کی نالی اور فرج کے چھالے یا پھوڑے پھنسی مٹانے کے لیے سہاگے کے پانی کا استعمال کرنا چاہیے۔ اس کے استعمال سے خون حیض کی رکاوٹ مٹتی ہے۔ بچہ ہونے کے وقت کی سختی مٹانے کے لیے بچہ جننے کی جڑ کے جوشاندے مین اس کو چھڑکا کے پلانا چاہیے۔ رحم سے بہتے ہوئے خون کو روکنے کے لیے سہاگے کے پانی مین کپڑا بھگو کے فرج کے بھیتر رکھنا چاہیے جلد بدن کے امراض مٹانے کے لیے اس کے پانی کی مالش کرنا چاہیے۔ عورتون کی پستان کے زخمون پر اسکا لیپ کرنا چاہیے اسکو موم مین ملا کر گولی بنا کے کیڑے کے کھائے ہوئے دانت کے سوراخ مین رکھنے سے درد دفع ہوتا ہے۔ سہاگے کی کھیل مین مصری ملا کر دانتون پر ملنے سے مضبوط ہوتے ہین سہاگہ اور سرکہ ملا کر گرم کر کے کان مین ڈالنے سے کیڑے مرجاتے ہین بچون کی کھانسی اور بلغم کے مرض مین آدھا کچا سہاگہ اور آدھے کی کھیل کرکے اور ان کی برابر کالی مرچین شریک کر کے پھیکوار کے لعاب مین گھونٹ کر چنے کی برابر گولی بنا کر دینی چاہیے ۲ رتی سہاگے کی کھیل کی پرانے گڑ مین گولی بنا کر اسکو صبح کے وقت کھا کر اُسکے اوپر تھوڑا سا گھی پیوین اور پھیکا گیہون کا دلیا یا لپسا کھاوین اس طرح تین دن تک عمل کرنے سے خصیون کا ورم تحلیل ہوتا ہے اس کو پیس کر بالون مین لگانے سے جوئین مرجاتی ہین۔ اسکے نکھار کو دودھ کے ساتھ پلانے سے تے بند ہوتی ہے اس کو پانی کے ساتھ پلانے سے سانپ کا زہر اُترتا ہے اسکو گلو کے رس مین ملا کے پلانے سے نارو جاتا رہتا ہے تین ماشہ بھونے ہوئے سہاگے مین اتنی ہی ہینگ ملا کے پیسکر سفوف بنا کے سات دن تک دونون وقت کھانے سے نارو جاتا رہتا ہے تین تولہ سہاگے کو ۲ تولہ شہد مین ملا کر اُس مین سے سوتے وقت تین انگلیان بھر کر چاٹنے سے دمہ مٹتا ہے ایک حصہ بھونا ہوا سہاگہ اور تین حصہ رائی لے کر ان کو مہین پیس کر دونون وقت ایک ماشہ کی مقدار خوراک کھانے سے تلی کٹتی ہے۔ دس ماشہ سہاگہ روغن گل مین ملا کے تین دن تک کھانے سے اور مرغن کھانا کھانے



سے ناروگل جاتا ہے۔ سہاگے کو صندل کے ساتھ پانی میں پیس کر لیپ کرنے سے چھائیں دور ہوتی ہے ہونے دو تولہ سہاگے کی کھیل کر کے گھی میں ملا کے چٹانے سے سانپ کا زہر اُتر جاتا ہے بچھو کا زہر اُتارنے کے لیے اسکی برابر سہاگہ کھلانا چاہیے سہاگہ بریان ایلوا اور گڑ تینوں ہم وزن لیکر گولیاں باندھ لیں اور صبح کو نہار ۳ ماشہ سے ۶ ماشہ تک کھائیں دو تین مرتبہ دست آئے گا اور اس سے قولنج اور تاپ تلی کو نفع ہوگا پرانی کھانسی اور دمہ جاتا رہیگا نہایت مجرب ہے اگر اکیس دن تک کھائیں اگر پے در پے نہ کھا سکیں تو دوسرے تیسرے روز کھاتے رہیں یہ دوا معدے کے ثقل اور اعضا کے ثقل کو بھی شافی ہے مگر پرہیز مفر اشیاء کریں اگر رات میں استعمال کریں تو غذا کھانے کے دو گھڑی بعد استعمال کریں پھر کچھ نہ کھائیں مگر پانی بقدر ضرورت پینا مضائقہ نہیں۔ تکملہ ہندی میں ایک ماشہ تک کھانے کو بتایا ہے اور کہا ہے کہ دمہ بھی جاتا رہتا ہے۔

ڈاکٹروں کا قول ہے کہ سہاگہ مدر بول دافع کیفیت تیزابی اور مدر حیض ہے ادرار بول کے فائدے کے لیے بہت مستعمل نہیں ہے بعض اوقات اور بدرات کے ساتھ رطوبت جمع ہوجانے کے وقت میں دیتے ہیں جب پیشاب میں سہاگے کے تیزاب کی زیادتی ہو تو مفید ہے حیض کے ادرار کے لیے بھی اکثر ایلوے کے ہمراہ ملا کر دیا جاتا ہے۔ رحم پر تاثیر تحریک کرنے کی وجہ سے اس کو بعض اوقات وضع حمل کے وقت جب رحم کمزور اور ضعیف ہونے کی وجہ سے ولادت میں دیر ہو تو دیتے ہیں اس کے استعمال سے اسقاط حمل بھی ہوجاتا ہے باہر لگانے کے لیے بہت مستعمل ہے مگر منہ کے چھالوں کے لیے اور زبان پھٹ جانے اور منہ کے آجانے میں بہت مفید دوا ہے شہد یا گلیسرائن میں ملا کر لگاتے ہیں یا پانی میں ملا کر غرارہ کراتے ہیں۔ **مضر** معدہ اور آنتوں اور دانتوں کو **مصلح** معدہ اور آنتوں کے لیے انیسوں یا ببول کا گوند اور دانتوں کے لیے سرکہ۔ **بدل** بورہ ارمنی یا پھٹکری یا نمک سیاہ۔

مقدار خوراک یونانیوں کی رائے کے موافق ۴ رتی سے ایک ماشہ تک و دیدے ۱ ماشہ تک کھلانا تجویز کرتے ہیں ڈاکٹر ۵ گرین سے ۴۰ گرین تک دیتے ہیں۔

سہاگے کا تیزاب

بورک ایسڈ (رش) ایسڈ بورو یکم (ل) اسکو بوراکس ایسڈ بھی کہتے ہیں

صفات۔ یہ ایک ضعیف تیزاب ہے سہاگے کے حل کیے ہوئے پانی میں گندھک کا تیزاب داخل کرنے سے حاصل ہوتا ہے یا قدرتی بھی ملتا ہے جسکو صاف کر لیتے ہیں بے رنگ اور موتی کی مانند آبدار برشدار قلمیں ہوتی ہیں یا بے قاعدہ قلمدار ڈلیوں میں ہوتا ہے آسانی سے سفوف کر سکتے ہیں چھونے سے چکنا معلوم ہوتا ہے ذائقہ میں ہلکا ترش اور تلخ پیچھے سے کچھ شیریں معلوم ہوتی ہے۔ ۶۰ (۱۵٫۵) درجے کے موسم میں ۲۵ حصہ پانی اور ۳ حصہ کھولتے ہوئے پانی اور ۵ حصہ گلیسرائن اور ۱۶ حصہ شراب مقطر میں حل ہوجاتا ہے۔

خواص و فوائد۔ اس میں حیوانی اور نباتی اشیاء رکھنے سے سڑنے نہیں پاتیں مزیل کرم اور سمیات ہے جو مرض عفونت سے پیدا ہوتے ہیں انکی پیدائش کو مانع ہے جراحی میں زخموں پر لگانے کے لیے بہت مستعمل ہے۔ جلدی امراض میں اسکے سفوف سے کھجلی کو بہت آرام ملتا ہے بطور مرہم کے کسی چیز میں ملا کر لگاتے ہیں۔

سہنجنہ (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون ہا و فتحہ نون و سکون جیم تازی و فتح نون و سکون ہا عموماً آدمیوں کی زبانوں پر یوں ہی جاری ہے



اور محمد شریف الدین نے مفردات ہندی میں بفتح اول و خفائے ہا و نون و فتح جیم و فتح نون ثانی و ہا تحریر کیا ہے تالیف شریف میں **سہنجن** بفتح سین مہملہ و کسر ہا و خفائے نون و جیم و نون اور حذف نون اول اور زیادتی ہا سے نون دوم کے بعد اور سین مہملہ کے ضمے اور ہا کے فتحہ اور جیم کے سکون اور نون کے فتحہ اور ہا کے سکون سے **سہجنہ** بھی کہتے ہیں اور مخزن الادویہ میں لکھا ہے بفتح سین مہملہ و خفائے ہا و سکون جیم و فتح نون و سکون ہا اہل ماروا**ڑ سہنجو** بفتح سین مہملہ و کسر ہا و نون خفی و سکون جیم تازی و ضم نون دوم و واو مجہول اور اہل پنجاب **سوہنجنا** بواو مجہول بولتے ہیں سنسکرت میں شوبھانجن نام ہے۔ انگریزی (ل) ہارس ریڈش (ش)

صفات وشناخت۔ ایک درخت ہے جو بیس فٹ اونچا ہوتا ہے اس کا تنہ سیدھا اور گولائی میں چار پانچ فٹ کا ہوتا ہے اس میں بڑی بڑی تھوڑی شاخیں لگتی ہیں اسکی چھال بھورے رنگ کی ہوتی ہے جس میں گہری دراڑیں ہوتی ہیں اس کے پتے شکل میں املی کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں مگر لمبائی چوڑائی میں اُن سے کچھ بڑے ہوتے ہیں وہ سینک کے دونوں طرف آمنے سامنے لگتے ہیں اس درخت کی باعتبار پھولوں کے تین قسمیں ہیں۔(۱) زرد (۲) سفید (۳) سُرخ۔ یہ پھول گچھوں میں لگتے ہیں جن میں سے شہد کی طرح کی تیز خوشبو آتی ہے۔ اسکے بعد ۱۰ انچ لمبی لٹکتی ہوئی پھلیاں لگتی ہیں ان پھلیوں کا اچار ڈالا جاتا ہے اور پھولوں کی ترکاری بنا کر کھاتے ہیں مزہ تلخ ہوتا ہے مگر پوس میں اس کے پرانے پتے گر جاتے ہیں اور پھاگن چیت میں نئے نکل آتے ہیں پوس سے چیت تک اس کے پھول لگتے ہیں پھاگن اور چیت کے درمیان میں اس کے لمبی لمبی پھلیاں لگتی ہیں چیت کے اخیر تک اس کی پھلیاں پکتی رہتی ہیں جب تک وہ نہیں توڑی جاویں تب تک پیڑ ہی پر لٹکی رہتی ہیں اس کے بیجوں کو سفید مرچ کہتے ہیں اور یہ ایک اصطلاح ہے ورنہ سفید مرچ دوسری چیز ہے اس کے ایک قسم کا گوند لگتا ہے اسکی لکڑی میں سے نیلا رنگ نکالا جاتا ہے اس کے تنو تولہ بیجوں میں سے ۲۰ تولہ صاف سفید تیل نکلتا ہے۔ یہ تیل بگڑتا نہیں ہے اس میں نہ خوشبو آتی ہے نہ کوئی مزہ غالب ہوتا ہے اسکی جڑ کو انگریزی میں ہارس ریڈش روٹ اور لاطین میں آرموریسی ریڈکس کہتے ہیں۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔ اس کی پھلی میں تھوڑی سی رطوبت فضلیہ ہے۔

خواص وفوائد۔ بدن میں گرمی پیدا کرتا ہے ریاح اور درد کو دفع کرتا ہے اس درخت کی چھال کا ضماد درد پہلی کو مفید ہے ورم کو تحلیل کرتا ہے اس کے پتے بلغمی درد سر کو نافع ہیں دہی کے ساتھ سوزاک کو مٹاتے ہیں۔ پانی میں پیس کر کان میں ڈالنا کان کے زخم کو نافع ہے گوند کو گرم کر کے دانت کے نیچے دابنے سے درد دفع ہوتا ہے ایک تولہ کے قریب اس گوند کو دہی یا گائے کی چھاچھ کے ساتھ سات روز تک کھانے سے سوزاک کو صحت ہوتی ہے اسکی پھل کا اچار ہاضمے کو قوی کرتا ہے بلغم و معدہ و امعا کی رطوبت کو دور کرتا ہے معدے اور آنتوں کے کیڑے دفع کرتا ہے باہ کو قوت دیتا ہے بھوک بڑھاتا ہے فساد خون کو زائل کرتا ہے مدر بول ہے۔ مثانے کی پتھری کو توڑتا ہے گٹھیا اور درد شکم کو مفید ہے امراض سرد مثل فالج اور استرخا وغیرہ کے لیے مفید ہے اور اسکی ترشی بوجہ اصلی گرمی کے اعضا کو کم مضرت پہنچاتی ہے ترکیب اس کے بنانے کی یہ ہے کہ نرم اور کچی پھلیاں پانی میں جوش دیکر پانی نکال کر پھینکدیں اور دھوپ میں رکھکر تھوڑا سا پھر یرہ کرلیں پھر سرسوں کا تیل تھوڑا اور نمک اور رائی ملا کر دھوپ میں رکھدیں جب تھوڑی سی ترشی آجائے تو کھانے لگیں۔ حکیم شریف خان صاحب مرحوم نے تالیف شریف میں لکھا ہے کہ سرخ پھول ملین ہیں۔ باقی قابض ہیں اس کے پھولوں کا اچار تیل میں ڈالتے ہیں



کرکے والد ماجد سردی کے امراض مین اس کے پھولون کا اچار اور ترکاری کھانے کی اجازت دیتے تھے - طریق اچار کے
بنانے کا یہ ہے کہ پھولون کو پانی مین بھگو کر رکھدین بعد اس کے دھو دین اور تھوڑی سی رائی اور نمک اور سرسون کا تیل ڈالدین
یہان تک کہ ترش ہوجائے اس کی جڑ کا اچار باد کو دفع کرتا ہے اس کے پتون کا ساگ درد دل کو نافع ہوتا ہے - دوسری کتب مین
لکھا ہے کہ اس کے پھول ثقیل اور قابض ہین مگر فساد بلغم کو دفع کرتے ہین - درخت کے پتے یا چھال ہموزن سیاہ تلون کے
تیل کے ساتھ چوٹ کے مقام پر لیپ کرنے سے بہت نفع ہوتا ہے سختی کے چانولون کے ساتھ تازہ پتے پیس کر چھوٹی پستانون پر
لگانے سے بڑھ جاتی ہین - سرسون کے تیل کے ساتھ لگانا خارشت کو نافع ہے - بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اس کا تخم اور نفخ کے
امراض کو نافع ہے - بھوک بڑھاتا ہے اعضا کا ورم دفع کرتا ہے - تاپ تلی کو مفید ہے درد مفاصل اور درد شکم کو مٹاتا ہے
بدن کی گرانی دور کرتا ہے صفرا بڑھاتا ہے پتون سے پھول بہتر ہین پیشاب کثرت سے لاتا ہے اس کی جڑ کا شیرہ ہر قسم کی باد کو
مٹاتا ہے - بعض کہتے ہین کہ اس کے پتون کو پکا کر کھانا گرانی پیدا کرتا ہے - بدن کا رنگ صاف کرتا ہے تپ پیدا کرتا ہے -
باد وصفرا کو بڑھاتا ہے - عورتون کا دودھ خشک کرتا ہے - آنکھ کے امراض کے واسطے بہتر ہے سرخ قسم بلغم اور پیٹ کی کلانی
اور باریک کیڑے مٹاتی ہے - کانچ نکلنے کو اور کھانا کھانے کے بعد قے کے آجانے کو نافع ہے اس کے بیج سنی بچھاتے
ہین امراض چشم کو اور پیشاب مین شکر کے آنے کو دور کرتے ہین بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اسکی پھلیان ہمیشہ کھانے
سے بڑھا ہوا پیٹ چھوٹا پڑجاتا ہے بدن کا رنگ درست ہوجاتا ہے قوت آتی ہے بھوک بڑھتی ہے - باہ طاقت
پاتی ہے - منی زیادہ پیدا ہوتی ہے بدن فربہ ہوتا ہے اس کے درخت کی چھال کا لیپ گلے کے ورم کو نافع ہے اس کے پیٹ
بڑھی ہوئی تلی بھی چھوٹی ہوجاتی ہے اس کو ساٹھ ماشہ کی مقدار مین لے کر جوش کرکے نمک لاہوری ملا کر پینے سے پیٹ کے کیڑے
نکل جاتے ہین قولنج کو نفع ہوتا ہے اور اس کے جوشاندے کا سعوط کرنے سے فالج اور لقوہ اور شقیقہ کو نفع ہوتا ہے اس سے
بینائی مین قوت آتی ہے امراض چشم دفع ہوتے ہین گوند اسکا بند کشاد کو زائل کرتا ہے بلغم کی وجہ سے سر پر درد ہو تو اس کے
پتون کو پیس کر لگانا چاہیے - خراب زخمون اور اکوتے پر بھی اس کے پتون کا لیپ نفع پہونچاتا ہے اسکی جڑ کی چھال پانی
مین پیس کر کان مین ٹپکانے سے پھنسی کو آرام ہوتا ہے اور کیڑے کان کے مرجاتے ہین - سہجنے کی نرم اور چھوٹی جڑ کو
ٹکڑے ٹکڑے کرکے سایہ مین سکھالین پھر اس کے ساتھ اجوائن کی بھوسی اور ارد کی دال ہموزن ملاکر پیس کر گڑ مین ملا کر
گولیان اخروٹ کی برابر باندھ لین اور روز صبح کو ایسی حالت مین کہ ابھی کچھ نہ کھایا ہو ایک گولی کھا لیا کرین - اور
۱۰ ماہ تک کھا دین تو باہ کو بہت قوت حاصل ہو اگر اسکی نرم پھلیان سایہ مین سکھالین پھر پیس کر عورت کے
دودھ کے ساتھ پاؤن کے تلودن پر لگالین تو اسہال بہت پیدا ہو بعض کتابون مین لکھا ہے کہ اسکی تازہ جڑ کا رس
گائے کے دودھ کے ساتھ پینے سے رکا ہوا پیشاب کھل جاتا ہے اور مثانے کی پتھری نکل جاتی ہے - بھوک کھل جاتی
ہے اور اگر یہ رس تنہا ۹ ماشہ روز صبح کو ایسی حالت مین کہ ابھی کچھ نہ کھایا ہو پیا کرین تو دمہ جو سردی وتری سے ہو اور
رکو جاتا رہے مگر یہ چاہیے کہ اس کو پیس کر ادویہ سے ایک دو تھنٹے گیہون کی روٹی تکلی مین ڈبو کر کھایا کرین - اسکی کچی
پھلیان جوش کرکے سرکے مین اچار بنا کر تھوڑی سی رائی اور نمک ملا کر کھانے سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے - بلغم
دفع ہوتا ہے معدے کی رطوبت خشک ہوجاتی ہے پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہین - اس کے بیجون کا تیل تیز اور گرم
اور ملزج ہے - باد و بلغم اور معدے کی رطوبت اور پیٹ کے کیڑون کو دفع کرتا ہے - مضر - اچار خصوصاً پھولون کا اچار



آنکھ کو مضر ہے اسکی پھلیاں اور ساگ زیادہ کھانے سے دل کو نقصان پہونچتا ہے خفقان پیدا ہوتا ہے **مصلح** ۔ اچار کی مصلح سفید مرچ ہے اور باقی مضرات کو شہد اور نارنگی اور کرنا دفع کرتے ہیں۔

ڈاکٹر کہتے ہیں کہ اس کی جڑ محرک اور مدر ہے اُسکے کھانے سے معدے میں گرمی معلوم ہوتی ہے۔ اخراج ریاح ہوتا ہے بھوک لگتی ہے ہضم کی کیفیت بڑھتی ہے۔ پیشاب لانے کے لیے ادویہ مدرہ کے ساتھ دینا مفید ہے چنانچہ اس فائدہ کے لیے ایسے وقت میں کہ رطوبت کسی مقام پر جمع ہو جائے دیتے ہیں تازہ جڑ کو کتر کر گرم پانی میں جوش دیکر اس سے پاشویہ کراتے ہیں عمدہ منھ لانے والی بھی دوا ہے منھ میں چبانے سے تھوک کثرت سے نکلتا ہے۔ زبان کے فالج میں گاہ گاہ استعمال کرتے ہیں۔

وید کہتے ہیں کہ سہجنہ چرپرا تیز گرم میٹھا ہلکا ہاضم مشتہی طعام خشک گرمی پیدا کرنے والا۔ سلونا۔ کڑوا۔ قابض مرغوب منی بڑھانے والا اور پاک میں چرپرا ہے۔ اس کی جڑ چرپری محرک اور پیشاب زیادہ لانے والی ہے۔ استسقائے زقی تلی۔ جگر وغیرہ اعضاء کی سختی کی سوجن اور پتھری وغیرہ کئی مرضوں میں اسکی جڑ کی چھال کا جوشاندہ یا تازہ رس پلاتے ہیں سوجن مٹانے کے لیے اسکی چھال کا لیپ کرتے ہیں یا اسکا جوشاندہ گاڑھا کرکے اسکا لیپ کرتے ہیں اس کے تازہ رس کو کان میں ڈالنے سے کان کا درد دفع ہوتا ہے۔ سہجنے کا گوند پیس کر کان میں بھرنے سے کان کی پیپ بند ہو جاتی ہے اس کے پھول سرد اور خشک ہیں یہ سرد امراض کو نکالتے ہیں اور ان کا لیپ کرنے سے سوجن دفع ہوتی ہے ان کو پیس کر مصری کے ساتھ پلانے سے پیشاب زیادہ آتا ہے ان کو اوٹا کر پلانے سے صفرا کا نکاس بڑھتا ہے اسکی جڑ کے رس کو دودھ کے ساتھ پلانے سے پیشاب میں شکر کا آنا موقوف ہوتا ہے اور پیشاب زیادہ اُترتا ہے۔ اس کی جڑ کے رس میں سونٹھ ڈال کے پلانے سے قوت ہاضمہ بڑھتی ہے۔ ادرک کا رس اور اس کی جڑ کا رس ان دونوں کو ملا کر پلانے سے دمہ زائل ہوتا ہے اس کی جڑ کا ضماد کرنے سے ورم اُتر جاتا ہے لیکن کھال میں بہت جلن اور درد ہوتا ہے اس کی پھلی کی ترکاری کھانے سے آنتوں میں کیڑے نہیں پڑتے ہیں۔ اس کے چھوٹے پیڑ کی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے پرانی گٹھیا اور جلندھر اور فالج جاتے رہتے ہیں اس کے بیجوں کے تیل کی مالش کرنے سے چھوٹے جوڑوں کی سوجن اور گٹھیا کا تیز درد موقوف ہوتے ہیں اسکی سوا ماشہ تازہ جڑ کو اوٹا کے پلانے سے ٹھہر ٹھہر کر آنے والا بخار چھوٹ جاتا ہے مرگی اور عورتوں کے آسیب کے امراض میں بھی یہی جوشاندہ پلاتے ہیں اسکی تازہ جڑ اور سرسوں اور ادرک کو پیس کر لیپ کرنے سے گٹھیا کو فائدہ ہوتا ہے تلی اور ضعف ہاضمہ والے کو ان تینوں کی گولیاں بنا کے کھلاتے ہیں۔ جگر۔ تلی اور خون کے بہنے والی رگوں کا درد اعصاب کی کمزوری کسی عضو کا سن پن پیپ والی پھنسیاں برن پکے داغ اور کوڑھ میں اسکی پھلی کو کھانا بہت نافع ہے منھ اور گلے کے چھالے مٹانے کے لیے اسکی جڑ کے جوشاندے سے کلیاں کرنا چاہیے اس کا گوند منھ میں رکھنے سے دانت کا سڑنا موقوف ہوتا ہے۔ اسکی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے تشنج دفع ہوتا ہے جنگلی سہجنے کی جڑ کی چھال شیطرج ہندی یعنی چیتا کبوتر اور مرغی کی بیٹ ان سب کو پیس کر ناروے پر لیپ کرنے سے فائدہ ہوتا ہے بوئے ہوئے سہجنے کے بیجوں کا چار تولہ رس قے کرانے کے لیے پلاتے ہیں سہجنے کی سوا تولہ چھال جوش کرکے پلانے سے مشیمہ (پھوڑ۔ آنول) رحم میں سے نکل جاتی ہے مشیمہ نکالنے کے لیے اس کی جڑ کو بھی استعمال کرتے ہیں اس کی جڑ کو پانی میں بھگو کے اوٹانے سے تیل نکل جاتا ہے اُس میں بہت بدبو اور چرپراہٹ ہوتی ہے۔ بچوں کا جگر بڑھ جانے پر اسکی جڑ کا لیپ کرتے ہیں گلا بڑھ جانے سے جو آواز خراب ہو جاتی ہے اُس کو مٹانے کے لیے اس کی تازہ جڑ کے جوشاندے سے کلیاں کرنا چاہیے گلٹیوں کی سوجن تحلیل کرنے کے لیے اکثر اس کے گوند کا لیپ کرتے ہیں اس کے پھولوں کے جوشاندے سے زکام دفع ہوتا ہے۔ اس کے پتے تھوڑا سا لہسن ایک ٹکڑا ہلدی کا



تھوڑا نمک اور کالی مرچ پیس کے پلانے سے دیوانے کتے کا زہر اُتر جاتا ہے۔ ان سب چیزون کو پیس کر اُس کی کاٹی ہوئی جگہ پر لیپ کرنے سے پانچ چھ دن مین اُسکا زخم بھر جاتا ہے صفراوی ورم کو بھی یہ لیپ اُتارتا ہے اور بخار بند ہوجاتا ہے اس کے پھولون کو دودھ مین اونٹا کر پینے سے باہ کی قوت بڑھتی ہے۔ گٹھیا کا درد بند کرنے کے لیے اسکی جڑ کا لیپ کرتے ہین۔ اسکی جڑ کی یا دوسرے اجزا کی چھال کو پانی مین پیس کر ٹکیہ بنا کے باندھنے سے پھالا ہوجاتا ہے اسکی چھال مین کچھ بھنگ اور سونٹھ ملا کر پانی کے ساتھ پیس کر گولیان بنا کر دو ماشہ کی مقدار دن مین دو تین بار دینے سے پیٹ کا بادی کا درد ریاح اور نفخ مٹتا ہے اس کے گوند کا لیپ کرنے سے گٹھیا کی سوجن اُتر جاتی ہے اسکی جڑ کا جوشاندہ یا خیساندہ پلانے سے پیشاب کا ادرار ہو کر استسقاے زقی دفع ہوتا ہے اس کے پتون کو دے کر کالی مرچون کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے پیشانی کی رلج اور درد بند ہوتا ہے اس کے بیج اور پھول کو کھلانے سے بچون کے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہین۔ اس کے بیج جڑ اور سیندھے نمک کو کانجی کے ساتھ پیس کر لیپ کرنے سے پھوڑون کا درد موقوف ہوتا ہے اس کے پتون کے لیپ سے درد سر دفع ہوتا ہے اس کے پتون کے رس مین شہد ملا کر آنکھون پر لیپ کرنے سے آنکھ کے کوے کا صفراوی ورم تحلیل ہوتا ہے اسکی نرم ڈالیون کے رس مین شہد ملا کر آنکھون مین ٹپکانے سے رتوندہ دور ہوتی ہے اس کے پتون کو پیس کر گنگنا لیپ کرنے سے بادی کا درد دفع ہوتا ہے اسکی چھال کے جوشاندے مین گڑ ملا کر پلانے سے آنول جلدی گر جاتی ہے۔ اس کے بیجون کو مہین پیس کر گائے کے گھی اور شہد مین ملا کر بتی بنا کر حیض سے فارغ ہونے کے بعد رحم مین رکھنے سے حمل رہنے کی قوت بڑھتی ہے۔ اس کے بیجون کو مہین پیس کر اُسکا گنگنا لیپ کرنے سے کنٹھون کا بُرانا درد موقوف ہوتا ہے اس کی چھال اور رائی کو پیس کر لیپ کرنے سے کان کے نیچے کی سوجن بکھر جاتی ہے اسکی جڑ کی چھال اور آک کے پتون کو پیس کر لیپ کرنے سے بواسیر دفع ہوتی ہے اس کے اور کسوندی کے پتون کا جوشاندہ بنا کے پلانے سے ہچکی بند ہوتی ہے اسکی جڑ کی چھال کو پیس کر لیپ کرنے سے نارو دفع ہوتا ہے اس کے پتون کو بھگو کر کھانے سے ذات الصدر کو نفع ہوتا ہے اسکی جڑ کے جوشاندے کو سرسون کے تیل مین اونٹا دین جب صرف تیل رہ جائے اُسکی مالش کرنے سے کھجلی دفع ہوتی ہے۔ اس کے پتون کے استعمال سے دمہ زائل ہوتا ہے اسکی جڑ کو پیس کر فیل پا پر لگانے سے نفع ہوتا ہے اس کے گوند کے سفوف کو تلون کے تیل مین ملا کر گرم کر کے کان مین ڈالنے سے کان کا درد دفع ہوتا ہے۔ اس کے جڑ کے رس اور سیندھے نمک اور شہد اور تیل کو گرم کر کے کان مین ڈالنے سے بھی یہی نفع ہوتا ہے اسکی جڑ کا گنگنا جوشاندہ متواتر پینے سے پتھری زائل ہوتی ہے۔

سہدیوی

بفتح سین مہملہ و سکون ہاو کسر دال مہملہ و یاے مجہول و کسر واو و یاے معروف یہ محاورہ سنسکرت ہندی مارواڑی اور گجراتی کا ہے پنجابی مارواڑی اور ہندی مین واو کی جگہ ہمزہ مکسورہ سے بھی بولتے ہین یعنی **سہدے ئی** کہتے ہین سنسکرت اور مرہٹی مین مہابلا بھی نام ہے تلنگی دراوڑی اور کرناٹکی مین **سہدیو** آخر کی یاے حذف سے لیا ہے سین مہملہ کی جگہ شین معجمہ سے **شہدے ئی** بھی آیا ہے مگر نسخہ سعیدی وغیرہ مین **شہدے ئی** کو علیحدہ اور **شہدے وی**۔ اور **سہدے ئی** کو جدا لکھا ہے مگر تذکرۃ الہند مین دونون کو ایک بتایا ہے ہندی کی کسی کتاب مین شین نقطہ دار نہین لکھا

صفات و شناخت۔ ایک ہندوستانی نبات ہے اسکا پودا آدھ گز کا اور اس سے کر زیادہ بڑا ہوتا ہے پتے کسی کے پتون کی طرح اور نوکدار اور قدرے موٹے ہوتے ہین ان پتون کا رنگ سرخ و سفید ہوتا ہے شاخین پتلی ہوتی ہین شروع موسم



برسات میں پیدا ہوتی ہے جب گرمی پڑنے لگتی ہے تو اس کے پتے چھوٹے ہوجاتے ہیں پھول چھوٹا اور باریک ہوتا ہے اسکی دو قسمیں ہیں ایک تو دھانوں کے کھیت میں ہوتی ہے جس کا پھول اندر سے سفید اور نوک پر ترگی مائل ہوتا ہے اور دوسری قسم وہ ہے جو اور جگہ پیدا ہوتی ہے اسکا پھول سُرخ سیاہی مائل ہوتا ہے اس کے بیج کاہو کے بیج کی طرح اور اُن سے باریک ہوتے ہیں جنپر دانہ دھنی ہوئی روئی کی طرح لگا ہوتا ہے جڑ اسکی ریشہ خطمی کی طرح ہوتی ہے۔ شریف الدین نے مفردات ہندی میں سہدیئی میں لکھا ہے کہ اسکی کئی قسمیں ہیں چھوٹی قسم مستعمل ہے اور دفع تپ میں پورا اثر رکھتی ہے۔

طبیعت۔ پہلے درجے میں سرد وتر ہے۔

خواص و فوائد۔ مدر مسکن مصفی خون ہے تپہائے دموی و صفراوی و شطر الغب و چوتھیا کو مفید ہے ہاتھ پاؤں کے ورم کو شافی ہے بدن کو قوی کرتی ہے تپ کے دورے سے قبل اس کا سونگھنا بھی نافع ہے بلکہ دورہ ٹل جاتا ہے اسکی جڑ اگر کمر اور ذکر پر لگا کر عورت سے صحبت کریں تو وہ فریفتہ ہوجاتی ہے اس کے کھانے سے امساک منی پیدا ہوتا ہے سفید قسم سے پارہ کا کشتہ عمدہ تیار ہوتا ہے اسکی جڑ کو باریک پیسکر آدمی کے پیشاب میں ملا کر ناروکے منہ پر لیپ کردیں تو بالکل نکل جاتا ہے ڈوڈھی کا پیس کر مصری ملا کر پینا نزف الدم اور نفث الدم کو مفید ہے سکنجبین کے ہمراہ ادرار بول کرتی ہے۔

وید کہتے ہیں کہ سہدیوی شیرین مقوی باہ مزید منی اور بادو بلغم و صفرا کا فساد مٹانے والی ہے اس کے اجزا کا جوشاندہ پلانے سے پسینا ہوکر بخار جاتا رہتا ہے اس کے بیجوں کا سفوف شہد کے ساتھ چٹانے سے پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہیں اس کے بیجوں کو گھونٹ چھان کے پلانے سے زہر اتر جاتا ہے پیشاب کی جلن اس کے اجزا کو گھونٹ چھان کر پینے سے دفع ہوتی اس کو اوٹا کر پلانے سے مثانے کی رگوں کی اینٹھن دفع ہوتی ہے۔ آنکھوں کے اوپر اس کے پھول باندھنے سے آنکھوں کی سُرخی جاتی رہتی ہے اسکی جڑ کو اوٹا کر چھان کر پلانے سے گٹھیا دفع ہوتی ہے اسکی جڑ کو سونٹھ کے ساتھ اوٹا کر چھان کر پلانے سے دشم بخار دفع ہوتا ہے اسکی جڑ کے جوشاندے پر پیپل کا سفوف چھڑک کر پینے سے شیت وات اور کف وات اور گرمی اور جلن مٹ جاتی ہے اسکو ایام حیض میں پلانے سے عورت کے حمل رہ جاتا ہے۔ گلے میں باندھنے سے کمتر مالاخلیل ہوجاتا ہے۔ گھی کے ساتھ اس کو کھانے سے خدر کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ کالی گائے کے دودھ کے ساتھ کھانے سے بانجھ پن دفع ہوتا ہے۔

سہنس بید (ھ)

بفتح سین مہملہ و سکون ہا و خفاے نون و سین مہملہ دوم موقوف و کسر باے موحدہ و یاے تحتانی مجہول و دال مہملہ موقوف

صفات۔ ایک پتھر کا ہندی نام ہے جو نرم و سُرخ و تیرہ رنگ ہوتا ہے اکثر ہندی نسخوں میں مستعمل ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد۔ پیٹ کی اصلاح کرتا ہے فساد خون سرخ بادہ پھوڑے پھنسی کو نافع ہے کھجلی کو بھی دفع کرتا ہے سُرخ بادے میں بچوں کو دودھ اور مکھن کے ساتھ ڈور نی سے جا آر تی تک دیتے ہیں۔

سہورا (ھ)

بفتح سین مہملہ و ضم ہا و سکون واو مجہول و فتح راے مہملہ و سکون الف پنجابی میں سہوڑا ڑا سے ثقیل سے اور مرہٹی و گجراتی میں سہوڈا دال ثقیل سے کہتے ہیں سنسکرت میں شاکھوٹ واو مجہول سے بولتے ہیں



صفات وشناخت - محیط اعظم میں اسکی کچھ ماہیت اور تفصیل نہیں دی تالیف شریف سے مجمل کچھ فائدے لکھدیے ہیں اور پھر یہ شبہ ڈال دیا ہے کہ بعض اسکو ناگدون بتاتے ہیں اب اسکی اصل حالت سنئے چاہیے سوہڑے کے پیڑ ہندوستان کے جنگلی علاقوں کے اکثر خشک حصوں میں روہیلکھنڈ سے پورب کی طرف اور دکھن کی جانب ٹراونکور تک بہت ہوتے ہیں۔ اسکا درخت ۳۰ فٹ اونچا ہوتا ہے اسکی چھال آدھ انچ موٹی سفید کچھ ہری سفید بھورے رنگ کی چکنی ہوتی ہے اور پرانی ہونے پر کھردری ہوجاتی ہے اس کی اندر کی چھال میں دودھ نکلتا ہے اس کے پتے کچھ گول دونوں طرف سے کھردرے اور دو چار انچ لمبے ہوتے ہیں اُن پر چھوٹے چھوٹے اُبھرے ہوئے دانے ہوتے ہیں اس کے نر و مادہ قسم کے پھول الگ الگ لگتے ہیں اس کے پیلے رنگ کا پھل لگتا ہے اس میں ایک بیج نکلتا ہے مادہ قسم کے درختوں کی بہ نسبت نر قسم کے درخت بہت ہوتے ہیں پوس سے پھاگن تک اس کے پھول لگتے ہیں جیسا کھ سے اساڑھ تک اس کے پھل پکتے ہیں۔

خواص وفوائد - سوزارکت پت (خون صفراوی) بواسیر بادی بلغم اور دستوں کو مٹاتا ہے اسکی چھال کو ادنتا کے پلانے سے بخار اُتر جاتا ہے بیلگری اور اسکی چھال کو اونٹا کر پلانے سے دست بند ہوتے ہیں اسکی چھال کے جوشاندے میں ارنڈی کا تیل ڈالکے پینے سے آنتوں کے دست موقوف ہوجاتے ہیں اس کا دودھیا رس ہوائی میں لگنے سے اُسکا گھاؤ مٹجاتا ہے پھنسی اور گھاؤوں پر اس کا دودھیا رس لگانے سے بدبودار یا زہریلی ہوا کا اثر نہیں ہوتا ہے بگڑے ہوئے زخم پر یا ایسے زخموں پر جو ہڈی تک پہونچ گئے ہوں اسکی جڑ کا لیپ کرتے ہیں اسکی جڑ کو گھس کر سانپ کے کاٹے ہوئے مقام پر لیپ کرتے ہیں اسکی سوکھی جڑ کے ڈھائی سے ۵ رتی تک سفوف کو پھنکانے سے آنتوں کے دست بند ہوجاتے ہیں اسکی ٹہنیوں سے مسواک کرنے سے دانت مضبوط ہوتے ہیں اور مسوڑھوں کو قوت حاصل ہوتی ہے۔ اس کے دودھیا رس کا ضامن (جامن) دینے سے دودھ بہت آسانی سے اور جلدی جم جاتا ہے اور اُسکا دہی بھی گاڑھا رہتا ہے دکھن کے آدمی اپنے گھروں کو بجلی سے بچانے کے لیے چیت بیساکھ میں اسکی ٹہنیوں کو کاٹ کے چھپر میں اور اُس کے چاروں طرف جمادیتے ہیں اسکی چھال کو کانجی یا برکے کے ساتھ میں کے اُس میں گھی ملاکے لیپ کرنے سے بادی کا ورم تحلیل ہوتا ہے اس کے پتوں کے رس میں بارہ ملاکے نات کے آس پاس ملنے سے بادی کا درد دفع ہوتا ہے۔

سیام تمال (ھ)

بکسر سین مہملہ و فتح یائے تحتانی و سکون الف و میم موقوف و فتح تائے و فتح میم و سکون الف و لام موقوف اسکو مارواڑی گجراتی اور پنجابی میں **تمال** کہتے ہیں اور یہ وہ تمال نہیں جو تیزپات کے معنے میں ہے۔ مرہٹی اور بنگالی میں تمال دُرکش بولتے ہیں کالاتاڑ بھی اسکا نام ہے اس کے درخت پوربی بنگال کھاسیا پہاڑ وغیرہ میں ہوتے ہیں ان بھورت چکتسا ساگر میں اسی قدر لکھا ہے

خواص وفوائد - یہ کسیلا میٹھا سرد اور ہضم ہونے میں بھاری ہے اس میں تال کی طرح گوند نکلتا ہے وہ بہت تیز اور دست آور ہے اس گوند کے استعمال سے پیٹ کے کیڑے مرجاتے ہیں۔ استسقائے زقی اور اسی قسم کے دوسرے امراض میں اس کا استعمال بہت نافع ہے۔ اس گوند کو زیادہ مقدار میں دینے سے یہ آنتوں میں بہت تیز درد پیدا کرکے زہر کا کام دیتا ہے۔ اس لیے بچوں کو بڑی احتیاط سے دینا چاہیے اس گوند کو دستوں کے لیے تنہا دینے سے پیٹ بہت کٹتا ہے اور درد بہت ہوتا ہے۔ اس لیے درد اور کاٹ مٹانے کے لیے دواؤں کے ساتھ اس کو دینا چاہیے۔ اس گوند کا

سے پھنسیاں رفع ہوتی ہیں ملک سیام سے آیا ہوا یہ گوند جلاپا سے بھی زیادہ مسہل ہے جب اس کے ساتھ دوسری ملین یا مسہل دوائیں ملادی جاتی ہیں تو یہ اسہال کا کام عمدہ دیتا ہے۔ موچ اور چوٹ کی سوجن کو مٹانے کے لیے اس گوند کو دوسری دواؤں کے ساتھ ملا کے لیپ کرنے سے بہت نفع ہوتا ہے اس کے ڈھائی سیر بیجوں میں سے ڈیڑھ سیر پیلے رنگ کا آدھا گاڑھا تیل نکلتا ہے جیسے کوکن کا تیل نکالا جاتا ہے ویسے ہی اس کا تیل نکالا جاتا ہے۔ غریب آدمی اس کے تیل کو گھی کی جگہ کھاتے ہیں اور مرفہ الحال آدمی جلاتے ہیں۔

سیب (ف)

بکسر سین مہملہ و یائے مجہول و بائے موحدہ موقوف۔ تفاح (ع)، اہل ہند سیو کہتے ہیں اور یہ مبدل ہے سیب کا جیسے آب اور آو عماد الدین موسوی کہتا ہے ؎

بروز من معرفتائے پر از ریو　　سر مار المکن اے شیخ کالیو
غلط کردم درین صورت کہ گفتم　　زنخدان نگار خویش را سیو

صفات۔ مشہور میوہ ہے ایک ہزار چار سو قسم کا ہوتا ہے اور بیج سے یہ درخت پیدا کریں تو لاکھ قسم کا ہوسکتا ہے اس کا درخت ۳۰ فٹ اونچا ہوتا ہے اس کے پتوں کے انتہا کا حصہ سفید روئیں دار ہوتا ہے اس کے پھولوں کا رنگ سفید ہوتا ہے اور اُن میں لال چھینٹے ہوتے ہیں اس کے پھل کا رنگ ہرا پیلا اور لال ہوتا ہے اس کے کچے پھل کا مزہ کھٹا یا پھیکا ہوتا ہے اور پکنے پر میٹھا ہوجاتا ہے۔ پھاگن سے بیساکھ تک اس کے پھول لگتے ہیں اساڑھ سے بھادوں تک اس کے پھل پکتے ہیں۔

طبیعت۔ شیریں گرم پہلے درجے میں اور تر دوسرے درجے میں ہے ترش سرد خشک پہلے درجے میں ہے منخوش یعنی چاشنی دار (کھٹ مٹھا) گرمی و سردی میں معتدل ہے اور پہلے درجے میں خشک ہے بعض کھٹ مٹھے کو سردی کی طرف مائل جانتے ہیں مگر اعتدال کی حالت سے خالی نہیں اور پھیکا سیب سرد و تر ہے اور یہ نہایت خراب ہے رطوبت زیادہ ہے نفع کم ہے یہ نہ مقوی قلب ہے اور نہ مفرح اور سیب خام نہایت غلیظ اور سرد و تر ہے اور اس میں رطوبت پھیکے سے بھی زیادہ ہے اور کسیلا اور قابض بھی سرد اور غلیظ ہے مگر ترش ان سے لطیف ہے لیکن سردی زیادہ رکھتا ہے اور سیب میں رطوبت فضلیہ ہے خاصکر پھیکا رطوبت فضلیہ زیادہ رکھتا ہے۔

خواص و فوائد۔ فرحت پیدا کرتا ہے دل و دماغ اور جگر و معدہ کو قوت بخشتا ہے۔ بدن کو تیار کرتا ہے یہ فوائد سیب ترش سے گرم مزاج میں زیادہ حاصل ہوتے ہیں سیب شیریں کو پکا کر دکھتی ہوئی آنکھ پر باندھنے سے درد کو فوراً تسکین ہوتی ہے سیب پختہ خشکی کی کھانسی کو نہایت مفید ہے اور سیب شیریں روح حیوانی کو لطیف کرتا ہے اور ہمیں فرحت پیدا کرتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے اُس کا ڈھیلا پن موقوف کرتا ہے مگر معدے میں بعض وقت صفرا جلد بن جاتا ہے اس کا شربت اور مربا زیادہ قوی ہے سیب شیریں وسواس سوداوی کو مٹاتا ہے اور بچھو کے زہر کو دفع کرتا ہے بلکہ دواؤں کو بھی نافع ہے اور حرارت کو تسکین دیتا ہے سیب میں رطوبت فضلیہ ہے اس لیے خلط بلغمی اور ریاح پیدا کرتا ہے۔ اور پیٹ پھلاتا ہے۔

اور خون کا جوش کم کرتا ہے صفراوی قے اور دست اور غم و رنج سوداوی کو شانا ہے مگر قولی دستوں کو مضر ہے چھوٹوں اور پھیپھڑے
کو بھی نقصان پہونچاتا ہے سیب شیرین کھٹ میٹھا خلط صالح پیدا کرتا ہے پیاس بجھاتا ہے صفراوی متلی اور قے کو دور کرتا ہے
اور صفراوی دستوں کو بند کرتا ہے اور کھٹا اور کھٹ میٹھا دونوں قابض ہیں اور سیب کسی قسم کا دست آور نہیں ہے مگر کبھی ایسا
ہوتا ہے کہ جب سیب معدے میں پہونچتا ہے خواہ ترش ہو یا شیرین اور وہاں کسی خلط کو نکلنے کے واسطے آمادہ پاتا ہے
تو اپنی قوت عفص سے اس کو براز کے ساتھ نکالتا ہے اور اگر معدہ میں کوئی خلط یا کھانا نہیں ہوتا تو قبض پیدا کر دیتا ہے کیونکہ
اس کی طبیعت میں قبض ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ تمام قسمیں اس کی معدے میں خلط گرم کو باقی رہنے دیں تو آئے وہاں سے ریح کی آمیں
اگر سیب کو آٹے میں رکھ کر چوبھل میں انگاروں میں تاکہ بھن جائے تو یہ بھوک بڑھاتا ہے اور معدے کو قوت دیتا ہے ترش تخم کو
نکال کر رس نچوڑ کر آٹا گوندھ کر روٹی پکا کر کھاویں معدے کے ضعف اور بھوک کی کمی کو نفع ہو سیب اور بہیدانہ کی اصلاح کرتا ہے
پھیکے اور کچے سیب کو گرم دودھوں پر ابتدا میں لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے سیب کے کھانے سے زہر دفع ہوتا ہے اور
اس کے پتے پیس کر رس نکال کر ۲ تولہ پینے سے بھی زہر دفع ہو جاتا ہے بہتر یہ ہے کہ گرم مزاج والا کھٹا یا کھٹ میٹھا سیب
کھائے اور سرد مزاج والا شیرین۔ تمام فاضل اطبا کہتے ہیں کہ سیب سل پیدا کرتا ہے پس الیاس نے جو ایک شربت میں
سیب کا پانی داخل کیا ہے اور اُسے سل والوں کے لیے مفید لکھا ہے خلاف تحقیق ہے ربیعی سیب صفرا پیدا کرتا ہے
اور پھیکا یا کچا بدن میں عفونت اور تپ پیدا کرتا ہے اور کبھی قولنج بھی پیدا کرتا ہے اور ہر قسم کا سیب دیر ہضم ہے پس اس کو
اس کے کھانے کے بعد ثقل معلوم ہو تو سرد پانی نہ پئے اور نہ کوئی ترش چیز کھائے اور جب تک گرانی دفع نہ ہو کھانے کی طرف
میل نہ کرے۔ وید نے اس کے نقصانات دفع کرنے کے لیے گلقند کھانے کی ہدایت کی ہے۔ **مضر** (۱) سیب ہمیشہ
کھانا خصوصاً ترش اور ردی کا پٹھے اور پٹھوں کو مضر ہے (۲) سیب خصوصاً ترش بالخاصہ نسیان پیدا کرتا ہے (۳) کسل
اور سستی اور بلادت پیدا کرتا ہے **مصلح** گرم مزاج کے لیے عمدہ مصلح سکنجبین ہے اور سرد مزاج کے لیے شہد (۱) شہد
پودینہ گلقند اور دارچینی (۲) دارچینی (۳) گلبین **بدل** بہی۔

مقدار خوراک ۔ ۳ تولہ تک۔

سیب کا شربت ۔ تمام افعال میں جرم سے قوی ہے وسواس سوداوی کو بے حد نافع ہے کھٹ میٹھے سیب کا
شربت ایسے معدے کو جس میں التہاب ہو مفید ہے حرارت کو شانا ہے۔

سیب کا مربا ۔ شربت کے قریب ہے اور خمیر مربا جرم سے عمدہ ہے یہ بھی وسواس سوداوی کو بہت نافع ہے سیب کے
شربت اور مربا جتنا پرانا پڑتا جاتا ہے اچھا ہوتا جاتا ہے کیونکہ ان کے بخارات ردی تحلیل ہو جاتے ہیں۔ اور یہ دونوں چیزیں
بہتر ہیں اس لیے کہ سیب میں رطوبت فضلیہ ہے پس شکر اور شہد سے اصلاح ہو جاتی ہے۔

رب سیب ترش ۔ کہ بدون شیرینی کے قوام کرکے بنایا ہو۔ پہلے درجے کے آخر میں سرد اور خشکی ذرا سی میں معتدل
ہے صفرا کا غلبہ اور خون کا جوش بجھاتا ہے صفراوی قے اور دست روکتا ہے غم و الم سوداوی کو نافع ہے لیکن قولی دستوں
اور پھیپھڑے کو مضر ہے۔ بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ سیب ترش کا رب اس طرح تیار کرتے ہیں کہ اس کو کوٹ کر
رس نکال کر یہاں تک جوش دیں کہ چوتھائی رہ جائے پہلے درجے میں سرد و خشک ہے۔ اخلاط میں احتراق آ جانے سے
دل پر غم رہتا ہو تو اُسے دور کرتا ہے کھٹ میٹھے سیب کا رب متلی اور صفراوی قے کو دور کرتا ہے۔



اور جنون کا جوش کم کرتا ہے صفراوی قے اور دست اور غم ورنج سوداوی کو مٹاتا ہے مگر خونی دستوں کو مضر ہے جنون اور پھیپھڑے کو بھی نقصان پہونچاتا ہے سیب خوش رکھٹ مٹھا اخلاط صالح پیدا کرتا ہے پیاس بجھاتا ہے صفراوی متلی اور قے کو دور کرتا ہے اور صفراوی دستوں کو بند کرتا ہے اور کھٹا اور کھٹ مٹھا دونوں قابض ہیں اور سیب کسی قسم کا دست آور نہیں ہے مگر کبھی ایسا ہوتا ہے کہ جب سیب معدے میں پہونچتا ہے خواہ ترش ہو یا شیرین اور وہاں کسی خلط کو نکلنے کے واسطے آمادہ پاتا ہے تو اپنی قوت عصر سے اس کو براز کے ساتھ نکالتا ہے اور اگر معدہ میں کوئی خلط پاکھانا نہیں ہوتا تو قبض پیدا کردیتا ہے کیونکہ اس کی طبیعت میں قبض ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ تمام قسمیں اس کی معدے میں خلط گرم کو پاتی ہیں تو اسے وہاں سے دفع کرتی ہیں اگر سیب کو آٹے میں رکھ کر چولہے میں گاڑ دیں تاکہ بھن جائے تو یہ بھوک بڑھاتا ہے اور معدے کو قوت دیتا ہے ترش قسم کو چھیلکر رس نچوڑ کر آٹا گوندھ کر روٹی پکا کر کھادیں معدے کے ضعف اور بھوک کی کمی کو نفع ہو سیب اور بہیدانہ کی اصلاح کرتا ہے چھلکے اور بیج سیب کو گرم دوروں پر ابتدا میں لیپ کرنے سے نفع ہوتا ہے سیب کے کھانے سے زہر دفع ہوتا ہے اور اس کے بیج پیس کر رس نکال کر ۲ تولہ پینے سے بھی زہر ہٹ جاتا ہے بہتر یہ ہے کہ گرم مزاج والا کھٹا یا کھٹ مٹھا سیب کھائے اور سرد مزاج والا شیرین۔ تمام فاضل اطبا کہتے ہیں کہ سیب سبل پیدا کرتا ہے لیس الیاس نے جو ایک شربت میں سیب کا پانی داخل کیا ہے اور آگے سبل و الون کے لیے مفید لکھا ہے خلاف تحقیق ہے ردیعی سیب صفرا پیدا کرتا ہے اور چھیکا یا کچا بدن میں عفونت اور تپ پیدا کرتا ہے اور کبھی قولنج بھی پیدا کرتا ہے اور ہر قسم کا سیب دیر ہضم ہے پس اس کو اس کے کھانے کے بعد ثقل معلوم ہو وہ سرد پانی نہ پیئے اور نہ کوئی ترش چیز کھائے اور جب تک اُس کی دفع نہ ہو کھانے کی طرف میل نہ کرے۔ وید نے اس کے نقصانات دفع کرنے کے لیے گلقند کھانے کی ہدایت کی ہے۔ **مضر** (۱) سیب ہمیشہ کھانا خصوصاً ترش اور ریحی کا پینے اور جنون کو مضر ہے (۲) سیب خصوصاً ترش بالخاصہ نسیان پیدا کرتا ہے (۳) کسل اور سستی اور بلادت پیدا کرتا ہے۔ **مصلح** گرم مزاج کے لیے عمدہ مصلح سکنجبین ہے اور سرد مزاج کے لیے شہد (۱) شہد پودینہ گلقند اور دارچینی (۲) دارچینی (۳) گلبین **بدل** بہی۔

مقدار خوراک۔ ۳ تولہ تک۔

سیب کا شربت۔ تمام افعال میں جرم سے قوی ہے وسواس سوداوی کو بے حد نافع ہے کھٹ مٹھے سیب کا شربت اپنے معدے کو جس میں التہاب ہو مفید ہے حرارت کو مٹاتا ہے۔

سیب کا مربا۔ شربت کے قریب ہے اور خیر مربا جرم سے عمدہ ہے یہ بھی وسواس سوداوی کو بہت نافع ہے سیب کے شربت اور مربا جتنا پرانا پڑتا جاتا ہے اچھا ہوتا جاتا ہے کیونکہ ان کے بخارات ردی تحلیل ہوجاتے ہیں۔ اور یہ دونوں سیب کے بہتر ہیں اس لیے کہ سیب میں رطوبت فضلیہ ہے پس شکر اور شہد سے اصلاح ہوجاتی ہے۔

رب سیب ترش۔ کہ جو ان شیرہ کے قوام کرکے بنایا ہو۔ پہلے درجے کے آخر میں سرد اور خشکی و تری میں معتدل ہے صفرا کا غلبہ اور خون کا جوش بجھاتا ہے صفراوی قے اور دست روکتا ہے غم والم سوداوی کو نافع ہے لیکن خونی دستوں اور جنون اور پھیپھڑے کو مضر ہے۔ بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ سیب ترش کا رب اس طرح تیار کرتے ہیں کہ اس کو کوٹ کر رس نکال کر یہاں تک جوش دیں کہ چوتھائی رہ جائے پہلے درجے میں سرد و خشک ہے۔ اخلاط میں احتراق آجانے سے دل بہ غم رہتا ہو تو اسے دور کرتا ہے کھٹ مٹھے سیب کا رب متلی اور صفراوی قے کو دور کرتا ہے۔



سیب کا عصارہ ۔ معدہ اور جگر کے لیے مناسب ہے مگر جلد خراب ہو جاتا ہے اس کے رس کو اتنا جوش دیں کہ نصف رہ جائے پھر دھوپ میں رکھدیں تو خراب نہیں ہوتا اور یہ معدے اور گردے کو فائدہ دیتا ہے غشی کو دور کرتا ہے اسکا عصارہ شہد میں پکا کر رکھ چھوڑنے سے مدت تک خراب نہیں ہوتا۔

ویدک ۔ ٹھنڈا اور پاک میں میٹھا مشتہی طعام اور ہضم ہونے میں بھاری ہوتا ہے وات اور صفرا کو شانت کرتا ہے اور صحت و تندرستی کو بڑھاتا ہے دوسرے پھلوں کی بہ نسبت اس کا پھل آسانی سے ہضم ہو جاتا ہے منی اور بلغم پیدا کرتا ہے۔ اس کے کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے اور خون صاف ہو جاتا ہے سیب کھانے سے منہ کا مزہ درست ہو جاتا ہے۔ گلے کا درد دفع کرتا ہے اور دماغ کی قوت بڑھاتا ہے کیونکہ اس میں فاسفورس کا حصہ بہت ہے افیون کھانے یا شراب پینے کی عادت چھڑانے کے لیے اسکا استعمال عمدہ ہے جسکو نیند کم آتی ہو تو سیب کھلانا چاہیے۔ گردے کے درد والے کو سیب کھلانا چاہیے۔ پوست خشخاش کے جوشاندہ سے میں سیب کا شربت ملا کے پلانے سے خون کے دست بند ہو جاتے ہیں سیب کے رس میں چار رتی کافور ملا کے پلانے سے بچھو کا زہر اتر جاتا ہے اگر ایک بار میں اثر نہ کرے تو آدھ آدھ گھنٹے کے فاصلے سے ایک دو بار اور پلانا چاہیے اسکا مربا کھانے سے دل و دماغ میں طاقت آتی ہے اس کے شربت میں براہمی کا سفوف ملا کر پلانے سے وہ خفقان دفع ہوتا ہے جس کا باعث صفرا ہو صفراوی دست دور کرنے کے لیے اس کا مربا کھلانا چاہیے پکے ہوئے سیب کے رس میں مصری ملا کر پینے سے سوکھی کھانسی اور بے رغبتی طعام دفع ہوتی ہے پکے سیب کے رس میں نمک لاہوری ملا کر پینے سے قے بند ہوتی ہے سیب کے ٹکڑوں کو منہ میں رکھنے سے پیاس بجھتی ہے۔ اس کو پیس کر لیپ کرنے سے آنکھ کا صفراوی ورم تحلیل ہوتا ہے۔ کچا سیب قابض ہے۔ دست روکتا ہے۔ اس کے درخت کے پتوں کو اونٹا کر پلانے سے بچھو کا زہر دفع ہوتا ہے۔

فائدہ ۔ سیب سے ایک کھانا تیار کیا جاتا ہے اُسے **تفاحیہ** کہتے ہیں ہتروہ ہے جو کھٹے میٹھے سیب سے بناویں یہ غذا سرد و خشک ہے گرم مزاج والوں کے لیے مناسب ہے گرم شہروں میں اور گرم فصلوں میں مفید ہے۔ گرم دل و جگر کو نفع ہے معدہ ضعیف کو قوت دیتی ہے۔ **مضر** ۔ جسے کھانسی یا قولنج کا عارضہ ہو اُسے نقصان پہونچاتی ہے باہ اور پٹھوں اور جوڑوں کو مضر ہے **مصلح** ۔ فربہ مرغ کے گوشت کے ساتھ پکانا۔

سیب ہندی

ہندوستان میں ہمالیہ پنجاب سندھ دکن وغیرہ اکثر مقاموں میں اعلیٰ درجے کے سیبوں کے باغ تیار ہو گئے ہیں۔ مگر یہاں سیب ہندی سے وہ مراد ہے جسے عوام **سیو** اور ہزارہ کہتے ہیں اور وہ بہت چھوٹا ہوتا ہے شاید یہ جنگلی قسم ہے یا اعلیٰ درجے کے سیبوں کے مقابلے میں بمنزلے جنگلی کے ہے

خواص و فوائد ۔ مقوی دل سے خالی نہیں ہے خاص کر اس کا مربا مقوی باہ ہے اور یہ خام پھل کرکرا اور بکسا ہوتا ہے۔ اعضائے تنفس کو مضر ہے۔ کھانسی پیدا کرتا ہے۔ مگر صفرا کو دور کرتا ہے اس کا مصلح نمک ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ سیب ہندی گرم ہے۔ جریان کو دفع کرتا ہے۔ قے کو روکتا ہے۔ جذام کو مفید ہے۔ پیٹ کے کیڑے مثانے کا درد اور غم و وسواس اور فساد خون و باد دفع کرتا ہے۔ حمل ساقط کرتا ہے۔

سیپ (ھ)

بکسر سین مہملہ و یائے معروف و بائے فارسی موقوف اردو اور ہندی میں سیپ اور آدمی سیپڑی کہتے ہیں۔ گوش ماہی اث اصداف ارع

صفات۔ دریائی جانور کی ہڈی ہے اسکا گوشت نیلا ہوتا ہے۔ مطلق سیپ سے مراد اطباء کے نزدیک موتی کی سیپ ہے اطبائے لکھنؤ کے نسخوں میں جو صدف سادق پاتے ہو اس سے یہی مراد ہے جنگل میں جو سیپ پائی جاتی ہے اُس کا سیدھی بائی ہے سیپ کے کئی رنگ ہوتے ہیں بعض نیلی ہوتی ہے اسے **صدف فرفیری** کہتے ہیں بعض نیلی میں سیاہی کی بھی جھلک ہوتی ہے یہ بھی فرفیری میں داخل ہے۔ بعض پیلی ہوتی ہے آسے اہل بغداد **خف الغراب** بولتے ہیں اسی کا نام **صدف البواسیر** ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ صدف البواسیر بالکل پیلی نہیں ہوتی بلکہ زردی مائل ہوتی ہے اور دریائے شام میں ملتی ہے صدف البواسیر کی ایک قسم دریائے قلزم کے کنارون پر ملتی ہے اس کا رنگ سفید ہوتا ہے اور سب قسمین خوشبودار ہیں بعض کہتے ہیں کہ نسل سیاہی مائل ہوتی ہے اور بدبو آتی ہے بہتر وہ سیپ ہے جو میٹھے پانی کی ہو اور سفید و براق ہو۔

طبیعت۔ دوسرے یا تیسرے درجے میں سرد و خشک ہے بعض کے نزدیک سرد درجہ اول میں اور خشک دوسرے درجے میں بعض کے نزدیک نہ ہر ایک سیپ گرم ہے نہ ہر ایک سرد بلکہ کوئی گرم ہوتی ہے کوئی سرد اور جلانے کے بعد تو بالضرور گرم اور لطیف ہو جاتی ہے۔

خواص و فوائد۔ روح کو لطیف کرتی ہے دستوں کو بند کرتی ہے نکسیر کو فائدہ پہونچاتی ہے کسی عضو سے خون جاری ہو یا خون تھوکتے ہوں تو دونوں کو اس کا ذرور اور کھلانا مفید ہے جلی ہوئی جلا کرتی ہے درد قلب کو رفع کرتی ہے بالخاصیت مسوڑھوں کو قوی کرتی ہے دانتوں کو جلا دیتی ہے آکلہ اور مسوڑھوں کے زخم کو اس کا ذرور اور سنون نافع ہے سیپ سفید کو پیس کر سونگھنے سے نکسیر بند ہوتی ہے اور تمام جرم سے اندر کا پوست اس کام کے واسطے زیادہ عمدہ ہے۔ اس کو باریک پیس کر آنکھوں میں لگانا اکثر امراض مثلاً قروح و سلاق و بیاض و غشاوہ و ظفرہ زائد کو نافع ہے۔ سیپ کو جلا کر نمک کے ساتھ ملنے سے دانتوں میں قوت آتی ہے پیس کر انڈے کی سفیدی میں ملا کر آگ پر جلی ہوئی جگہ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے گرم پانی یا دوسری مناسب دواؤں کے ساتھ کلف اور بہق اور رونق بشرہ کے لئے کارآمد ہے سیپ کو جلا کر اورک کے پانی میں کھرل کریں اور بنے کی برابر گولیان بنا کر بعض مستسقا کو کھلائیں تو نفع ہو اسکا ضماد بھی استسقاء زقی پر نافع ہے لیکن چاہئے کہ ضماد کو بدن سے جدا نہ کریں خود بخود گر پڑے سرکے کے ساتھ ضماد کرنے سے مسے دور ہو جاتے ہیں نیلی سیپ میں جب جلا لیا گیا ہو رطوبت کے خشک کرنے اور جلا کی قوت بہت ہوتی ہے اور نہایت خشکی پیدا کرتی ہے یہی حال پیلی سیپ کا ہے شیخ کہتا ہے کہ جنگلی سیپ کا گوشت پیس کر بدن پر لگانے سے بہت خشکی پیدا ہوتی ہے اس کے کھانے سے بدن کی سلع اور سردی زائل ہوتی ہے ہر قسم کی سیپ لگانے سے پیکان اور ٹوٹی ہوئی ہڈی باہر نکل آتی ہے نیلی سیپ کو تیل میں جوش کر کے بالوں پر لگانے سے گرنے سے رک جاتے ہیں اگر سیپ کو جلا کر روغن میں ملا کر آگ سے جلے ہوئے پر لگائیں تو بہت نفع ہو زرد سیپ کو جلا کر سرکے اور شہد میں ملا کر مسون پر لگانے سے زائل ہو جاتے ہیں سیپ کی زروجت کو کندر اور مر کے ساتھ پیس لیں جب شہد کی طرح ہو جائے تو کانوں کی جڑ کے ورم پر لگانے سے نفع ہوتا ہے زخم پر لگانے سے بھر جاتے ہیں۔ پیشانی پر زروجت کو لگانے سے نزلے کی روک ہو جاتی ہے اور سیاہی مائل سیپ بھی پیس کر قدیم زخموں پر چھڑکنے سے خشک کر دیتی ہے اس کو سرکہ میں پیس کر کنپٹیوں پر لگانے سے وہ درد جو نزلے کے سبب سے ہو

بنا رہتا ہو جاتا رہتا ہے اس کو تھوڑے سے جند بیدستر کے ساتھ کھانے سے مرگی جاتی رہتی ہے اسکی دھونی سے بھی مصروع ہوش میں آجاتا ہے بابلی کی اور قلزم کی سیپ اس کام کے واسطے زیادہ موثر ہے سیپ کا گوشت جلا کر دھو کر شہد میں ملا کر آنکھ میں لگانے سے بینائی کو قوت حاصل ہوتی ہے جالا کٹ جاتا ہے پلکوں کا موٹا پن موقوف ہوتا ہے خشک کو چھڑکنے سے آنکھ کا زخم بھر جاتا ہے ملک شام میں ایک چھوٹی سی سیپ ہوتی ہے اسکو جلا کر تارکول میں ملا کر لگانے سے پروال کا نکلنا بند ہو جاتا ہے گیلانی کہتا ہے کہ سیپ دل کا درد شافی ہے جالینوس کہتا ہے کہ ہندوستانی جلی ہوئی سیپ بالخاصیت دل کا درد دفع کرتی ہے نیلی سیپ شیخ کے نزدیک معدے کے لیے بہتر ہے سیپ کے لیپ سے معدے کا درد دفع ہوتا ہے سیپ اور عاملہ چھوٹی سیپ اور وہ سیپ جو چھوٹے چھوٹے پیڑوں اور کانٹوں پر چپٹی ہوئی ملتی ہے تھوڑے سے نمک کے ساتھ پانی میں جوش دیکر شوربا پینے سے دست آکر بلغم اور مواد نکل جاتا ہے اس کے پینے سے بچہ بھی آسانی سے پیدا ہو جاتا ہے تمام سیپ کو پیسکر بڑھی ہوئی تلی پر لیپ کریں اور رہا تک رہنے دیں کہ خود چھوٹ جائے تو گھٹ جاتی ہے یہی فائدہ مستسقی کے پیٹ پر لیپ کرنے سے ہوتا ہے جنگلی سیپ اس کام کے لیے قوی ہے کیونکہ خشکی پیدا کرنے کی قوت اسمیں بڑھی ہوئی ہے وہ سیپ کہ سفید ہوتی ہے اور پانی کے کنارے ملتی ہے اور جند بیدستر کی سی خوشبو رکھتی ہے۔ اسکی دھونی سے اختناق الرحم کو نفع ہوتا ہے۔ یہی فائدہ نیلی سیپ کی دھونی دیتی ہے اگر آنول نہ نکل سکے تو وہ بھی اسکی دھونی سے نکل جاتی ہے ہر قسم کی سیپ مدر حیض ہے پیلی سیپ کی دھونی بواسیر کے مسوں کو دینا یا اسکو جلا کر پیس کر سرکے میں ملا کر مسوں پر لیپ کرنا نافع ہے۔ مسے گر جاتے ہیں۔ بواسیر کو نافع ہونے کی وجہ سے اسے صدف البواسیر کے نام سے پکارتے ہیں۔

وید کہتے ہیں کہ موتی کی سیپ چرپری تیز چرب شیریں بہت بھوک لگانے والی اور کھانے کی طرف سے نفرت کو مٹانے والی ہے دمہ اور درد ریاحی شکم کو شافی ہے وہ سیپ جس میں موتی نہیں نکلتا چرپری چرب کھانے کی طرف سے نفرت کو مٹانے والی ہاضم اور مقوی ہے قولنج اور پیٹ کے درد اور زہر کے نقصان کو زائل کرتی ہے سیپ کو پیس کے ہمیشہ دو بار فرج پر ملنے سے اسکا ڈھیلا پن موقوف ہو جاتا ہے اس کو پیس کر ناف کے آس پاس لیپ کرنے سے پیشاب کی رکاوٹ موقوف ہوتی ہے بچے کے گلے میں سیپ لٹکانے سے دانت نکلنے کی تکلیف نہیں اٹھانا پڑتی۔ سیپ کو سرکے میں گھس کر کان کی گدیوں پر لیپ کرنے سے زکام کا درد سر موقوف ہوتا ہے۔ اسکی راکھ ٹھنڈی ہے۔ خون صفراوی اور بخار کو شافی ہے اسکی راکھ کو ادرک کے رس میں گھونٹ کر چنے کی برابر گولیاں بنا کے دو گولی ہمیشہ کھانے سے دمہ اور کھانسی تھمتی ہے اسکی راکھ کو دانتوں پر ملنے سے ان کا درد موقوف ہوتا ہے اور صاف ہو جاتے ہیں۔ اسکی راکھ کو آنکھوں میں لگانے سے پلکوں کی کھجلی اور آنکھوں کا درد مٹتا ہے اسکی راکھ کو سرکے میں ملا کے ملنے سے تاپ تلی اور مسے مٹتے ہیں **مضر**۔ مثانہ و سینہ **مصلح**۔ عناب شہد

بدل۔ بارہ سنگھے کا سینگ اور کہربا اور کوڑی۔

قدر خوراک۔ ۴ ماشہ تک۔

سیتل چینی (ھ)

بکسر سین مہملہ و سکون یائے تحتانی معروف و فتح تائے فوقانی و سکون لام و کسر جیم فارسی و سکون یائے تحتانی معروف و کسر نون و سکون یائے تحتانی معروف اس کو سیتل مرچ بھی کہتے ہیں

صفات و شناخت۔ کباب چینی کی طرح دانے ہوتے ہیں فرق دونوں میں اس طرح ہے کہ کباب کے دانے



سرخی مائل اور پوست ان کا قدرے موٹا اور نرم ہوتا ہے اندر گول بیج ہوتا ہے گرہ بیج ایک طرف سے کسی قدر چپٹا بھی ہوتا ہے چابنے سے کافورکی بو معلوم ہوتی ہے تالو اور حلق میں سردی محسوس ہوتی ہے مزہ تلخ ہے اور کباب چینی کا دانہ گول ہوتا ہے مگر دم کی طرف انہیں تھوڑی افزونی بھی ہوتی ہے اور رنگ ادبرسے تیرگی وسیاہی مائل ہوتا ہے مغز اندر کا سفید نکلتا ہے اور انہیں خوشبو آتی ہے مزہ تیز ہوتا ہے کباب چینی ہندی کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔ سلہ

طبیعت۔ سرد وخشک۔

خواص وفوائد۔ منھ اور زبان کی جلن کو نافع ہے منھ آنے کو اور منھ کے آبلوں کو مفید ہے۔ وید کہتے ہیں کہ سیتل مرچ پیج اور کلیجن پان کے رس میں پیس کر گولی بناکر منھ میں رکھ کر ذرا ذرا سا عرق چوسنے سے آواز کے بڑجانے کو نفع ہوتا ہے پیشاب اور منی کے اعضا کے امراض مثانے کے لیے سیتل مرچ دانۂ الائچی سفید طباشیر اور مصری ان سب کا ایک تولہ سفوف گوالے دودھ کے ساتھ دینا چاہیے۔

سیسارون (یونانی)

بکسر سین مہملہ اول و یائے تحتانی معروف و فتح سین مہملہ دوم و سکون الف و ضم رائے مہملہ و واو معروف و نون موقوف

صفات۔ اسکی ماہیت میں اتنے اقوال ہیں۔ (۱) ایک روئیدگی کی جڑ ہے جو غیر معروف اور مجہول ہے (۲) سوسن کی جڑ ہے یہ محض توہم ہے (۳) ابن بیطار نے کہا ہے کہ بعض نے اردی سمجھا ہے یہ بھی غلطی ہے (۴) رازی نے حاوی میں لکھا ہے کہ حنین نے کلونجی کی لکڑی بتائی ہے۔ قانون میں شیخ نے بھی یہی فرمایا ہے صاحب جامع کہتا ہے کہ یہ بات بالکل بے اصل ہے۔ شارح گازرونی کہتا ہے کہ شیخ نے جو کچھ اس کے منافع بیان کیے ہیں وہ کلونجی کی لکڑی ہونے کی تقدیر پر ہیں۔ (۵) دیسقوریدوس نے لکھا ہے کہ وہ مشہور روئیدگی ہے اس کی جڑ کو جوش دیتے ہیں تو خوب مزیدار ہوجاتی ہے سب سے زیادہ جو بے اصل بات ہے وہ یہ ہے کہ بعض نے ملیٹھی کے درخت کی لکڑی بتائی ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے جیسا کہ قانون میں مذکور ہے اس کے مزے میں کچھ قبض وتلخی ہے۔

خواص وفوائد۔ محلل ہے اسکو جوش کرکے پینے سے معدہ قوت پاتا ہے بھوک بڑھ جاتی ہے پیشاب کھل کر ہوتا ہے اعضائے باطن کا ضعف شائل ہے قوت بخشتی ہے۔

سیسالیوس (یونانی)

بکسر سین مہملہ اول و سکون یائے تحتانی و فتح سین مہملہ دوم و سکون الف و کسر لام و فتح یائے تحتانی دوم و سکون واو و سین مہملہ موقوف اسکو ساسالیوس اور سسیالی بھی کہتے ہیں

صفات وشناخت۔ اس کی حقیقت میں اختلاف ہے (۱) تیمی کہتا ہے کہ ایک روئیدگی ہے کہ درمیان گھانس اور درخت کے ہے اس کے نہال میں دو شاخیں ہوتی ہیں اسکی بلندی دو گز تک ہوتی ہے۔ اس میں پھتر سوئے کے پھتر کی طرح گتے ہیں بیج سیاہ موٹا گیہوں کے دانے کی طرح اور نہایت چرپرا اور خوشبودار اور مزہ دار ہوتا ہے (۲) اسحاق بن عمران کہتا ہے کہ ایک روئیدگی ہے جو زمین سے ایک گز تک اونچی ہوتی ہے پتوں کا رنگ زردی وسفیدی کے درمیان ہوتا ہے وضع اخروٹ کے پتوں کی سی ہوتی ہے پھول سفید ہوتا ہے (۳) رازی کہتا ہے کہ انجدان رومی ہے یہی شیخ نے لکھا ہے (۴) شمعون کہتا ہے کہ کاشم رومی ہے (۵) سلیمان ابن حسان کہتا ہے کہ ساق اسکی سوئے کی



ساق کی طرح بیج سیاہ سرخی مائل اور بہت تیز اور خوشبودار ہوتا ہے (۶) جاؤشیر کا پیڑ ہے (۷) ابن سمجون کہتا ہے کہ ایک گروہ کا گمان یہ ہے کہ انجدان رومی ہے اور بعض کہتے ہین کہ کاشم صحرائی ہے۔

صحیح یہ ہے کہ ایک روئیدگی ہے جسکی چار قسمین ہین۔ (۱) پودے سونف کے پودے کی طرح مگر اس کے پودے سے موٹا اور بڑا اور ساق مضبوط ہوتی ہے اس مین چھتر لگتے ہین سوئے کے چھتر کی طرح چھتر کے اندر پھل ہوتا ہے جو لمبا ہوتا ہے مزہ اسکا تیز ہوتا ہے جڑ اسکی ایک بالشت سے زیادہ ہوتی ہے اور اسمین خوشبو آتی ہے۔ سب اجزا سے بیج قوی ہے (۲) پتے لبلاب کبیر کے پتون کی طرح اور اُنسے لمبے ہوتے ہین چھتر سوئے کے چھتر کی طرح ہوتا ہے بیج کا رنگ سیاہ ہوتا ہے اور وضع گیہون کے دانے کی سی ہوتی ہے مگر اُس سے بڑا ہوتا ہے۔ مزہ تیز ہوتا ہے اور خوشبو خوب آتی ہے اس کے تمام اجزا مین بیج ہی زیادہ قوی ہین (۳) پتے زیتون کے پتون کی طرح اور اُنسے زیادہ سخت اور ساق پہلی قسم سے لمبی اور اسکا چھتر بھی اُس کے چھتر سے بڑا اور پھل چوڑا اور بڑا اور موٹا اور خوشبودار یہ قوت مین پہلی قسم سے قوی ہے اور دوسری قسم سے ضعیف ہے (۴) پودا انجدان کے پودے کی طرح ہوتا ہے اور پھل انجدان کے پھل سے زیادہ سفید اور گول اور لمبا ہوتا ہے۔ اور دو طبقون کا سا انداز معلوم ہوتا ہے اور اس مین خوشبو آتی ہے مزے مین تیزی ہوتی ہے جب اسکو چھیلتے ہین تو اندر بیج سونف کے دانے سے لمبا نکلتا ہے جسکا رنگ سبزی مائل ہوتا ہے مزہ چاولون کا سا ہوتا ہے اس چوتھی قسم مین سے زیادہ تر یہی بیج چھیلکر کام مین لاتے ہین مولف قاسمی کہتا ہے کہ ویدجسکو بجابنگی بفتح باے موحدہ وہا و سکون الف و فتح باے فارسی و سکون نون و کسر کاف فارسی و سکون یاے تحتانی کہتے ہین وہ سیسالیوس ہے۔

طبیعت۔ دوسرے درجے سے تیسرے درجے تک گرم وخشک بتایا ہے۔

خواص وفوائد۔ یہ روئیدگی پیشاب اور حیض کا ادرار کرتی ہے۔ پیٹ کے اندر درد ہو تو اُسکو تسکین دیتی ہے سدہ کھولتی ہے۔ معدے کو قوت دیتی ہے سانس کی تنگی اور تقطیر بول اور رحم کے درد کو نافع ہے۔ مقوی ہاضمہ ہے محلل ریاح ہے مقوی باہ ہے درد کو نافع ہے۔ امراض گردہ و مثانہ مین نہایت موثر ہے اس کے بیج باطنی دردون کو تسکین دیتے ہین۔ بلغم کو مثانے ہین انسے ادرار خوب ہوتا ہے سدّے دور کرتے ہین ان کے کھانے سے بچہ رحم سے نکل جاتا ہے۔ ۴، ماشہ اس کے بیج شراب کے ساتھ کھانے سے سفر مین ہوا کے ضرر اور سردی سے حفاظت رہتی ہے۔ مرگی کو بھی یہ دوا نافع ہے اسکی جڑ اور بیجون کے کھانے سے پرانی کھانسی جاتی رہتی ہے۔ اس کی جڑ کو پیس کر شہد مین ملا کر چاٹنے سے سینے سے لزج رطوبات کا اخراج ہوتا ہے اور کوکھون اور کنج ران اور جوڑون وغیرہ سے ریاح دفع ہوجاتی ہے کھانا ہضم کرنے معدے کے لیے یہ جڑ مناسب ہے ریاحی پیٹ کی مروڑ کو دفع کرتی ہے اس کے استعمال سے جو پایون کے بچہ بھی آسانی سے پیدا ہوجاتا ہے اختناق رحم کے عارضے مین اسکا استعمال مفید ہے اسکی ساق اور بیج تازہ کوٹ کر رس نکال کر دو ڈھائی ماشہ کی مقدار مین شراب کے ساتھ کھانے سے اور اس طرح دس روز تک پے درپے استعمال مین رکھنے سے گردے کا درد جاتا رہتا ہے شہد کے ساتھ بھی چاٹنا بھی فائدہ بخشتا ہے مثانے کے امراض مین بھی یہ رس نفع بخشتا ہے۔ صاحب قاسمی کہتا ہے کہ بجابنگی تیز اور تلخ اور گرم ہے بلغمی کھانسی اور دمے اور ورم کو مفید ہے معدے کے کیڑے دور کرتی ہے تپ مثالی ہے اور حرارت غریبہ کو نافع ہے۔ **مضر**۔ گرم مزاج اور جگر۔ **مصلح**۔ گرم مزاج کے لیے کتیرا اور جگر کے لیے زرشک۔ **بدل**۔ انجدان۔

مقدار خوراک۔ ۴ ماشہ۔

سیبیا (یونانی)

بکسر سین اول وسکون یائے تحتانی وفتح سین مہملہ دوم وفتح بائے موحدہ وسکون الف۔ لسان الجوارع (ماہی مرکب دار)

صفات وشناخت۔ ایک قسم کی مچھلی ہے جس کو افریقہ کے بعض ساحلوں پر قناطر کہتے ہیں اسکی پشت پر سیپ کی طرح ایک سخت ہڈی ہوتی ہے اور معدہ سیاہ ہوتا ہے اور اس میں رطوبت سیاہ ہوتی ہے جس سے عرب میں بچے خط کی مشق کرتے ہیں اسی لیے فارسی میں اسکو ماہی مرکب کہتے ہیں کیونکہ مرکب بضم میم وفتح رائے مہملہ وتشدید کاف مفتوح منور کے وزن پر لکھنے کی روشنائی کا نام ہے بحر قلزم میں یہ مچھلی کثرت سے ملتی ہے بیت المقدس میں اس کو کھاتے ہیں یہ کینکڑہ انہیں ہے بلکہ اس سے کچھ مشابہت رکھتی ہے۔ حکیم عبدالحمید نے لکھا ہے کہ یہ مچھلی ہرماہ میں ایک مرتبہ انڈے دیتی ہے اور دو سال سے زیادہ نہیں جیتی۔

طبیعت۔ اسکا گوشت دوسرے درجے کے آخر میں گرم وخشک ہے اور پشت کی ہڈی اور سنگ کی طبیعت گرم ہے

خواص وفوائد۔ اسکی رطوبت کے لگانے سے بال ورے کا مرض جاتا رہتا ہے پشت کی ہڈی جلا کر کلف اور نمش اور بہق پر لگانے سے صاف ہوجاتے ہیں۔ تر مچھلی کو بھی نافع ہے اسکو پھوڑوں اور زخموں پر چھڑکنے سے بھرجاتے ہیں اس جلی ہوئی ہڈی سے شیاف بناکر آنکھ کی پلک کے اندر کی جانب پھیرنے سے آنکھ کی کھجلی اور پلک کی خشونت جاتی رہتی ہے اسکو دھوکر آنکھ کی دواؤں میں ملاتے ہیں اگر چوپایوں کی آنکھوں میں جالا پڑجائے تو نمک کے ساتھ اسکو لگانے سے کٹ جاتا ہے گوشت اسکا دیر ہضم ہے مگر اس کے کھانے سے پاخانہ کھلکر ہوتا ہے اس کے انڈے کھانے سے گردے اور مثانے کی پتھری نکل جاتی ہے کہتے ہیں کہ اسکے معدے کی رطوبت سے چراغ جلادیں تو دوسرے مکان میں جہاں چراغ نہ ہو کوئی بیٹھا ہوگا اسکو اس مکان کے آس پاس گردسی معلوم ہوگی۔

سیسہ (ھ)

بکسر اول ویائے معروف وفتح سین مہملہ دوم وسکون ہا۔ الف آبل پنجاب دونوں جگہ شین نقطہ دار سے تلفظ کرتے ہیں

اسرب (ف) رصاص الاسود (ع) پلمبم (ل) لیڈ (انگ)

صفات۔ یہ دھات گندھک کے ساتھ ملا ہوا زمین سے ملتا ہے تب اسکو برتن میں رکھ کر جلانے سے گندھک جل جاتی ہے اور سیسہ رہ جاتا ہے اس میں جوہر آبی بہت ہے جسکو سردی نے جمادیا ہے اور جوہر ہوائی اور جوہر خاکی زیادہ نہیں ہے جالینوس اس میں جوہر آبی کے زیادہ ہونے پر یہ دلیل لاتا ہے کہ جلد پگھل جاتا ہے۔ یہ دھات قدرے نیلا اور سفید اور بحیز دانہ دار اور چلا دار ہوتا ہے اور نہایت نرم مگر بھاری ہوتا ہے پانی سے اسکا وزن بارہ گنا ہے بہت ہلکی ضرب سے چپٹا ہوسکتا ہے مگر لوہے کے موافق اسکا باریک تار نہیں کھنچ سکتا۔ آنچ دینے سے بہت جلد پگھل جاتا ہے اس میں سیل بہت نکلتا ہے زیادہ جلایا جائے تو بالکل سیل بنکر سرخ انگارہ ہوجاتا ہے۔ سیسہ پانی اور ہوا میں تو نہیں بگڑتا۔ مگر ترشی کے ساتھ ملکر زہریلا ہوجاتا ہے اکثر دغا باز قلعی گر رانگ میں سیسہ ملادیتے ہیں اور اسکی قلعی تانبے کے برتنوں پر کرتے ہیں ایسے برتن میں کھانا صحت کے لیے مضر ہے کانچ میں سیسہ بھی شامل ہوتا ہے اکثر نکلنے سیسے کی لاگ سے تیار ہوتے ہیں سیسے کو نمناک زمین میں دابیں تو پھول جاتا ہے جلے ہوئے سیسے کو آبار (بمد الف) کہتے ہیں اور



ہندی میں اس کے کشتے کو ناگیشور رہاے مجہول وشین معجمہ موقوف و واؤ مفتوح ہوتے ہیں۔ عوام کا تلفظ ناگیسر ہے۔ وید کہتے ہیں کہ سیسہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک **کمار** جس کا ت تازی و فتح میم و سکون الف و رائے مہملہ موقوف اور دوسرا **سمل** بفتح سین مہملہ و فتح میم و سکون لام ان میں کمار عمدہ ہوتا ہے وہ کشتہ بنانے کے کام میں آتا ہے جو سیسا گلانے سے بہت جلد پتلا ہو جائے تول میں بھاری کاٹنے سے اندر سے اُجلا نکلے اور باہر سے کالا ہو وہ عمدہ ہوتا ہے۔

طبیعت۔ سرد وخشک دوسرے درجے میں۔

خواص و فوائد۔ سیسے کے کل مرکبات کم و بیش زہر ہیں مگر سفیدہ بڑا زہر ہے سیسے کے برتن میں صاف یا مینہ کا پانی چند روز رہنے سے یہ مرکب تیار ہوتا ہے اس باعث سے بعض دفعہ سیسے کی صراحی میں پانی پینے یا سیسے کا کام کرنے والے قولنج یا سکتہ یا فالج میں مبتلا ہو کر مر جاتے ہیں اس سم کے مسموم کی بڑی علامت یہ ہے کہ مسوڑھوں کے کنارے پر ایک نیلی لکیر پائی جاتی ہے سیسہ قابض ہے اسکو روغن گل میں گھس کر ملنا سوزش کو تسکین دیتا ہے روغن گل یا بارتنگ سبز یا کشنیز سبز کے پانیوں میں گھس کر لگانے سے سرطان متقرح کو نفع ملتا ہے گرم ورموں اور گرمی کے دردوں کو فائدہ پہونچتا ہے۔ شیخ الرئیس اور گیلانی لکھتے ہیں کہ اس سے دستہ اور سل بنا کر دونوں کو باہم رگڑیں اور ان میں کوئی روغن ڈالتے جائیں جو کچھ حاصل ہوئے اعضائے تناسل اور مقعد کے اورام گرم پر لگائیں اُن میں سردی پیدا کرکے نفع کرے گا۔ قروح خبیثہ یہاں تک کہ سرطان کو بھی کھو دے گا۔ روغن گل ملا کر سیسے کو گھسوا کر واسیر پر لگانے سے لہو بند ہو جاتا ہے اسکو ہاتھ کی ہتیلی پر اتنا ملیں کہ سیاہ ہو جائے اور پھر اس کا لوہج کو پانی میں دھو کر دکھتی ہوئی آنکھ پر لگائیں تو سوزش کو آرام ہو ۲ تولہ، ۱ ماشہ کا وزنی ٹکڑا کمر پر باندھنا احتلام کے واسطے مجرب ہے کچھ مالا یا گردن پر اس کا ٹکڑا باندھنے سے تحلیل ہو جاتے ہیں اسکی گولی نگلنا بالخاصہ برائے درد معدہ کو مفید ہے سیسے کی وہ گولی جو آدمی کے جسم سے نکال گئی ہو جو پچکا کر ہتوڑے سے بڑھا کر قلم بنا کر چانولوں کی برابر لمبے اور موٹے ٹکڑے قینچی یا چاقو سے کتر لیں۔ پھر اُن ٹکڑوں کو املی کی چھال میں لپیٹ کر کنڈوں کی آگ میں رکھ کر جلالیں وہ ٹکڑے پھول کر دھان کی کھیلوں کی شکل میں ہو جائیں گے۔ اُن سب کو باحتیاط دبیں کر رکھ لیں ہر حالت میں سل میں پان کے ساتھ یا خالی یومیہ ایک ٹکڑا استعمال کریں غذا نان خمیری تازہ اور بکری کے حلوان کا شوربا کم نمک دیں سیسے کے برتن میں خالص پانی یا کوئی عرق چند روز رکھنے سے اسکی تاثیر ان میں آجاتی ہے اس لیے ان کا پینا مضر ہے۔ لیکن نمک ملے ہوئے پانی میں بہت قدر اثر نہیں ہوتا۔ اس کے سفیدے کو آنکھ میں لگانے سے جلا پیدا ہوتی ہے جالے اور آشوب چشم کو اس سے نفع ہوتا ہے جستہ کے سفیدے کی طرح اسکا اثر ہے جسکو شہوت زیادہ ہوتی ہو وہ سیسے کا ٹکڑا کمر میں باندھ لے کم ہو جائے گی۔ جو کوئی سیسے کے برتن میں ہمیشہ پانی پیتا ہے بدن اسکا زرد ہونے لگتا ہے۔ جلا ہوا سیسہ یعنی آبار بیرونی استعمال سے خشکی پیدا کرتا ہے۔ محلل ہے جلا کرتا ہے۔ اسکو دھو کر آنکھ کی جلن کے واسطے لگانا مفید ہے۔ اسکا چھڑکنا پرانے زخم اور سرطان اور سیلان خون و رطوبت کو مفید ہے۔ سرکے کے ساتھ لیپ کرنا ورم استسقا کو تحلیل کرتا ہے۔ سمیت کی وجہ سے آبار کھلاتے نہیں اگر کوئی کھائے تو دودھ اور روغن کے ساتھ قے کرائیں اس کا بدل خارجی علاج میں سیندور ہے سیسہ سب دھاتوں کا مفسد ہے۔

ڈاکٹر لکھتے ہیں کہ سیسے کے مرکبات کو زیادہ چھونے یا سیسے کا کام کرنے سے ایک خاص کیفیت سم کی پیدا ہوتی ہے

جیسے بلبزم میں بھی کیفیت اسہال کے ہیں اول ایکسیلیٹی لگم مسوڑھوں کے کناروں پر پڑ جاتی ہے خاص طرح کی بو منہ سے آتی ہے اور ایک خاص طرح کا ذائقہ منہ کا ہوجاتا ہے یرقان اور لاغری او قبض میں آدمی مبتلا ہوجاتا ہے۔ زاں بعد یا تو سخت قولنج یا وجع مفاصل یا فالج یا دوسرے امراض دماغ پیدا ہوجاتے ہیں قولنج میں اکثر آدمی مبتلا ہوجاتے ہیں جس کے واسطے روغن ارنڈی یا تارپین کا تیل اور ایپسم سالٹ دست لانے کے لیے دیتے ہیں گندھک کا تیزاب یا شکر کی پلاتے ہیں۔ فالج ہونے سے عضلات کی قوت حرکت خصوصاً ساعد کے اوپر کھینچنے والے عضلات کی زائل ہوجاتی ہے جس سبب سے ہاتھ کلائی پر سے گرجاتا ہے ہاتھ کے انگوٹھے کی جڑ کے پاس کے عضلات سوکھ جاتے ہیں اسکا علاج یوں کرتے ہیں کہ اول مسہلات مذکورہ بالا دیتے پھر آیوڈائڈ آف پٹاسیم اور زاں بعد بہت مقدار میں جوہر کچلہ کھلاتے ہیں مادہ برق لگانے سے بہت نفع ہوتا ہے۔

سیسے کا کشتہ

یہاں ایک دو ترکیبیں عمدہ کشتے کی لکھتا ہوں بعد اس کے افعال و خواص لکھونگا (۱) سیر بھر سیسہ مٹی کے ظرف میں گلا کے املی اور ببیل کے پیڑوں کی پاؤ بھر اندرونی چھالوں کا سفوف اس پر تھوڑا تھوڑا چھڑکاتے جائیں اور لوہے کی کڑچھی سے رگڑتے جائیں ایسے کرتے کرتے جب اسکی راکھ ہوجائے تب اسکی برابر صاف میں سل لیکر دونوں کو کانچی سے خوب گھونٹ کر ٹکیہ بنا کر سکھا کر دو مٹی کے پیالوں میں گل حکمت سے بند کرکے گز بھر گڑھے میں جنگلی اپلوں کی آگ دیویں جب بالکل سرد ہوجائے تب نکالکر اسی طرح سے ۲۰ بار آنچ دیویں تو عمدہ کشتہ تیار ہوجائے گا (۲) صاف کیے ہوئے سیسے کے برابر صاف میں سل پان کے ساتھ کھرل کریں پھر اس کو سیسے کے پتلے پتروں پر لیپ کریں اور سکھا کر مٹی کے پیالوں میں گل حکمت سے بند کرکے گجپٹ میں دھر کے پھونک دیویں خوب سرد ہوجانے کے بعد نکالکر اسی طرح ۳۲ مرتبہ آنچ دیویں عمدہ کشتہ بن جائیگا۔

خواص و فوائد۔ بغیر صاف کیے ہوئے سیسے کا کشتہ کھانے سے کوڑھ بھوک کی کمی سے نفرت قولنج یرقان سل فساد خون۔ سوزاک۔ بخار۔ درد ریاحی۔ پتھری بھگندر اور جریان وغیرہ امراض پیدا ہوجاتے ہیں اور صاف کیے ہوئے سیسے کا کشتہ کھانے سے سل۔ بادی کا نقصان قولنج یرقان دوران سر پیٹ کے کیڑے بلغم پیٹ کا درد ریاحی جریان کھانسی سنگرہنی بواسیر ضعف ہاضمہ پانی کے نقصانات اورام وات وغیرہ کئی مرض زائل ہوتے ہیں الگ الگ بدرقوں کے ساتھ اس کا استعمال کرنے سے ہر ایک مرض رفع ہوجاتا ہے گلوے کے رس اور شہد کے ساتھ یا ہلدی آنولہ اور شہد کے ساتھ ہمیشہ کھانے سے سب قسم کے جریان رفع ہوتے ہیں یونانی اطباء بھی اسکا کشتہ دمہ اور دوسرے امراض باردہ میں شیرہ ادرک خواہ شہد کے ساتھ کھلاتے ہیں۔

سنیکڈ بارک (رش)

(ریمنانی پرشیانی کا رٹکس (ل))

صفات و شناخت۔ ریمنس پرشیانس درخت کی خشک کی ہوئی چھال ہے ٹکڑے ہوتے ہیں قد و قامت میں مختلف لپٹے ہوئے یا کناروں سے اندر کی جانب مڑے ہوئے موٹائی میں ایک انچ کے ۱۵ حصوں سے آٹھویں حصے تک باہر کی جانب صاف یا قریب قریب صاف اور سفید رنگ کا خاکی مائل جلد ہوتا ہے جس کو



آسانی سے دور کرسکتے ہیں اور جسپر پھپھوندی کے نشان پائے جاتے ہیں طبق کے نیچے کی سطح بھوری اور اس پر لیے ہوئے یا بھوری سُرخی مائل قریب قریب صاف اگرچہ سیدھے بل ہیں کسی قدر لکیروں کے نشان ہوتے ہیں توڑنے سے اندر کی جانب بناوٹ کسی قدر ریشہ دار خصوصاً بڑے ٹکڑوں میں بو کچھ نہیں اور ذائقہ تلخ ٹکڑوں کو چپٹا کرکے گڈیاں بناکر لاتے ہیں۔

خواص وفوائد — عمدہ دست آور اور مقوی معدہ دوا ہے کل آنتوں پر اسکا اثر ہوتا ہے ان کے عضلاتی پرت کو قوت دیتی ہے اور قوت دافعہ کو بڑھاتی ہے۔ مزمن قبض میں بہت مفید ہے مثلاً جب سخت قبض رہتا ہو تو اس کے سیال رب کو ایک فلوئڈ ڈرام کی مقدار میں دو یا تین مرتبہ دینے سے کئی دست بغیر درد اور پیچش کے ہوجاتے ہیں زاں بعد ۲۰ منم کی مقدار میں کسی شربت یا گلیسرائن کے ساتھ دن میں دو مرتبہ دینے سے قبض رفع ہوجاتا ہے اور چند روز کے بعد پھر دوا کی ضرورت نہیں رہتی۔

سیکیو کرٹیڈ کاربونیٹ آف آئرن (ش)
(فرائی کاربوناس سیکیو کرٹیلال)

صفات وشناخت — اس میں سلفیٹ آف آئرن یعنی ہیرا کسیس اور کاربونیٹ آف امونیم ہے میلے رنگ کا سیاہی مائل سفوف ہے ذائقہ شیریں اور خفیف کسیلا گرم نمک کا تیزاب جس میں پہلے سے باعتبار حجم نصف پانی ملا یا گیا ہو ڈالیں تو جوش آنے کے بعد حل ہوجاتا ہے۔

خواص وفوائد — عمدہ مقوی اور خون سُرخ کرنے والا اور مدر حیض ہے لوہے کے اس مرکب میں ایک عمدہ اثر یہ ہے کہ قابض نہیں ہے عصبی درد کے لیے اس سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔

مقدار خوراک — ۵ گرین سے ۲۰ گرین تک۔

سیگو (ل)

صفات وفوائد — اسکا درخت کھجور کے درخت کے مشابہ ہوتا ہے سیگو کے درخت میں قبل پھل آنے کے اندرونی حصے کو لے کر پیسیں اور پانی کے ہمراہ بالوں کی چھلنی یا صافی پر رکھ کر خوب ہلاویں تو سیگو بشکل سفوف پانی کے نیچے بیٹھ جاتا ہے جس کے پھر دانے باندھ لیتے ہیں بیماروں کو دودھ یا پانی میں پکا کر کھلاتے ہیں۔

سیلی سن (ش)
(سیلی سینز ل)

صفات وشناخت — ایک قلمدار نباتی جوہر ہے جو کہ مختلف قسم کے درخت بید یا اقسام چنار کے درخت کی چھال سے نکالتے ہیں بے رنگ چمکدار قلمیں ہوتی ہیں۔ ذائقہ بہت تلخ عام درجے کی حرارت میں ایک حصہ کے ہے ۲۸ حصہ پانی اور اسی قدر شراب درکار ہے ایتھر میں حل نہیں ہوتا گندھک کے تیزاب سے رنگت سرخ ہوجاتی ہے ہوا کے مقابلے میں جلانے سے پیچھے کچھ باقی نہیں رہتا۔

خواص وفوائد — دافع امراض نوبتی اور مقوی ہے مگر کونین اور سنکونا بارک کے اور جوہروں کی نسبت سے کم نہایت دافع حرارت اور دافع وجع مفاصل ہے مرض انفلوئنزا میں کہ ایک وبائی مرض ہے اور علامات اسکی مثل زکام کے ہیں لیکن مریض اس میں دفعۃً نڈھال اور نہایت پست ہمت ہوجاتا ہے سیلی سین کا بڑا فائدہ بیان کیا گیا ہے۔

مقدار خوراک - ۲۰ گرین سے ۴۰ گرین تک۔

سیلی سیلک ایسڈ (ش)

(ایسیڈم سیلی سیلکم (ل))

صفات وشناخت - یہ ایک قلمدار تیزاب ہے جو ابخرات کاربولک ایسڈ کو کاربونک گیس کے مقابلے میں لانے سے بنتا ہے جس کو پھر خالص کر لیتے ہیں یا درخت حق العالم کے روغن سے جو یورپ میں پیدا ہوتا ہے تیار کرتے ہیں جو قدرتی سیلی سیلیٹ میں سوئی کی مانند سفید رنگ کی قلمیں ہوتی ہیں۔ بکی اور بابونک پران کا خراش پیدا ہوتا ہے۔ ذائقہ اول شیرین زان بعد ترش۔ عام درجے میں ایک حصہ کے حل کرنے کے لیے ماہین ۵۰۰ اور ۵۰۰ حصہ پانی درکار ہوتا ہے۔ آب گرم اور ایل کحال اور ایتھر میں بخوبی حل ہوتا ہے۔

خواص وفوائد - اس میں حیوانی اور نباتی اشیا رکھنے سے سڑنے نہیں پاتیں زخموں کو صاف رکھتا ہے عفونت نہیں آنے دیتا اسی لیے جراحی میں زخموں کے لیے ایک نہایت عمدہ دوا ہے اس میں پھایا ترکر کے رکھتے ہیں یا اس کا مرہم کام میں لاتے ہیں یا سیال جس میں دس حصہ تیزاب اور ۲۰ حصہ سہاگہ اور ۱۰۰ حصہ پانی یا اسکا روغن جس میں ایک حصہ تیزاب اور ۲۵ حصہ روغن زیتون ہوتا ہے۔ اور جب حلق کے اندر سوزش ہوکر ایک پردہ کاذب فائبرن (یہ ایک مرکب ہے کہ خون اور گوشت میں بکثرت پایا جاتا ہے) کا پیدا ہوتا ہے تو اس کا لوشن لگاتے ہیں ایک حصہ کو دو حصہ کلورڈین میں ملا کر چھالوں اور مسوڑوں پر لگانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ مخینٹ جو تنگ جوتا پہننے سے اکثر انگلیوں پر پڑ جاتا ہے اس پر کلورڈیم میں ملا کر لگانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے دافع مرض نوبتی اور مقوی بھی ہے مگر کونین اور سنکونا بارک سے اور جوہروں کی نسبت سے کم نہایت عمدہ دافع حرارت اور دافع درد مفاصل ہے بیس یا تیس گرین کی خوراک میں دو دو گھنٹے کے بعد تین یا چار یا پانچ مرتبہ حسب ضرورت دینے سے بہت جلد وجع مفاصل شدیدہ کے بخار اور درد میں تخفیف ہو جاتی ہے اور ہر خوراک کے بعد اکثر مریض بہت تخفیف ظاہر کرتے ہیں اور ۲۴ یا ۲۰ گھنٹے میں حرارت ۱ میں تین اور پانچ درجے کے کم ہو جاتی ہے یا سب علامتیں مرض کی بالکل جاتی رہتی ہیں اور دائم بخاروں کی حرارت دور کرنے اور پسینہ لانے کے لیے بھی استعمال میں لاتے ہیں اور اس سے صفرا زیادہ پیدا ہو کر انتڑیوں کی راہ سے نکلتا ہے۔

مقدار خوراک - ۵ گرین سے ۳۰ گرین تک۔

سیلی سلیٹ آف سوڈا (ش)

(سوڈیائی سیلی سلاس (ل))

صفات وشناخت - کاسٹک سوڈا یا بائی کاربونیٹ آف سوڈیم کو پانی میں حل کر کے سیلی سیلک ایسڈ سے بقدر داخل کرتے ہیں کہ سولیوشن نیوٹرل ہو جائے پھر قلمیں باندھ لیتے ہیں قلمدار طبق ہوتے ہیں بلا رنگ اور چھوٹے بلا بو اور ذائقہ شیرین اور نمکین پانی میں بخوبی حل ہو جاتا ہے شراب میں بہت کم۔

خواص وفوائد - سیلی سلک ایسڈ کی طرح یہ بھی دافع مرض نوبتی اور مقوی ہے مگر کونین اور سنکونا بارک کے اور جوہروں کو نہیں پہونچتا۔ نہایت عمدہ دافع حرارت ہے وجع مفاصل میں بھی اس سے بہت بڑا نفع ہوتا ہے۔ ۲۰ یا تیس گرین کی خوراک میں دو دو گھنٹے کے بعد تین یا چار یا پانچ مرتبہ حسب ضرورت دینے سے جلد وجع مفاصل کے شدید بخار اور درد میں



تخفیف ہوجاتی ہے اور ہر خوراک کے بعد مریض بہت تخفیف ظاہر کرتے ہیں اور ۲۴ یا ۴۸ گھنٹے میں حرارت مابین تین اور پانچ درجے سے کم ہوجاتی ہے یا سب علامتیں مرض کی بالکل جاتی رہتی ہیں۔ اور عام بخاروں کی حرارت دور کرنے اور پسینہ لانے کے لیے بھی استعمال میں لائے ہیں یہ دوا دافع صفرا بھی ہے اور اس سے صفراوی پیدائش اور اسکا بڑھا ہونا بھی ظہور میں آتا ہے صفراوی درد سر میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پیشاب میں شکر آتی ہو تو اس کے استعمال سے نفع ہوتا ہے۔

مقدار خوراک ۔ ۱۰ گرین سے ۳۰ گرین تک۔

سیم (ھ)

بکسر سین و سکون یائے مجہول سیم موقوف اسکو بالور اور بالول بواو مجہول بھی کہتے ہیں اور **سینب** بھی بولنے میں آتا ہے

صفات و شناخت ۔ مشہور ترکاری ہے اس کے درخت کی بیل چلتی ہے بوتے ہیں اور صحرائی بھی ہوتا ہے یہ درخت قریب کے درختوں وغیرہ پر لپٹتا ہے۔ پھل لانبی اور چپٹی ہوتی ہے۔ بیج بھی چپٹے ہوتے ہیں مع تخم پکا کر کھاتے ہیں۔ مگر جوانی کو نہیں کھاتے اچار بھی ڈالتے ہیں کچی پھلی کی بو ذرا خراب ہوتی ہے رنگ اس کا سفید ہوتا ہے مگر ایک قسم ایسی بھی ہے کہ اسکی پھلی بہت بڑی اور رنگ سیاہ ہوتا ہے اسے کرشن پھلا اور پہاڑی سیم کہتے ہیں سیم میں بالکل سفید پھولوں کے گچھے لگتے ہیں۔ بعض قسم ہری سیم کی ایسی بھی ہوتی ہے جس کے پھول کی پتیاں گلابی ہوتی ہیں اور کچھ حصہ اوراسی بھی ہوتا ہے نسخہ سعیدی میں سیم کا پھول بنفشئی لکھا ہے۔

طبیعت ۔ سرد و خشک ہے مگر پہاڑی سیم گرم ہے۔

خواص و فوائد ۔ قابض و نفاخ ہے چونکہ اسمیں کسی قدر کساہٹ ہے اس لیے مقوی معدہ ہے با ہ کو قوت دیتی ہے فساد صفرا کو دور کرتی ہے ریاح پیدا کرتی ہے معدے کو غلیظ کر دیتی ہے اور اسکی حرارت کو نافع ہے اس کا بیج فساد صفرا کو دور کرتا ہے دیر میں ہضم ہوتا ہے قلیل الغذا ہے جسکو بواسیر کا مرض ہو یا قولنج کا دورہ پڑا کرتا ہو اس کے لیے بہت مضر ہے اس کا لیپ رادع اورام اور مسکن درد مفاصل ہے سیم کے بیج کا مغز بہی اور مغلظ منی ہے اس لیے کہ نفاخ ہے اس کے بیجوں کو سکھا کر سپیدہ بنا کر حلوا تیار کرکے کھانے سے باہ زیادہ ہوتی ہے ان کو سکھا کر پیس کر سونگھنے سے نکسیر کا خون بند ہوجاتا ہے اور جس جگہ سے خون جاری ہو مثل عضو پر چھڑک دینے سے خون رک جاتا ہے پہاڑی سیم گران ہے بلغم و صفرا کو دفع کرتی ہے سیم کے پتوں کا رس داد پر لگانا مفید ہے اس کے پتے کوٹ کے تیل میں جلا کے اور لوہے کے برتن میں رگڑ کے لگانا سر کے گنج اور ناسور کے لیے بہت مفید ہے۔ اسی طرح تازہ پتوں کا ضماد داد وغیرہ کو دفع کرتا ہے۔

وید کہتے ہیں کہ کثرت سے سیم کھانا بدن کا رنگ خراب کرتا ہے اور سفید کرتا ہے قاطع خون و صفرا ہے سودا اور پیشاب زیادہ کرتی ہے۔ **مضر** ۔ قابض و نفاخ و دیر ہضم ہے ریاح پیدا کرتی ہے پریشان خوابیں دکھاتی ہے۔ خلط فاسد پیدا کرتی ہے **مصلح** ۔ معمولی مصالح لہسن۔ ہلدی وغیرہ اور گرم مصالح اور سرکہ اور پودینہ اور گوشت۔

سی می سی فیوگا (ش)

سی می سی فیوگی ہائی زومال (ا)

صفات و شناخت ۔ سی می سی فیوگا ایسی موسا درخت کی جڑ ہے کہ مع ریشوں کے دوا کے کام میں لاتے ہیں یہ جڑ دو انچ سے ۲ انچ طول میں اور آدھے انچ سے ایک انچ دبیز سخت اور شکل میں گولائی لیے ہوئے کسی قدر چپٹی



اوپر کی جانب شاخون کے نشان اور نیچے کی جانب سے بہت سے شاخدار ریشے جوتار کی مانند سخت مگر آسانی سے ٹوٹ جانے والے جو اکثر ٹوٹ جاتے ہین رنگت جڑ اور ریشون کی سیاہ بھورا پن لیے ہوئے بلا بو اور ذائقہ تلخ اور کسی قدر خراش دار ہے۔

خواص وفوائد - یہ اعصاب کے لیے مسکن ہے دل پر تاثیر تسکین کی ہوتی ہے حاد اور مزمن وجع مفاصل اور عضلات کے تشنجی اور ریاحی درد اور کمر کے درد اور عرق النسا اور رعشہ مین فائدہ ہوتا ہے محرک اور اخراج کنندہ بلغم ہے اس سے اسٹرائکٹ یعنی رب کے لوکلائی مقدار خوراک ۳ منم سے ۳۰ منم تک اور ٹنکچر کی ۵ا منم سے ۱ ونس تک۔

سنبل (ھ)

بکسر سین مہملہ و یائے تحتانی مجہول و نون غنہ و فتح بائے موحدہ وسکون لام اور **سیمل** بکسر سین مہملہ و یائے تحتانی مجہول و فتح میم وسکون لام اور پنجابی مین **سیمر** اور گجراتی مین **سیملو** اور مارواڑی مین ساملو کہتے ہین اور **سینبھل** بھی بولتے ہین

صفات وشناخت - ایک درخت ہے ہندوستان مین پیدا ہوتا ہے اور بڑا ہوتا ہے اسکی اونچائی ڈیڑھ سو فٹ اور تنے کی گولائی چالیس فٹ ہوتی ہے یہ تنہ سیدھا ہوتا ہے اس کے تنے کی اور پرانی ڈالیون کی چھال سفید اور خاکی رنگ کی ہوتی ہے اُس کے آر پار لکڑی دراڑین ہوتی ہین اس کی ہر شاخ پر ہ تہ اس طرح ملے ہوئے لگتے ہین جس سے پنجے کے ساتھ مشابہت پیدا ہوجاتی ہے لکڑی اس کی سفید اور ہلکی ہوتی ہے یہ تلوارون کے میانون کے کام آتی ہے پتون کی وضع جامن کے چھوٹے پتون کی سی ہوتی ہے مگر اُنسے لمبے ہوتے ہین اس کے پھول کی کلی ابتدا مین لمبی بکائن کے پھل کی طرح ہوتی ہے اور درمیان مین گولر کی طرح ہوجاتی ہے اور انتہا مین بڑے کاغذی لیموکی طرح بن جاتی ہے بعد اس کے کھل جاتی ہے اور رنگ کرمچی (یعنی سرخ بزرگی مائل) ہوتا ہے پنکھڑیان ہکی موٹی ہوتی ہین ایسا معلوم ہوتا ہے جیسے سابقون مین مثل کے ٹکڑون پر کاغذ کے سرخ رنگ پھول کتر کر لگا دیے ہین اس پھول مین لعاب بہت ہوتا ہے بعد اس کے پھل بنے اور پھول کی پتیان گرنے لگتی ہین اس کا پھل آک کے پھل سے دُگنا ہوتا ہے جب پک جاتا ہے تو اسمین سے ملیمی روئی نکلتی ہے جس کو تکیون مین بھرتے ہین اس کے پھول کی کچی کلی کو جب کہ گولر کی برابر ہوتی ہے پکا کر کھاتے ہین اور اوپر کا پتلا چھلکا دور کرکے ایک ایک عدد کے چار چار پانچ پانچ ٹکڑے کرتے ہین اندر اس کے سرخ چیز نکلتی ہے اُسے نکال کر پھینک دیتے ہین پھر پانی مین اُبال کر پانی پھینک کر پیاز نمک مرچ ملا کر بگھار دیتے ہین یا گوشت مین ڈالتے ہین تھوڑا سا نفخ پیدا کرتی ہے - کاتک مگر مین اس کے پتے گر جاتے ہین اور چیت تک نئے نہین نکلتے ماہ پھاگن مین اس کے پھول لگتے ہین جیٹھ بیساکھ مین پھل پکتے ہین یہ درخت دو قسم کا ہوتا ہے ایک قسم کی ڈالیون پر کالی نوک کے آدھا انچ لمبے بہت کانٹے لگتے ہین اس کو نر سمجھتے ہین دوسرا بے خار اس کو مادہ جانتے ہین خاردار کو کانٹی سبل کہتے ہین یہ بے خار سے عمدہ ہوتا ہے اکثر جڑ مستعمل ہے جو مولی اور شقاقل کی طرح ہوتی ہے گودا اس کا سفید ہوتا ہے اس کو **موسلہ سینبل** کہتے ہین اسکا حال آگے آتا ہے اس کے گوند کو موچرس کہتے ہین۔

طبیعت - سرد وخشک یا گرم وخشک مع رطوبت فضلیہ کے یا گرم وخشک القوے لکڑی سرد وخشک پھول سرد وتر اور جڑ گرم وتر رطوبت فضلیہ کے ساتھ۔



خواص وفوائد - مقوی ہے خون وصفرا کی حدت دور کرتا ہے پھل معنی خون ہے پھوڑے پھنسی اور جذام کو فائدہ ہوپچاتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے اس کا پھول دستون کو بند کرتا ہے پھول کے اندر کا گودا مقوی باہ ہے - اس کی روئی اگر کان میں جلی جائے تو بہرا کردیتی ہے اسکی روئی کا تکیہ سر کے نیچے رکھنے سے نفخ اور ریاح شکم تحلیل ہونے ہین - کہتے ہین کہ اس کی روئی کا تکیہ سر کے تلے رکھنے سے بصارت کم ہوجاتی ہے - اور درخت کی چھال کے ضماد سے اورام تحلیل ہوتے ہین -

وید کہتے ہین کہ سیمل شیرین سرد کسیلا ہلکا چکنا منی بڑھانے والا اور مقوی ہے اسکا گوند قابض ہے دست بند کرتا ہے اور فربہی بدن کی دواؤن مین کام مین آتا ہے اس کے گوند کو دودھ مین ڈال کے پینے سے طاقت بڑھتی ہے اس کے سوکھے پھول پوست کے دانے یعنی تخم خشخاش اور کھانڈ ان سب کو دودھ مین اوٹا کر گاڑھا کرکے آٹھ آٹھ ماشہ دن مین تین بار کھانے سے خون صفراوی اور خونی بواسیر زائل ہوتی ہے اس کے جوش کیے ہوے پتون کا ضماد کرنے سے پھوڑون کی سوجن اُترتی ہے اس کے تین چار بیج نگلنے سے چیچک کم نکلتی ہے یا بالکل ہی نہین نکلتی - اس کی چھال کا جوشاندہ پلانے سے جریان کو نفع ہوتا ہے اس کے پھولون کو رات بھر پانی مین بھگو کر ملکر چھان کر اُس مین رائی کا سفوف ملا کر پلانے سے تاپ تلی کو آرام ہوتا ہے اس کے پھولون کے سفوف کو شہد مین ملا کر چٹانے سے خون صفراوی دفع ہوتا ہے اس کے کانٹون کو دودھ کے ساتھ پیس کے لیپ کرنے سے چہرے کی رونق بڑھتی ہے رنگ نکھرتا ہے -

سفید سیمل

مارواڑ کے لوگ سفید سالوا اور اہل گجرات دھولو شیملو اور اہل پنجاب سفید شمبل کہتے ہین -

صفات وشناخت - یہ ایک سیدھے تنے کا اونچا درخت ہوتا ہے جب یہ چھوٹا ہوتا ہے تب اس کے کانٹے لگا کرتے ہین اس کے پہلے سفید پھول لگتے ہین وہ لال پھولون والے سیمل کے پھولون سے بہت چھوٹے ہوتے ہین اسکا پھل چوڑا اور زیادہ دھندلے رنگ کا اور گول ہوتا ہے کونے دار نہین ہوتا مگھ کے مہینے مین اس کے پتے گرجاتے ہین اس کے دھندلے لال رنگ کا گوند لگتا ہے - اس کے پتے گرنے کے بعد ہی پھول لگ جاتے ہین اور بیساکھ مین پھل پکتے ہین اس کے بیجون مین سے تیل نکلتا ہے وہ اچھے لال یا بھورے دھندلے رنگ کا ہوتا ہے اس کے درخت ہندوستان اور سیلون کے گرم حصون مین بہت ہوتے ہین - اسکی جڑ کو بھی سیمل کا موسلہ کہتے ہین -

خواص وفوائد - اس کا گوند قابض ہے اُسکی پھنکی دینے سے دست رُک جاتے ہین اس کے پھل کی روئی زیادہ نفیس اور چکنی ہوتی ہے اس لیے مریض کے تکیے وغیرہ مین بھری جاتی ہے اور دوا کے کام مین آتی ہے اس کے سوکھے کچے پھل دوا کے کام مین آتے ہین عطار لوگ اس کے پھلون کے بدلے مین دوسرے درختون کے پھل دیدیا کرتے ہین جن مین کئی زہریلے پھل ہوتے ہین اس لیے اُن کو اس درخت کے تلے کی زمین پر سے جمع کرلینا چاہیے لال سیمبل کے پھل سے ان مین فائدہ بہت کم ہوتا ہے اس کے کچے پھل قابض اور چرپراہٹ مٹانے والے ہین جب بچے کے موت کی حاجت نہین رکتی ہو تو اُسکو اس کے گوند کی پھنکی دینی چاہیے اس کا جوشاندہ پلانے سے زیادہ پیشاب آکر استسقا زرق اور ورم تحلیل ہوجاتا ہے اس کے ایک تولہ نرم پتون کو پانی کے ساتھ پیس کے چھان کے اس کو پی کے اوپر سے مکھن نکالا ہوا دودھ پیوین اس طرح تین چار دن تک صبح کو پینے سے نیا سوزاک دفع ہوجاتا ہے اس کے چھوٹے یا کچے پھلون کی ترکاری پکا کر روٹی سے کھاتے ہین -

سینبل کا موسلہ

صفات وشناخت - سیبل کی جڑ ہے اور جس طرح سیبل کی دو قسمیں ہین اسی طرح ان دونون کے موسلے بھی الگ ہین لال پھولون والے سیبل کے موسلے سے سفید پھولون والے سیبل کا موسلہ زیادہ مفید ہے - دونون قسم کے ایک یا دو برس کے پیڑ کی جڑ مین سے مولی کی طرح نہایت نرم نکلتا ہے گودا اس کا سفید اور نہایت لعابدار ہوتا ہے اس کے ٹکڑے کرکے اور ڈورے مین پرو کر سائے مین خشک کرلیتے ہین -

طبیعت - گرم وتر ہے اور رطوبت فضلیہ بھی اس مین ہے بعض کے نزدیک گرم پہلے درجے مین اور خشک دوسرے درجے مین ہے -

خواص وفوائد - باہ زیادہ کرتا ہے بدن کو فربہ کرتا ہے فساد خون وجذام کو دفع کرتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے ملین طبع ہے حرارت غریزی کو بڑھاتا ہے بہتر طریق اس کے استعمال کا یہ ہے کہ دو سال کے درخت کی جڑ جو سفید اور نرم ہو نکال لین اور تیلے ریشے اس کے دور کردین گر وہ ہے گا اور زار استعمال مین نہ لائین بلکہ لکڑی کی چھری وغیرہ سے ورق تراش کے لکڑی کی سلائی سے ان ورقون مین سوراخ کرکے ایک ڈورے مین پرو کر سائے مین خشک کرین پھر کوٹ چھان کر سفوف بنا کر رکھین اس مین سے ایک تولہ لے کر ایک تولہ شکر سفید ملا کر آدھ پاؤ گرم پانی مین ڈال دین اور لکڑی یا چینی کے چمچے سے چلائین تاکہ لعاب نکل آئے پھر پئین اور ۴۰ دن تک اسی طرح پیتے رہین اور ان دنون مین ترشی اور بادی اور جماع اور غم ورنج اور زیادہ خوشی یا فکر اور خیالات اور محنت ومشقت سے بچتے رہین اور نہ بہت سرد ہوا کھائین اور نہ بہت ٹھنڈا پانی استعمال کرین تمام قوائے حیوانی ونفسانی وطبعی مین قوت آجائے گی گویا بوڑھے کو جوان کی طرح بنا دے گی حکیم شرف الدین نے اپنے مجربات مین لکھا ہے کہ مین نے سینبل کے موسلے کو اس طرح کھانا شروع کیا اور میرا باپ اس خیال سے کہ مین اپنی عورت سے صحبت نہ کرنے پاؤن مجھکو اپنی ایک جانب اور میری بی بی کو اپنی دوسری طرف سلاتا تھا جبکہ ۲۰ دن اس کو کھاتے ہوئے گذرے قوت باہ نے اتنا زور پیدا کیا کہ مین صبر نہ کرسکا ایک رات اپنا پاؤن باپ کے اوپر پھیلا کر اپنی عورت کو اُس پر چڑھا کر اپنے پلنگ پر لایا اور صحبت کرکے پھر پاؤن پر چڑھا کر اُس طرف پہونچاتا تھا کہ میرے پاؤن نے لغزش کی اور میری زوجہ کا پاؤن باپ کے پیٹ پر پڑا وہ چونک گیا اور کہا کہ اے ظالم چالیس دن صبر نہ کیا ورنہ لغزش اور ضعف باقی نہ رہتا - تازہ جڑ کی چھال چھلکر اُس کا رس نکال کر موزون کھانڈ کے ساتھ پیوین تو عمر بڑھ جائے حرارت غریزی مین قوت آجائے فہم تیز ہو جائے منی زیادہ ہو جائے اور جو موسلہ قوی اور موٹا ہو اور اسکا درخت پرانا ہو وہ اس معاملے مین بہت قوی ہے لیے موسلے کو ٹکڑے ٹکڑے کرکے ڈورے مین پرو کر خشک کرکے بیچتے ہین ایک قسم کی شباہت بہمن سرخ کے ساتھ ہوتی ہے جوگی کہتے ہین کہ جوان اور تازہ سینبل کا ایسا موسلہ نکالین جو سیدھا زمین مین گیا ہو آس پاس سے کاٹ کر درمیانی حصے کو چھائین مین سکھا کر پیس کر سفوف بنا کر ہر روز ایک تولہ کی مقدار مین اسی قدر کھانڈ ملا کر کھانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے حکیم شریف خان کہتے ہین کہ مین نے بھی اس کو استعمال کیا تو مفید پایا اور کچھ معدے کو تقویت اور دفع قبض کا بھی فائدہ دیا اگر شہد مین معجون بنا کر کھا دین تو تریاق جا بجا ہے کہ اور زیادہ فائدہ دے اسرار الاطبا کا مصنف حکیم احمد بن عمر شیرازی کہتا ہے کہ ہندوستان کے سفر مین ایک گاؤن مین میرا گذر ہوا وہاں مین نے ایک بوڑھے کو دیکھا جو نہایت طاقتور تھا بدن چکتا تھا اور ایک جوان عورت اُس کے ساتھ تھی مین نے اُس سے پانی مانگ کر پیا اور پھر کہا



کہ کیا یہ تمھاری بیٹی ہے وہ ہنسا اور لب دانتون سے کاٹ کر کہا کہ نہین میری زوجہ ہے اور اسی طرح اور بھی تین عورتین میری زوجیت مین ہین مین نے معذرت کی اور کہا کہ کیا چارون عورتون سے صحبت کر لیتے ہو جواب دیا کہ ہان اور دو دو بار چارون سے صحبت ہوتی ہے مین نے تعجب کیا عمر پوچھی تو جواب دیا کہ ایک سو دس سال کی ہے مجھے اور زیادہ تعجب ہوا میرے تعجب کو دیکھ کر کہنے لگا کہ جب مین پچاس سال کا ہوا تو نہایت کمزور تھا ایک ایک قدم اٹھانا دوبھر تھا ایک جوگی یہان آیا اور میرا حال اُسے معلوم ہوا تو اُسنے مجھے بتایا کہ جوان درخت ببنل کی تازہ جڑ جو گاجر کی طرح نرم ہو اُکھاڑ کر ٹکڑے ٹکڑے کر کے سائے مین سکھا کر سفوف کر کے چھان کر اُسکی برابر کھانڈ ملا کر معجون بنا کر رکھے اور اُسمین سے ہر روز صبح کو ڈیڑھ تولہ سے تین تولہ تک چاٹ لیا کر اور ترشی سے پرہیز رکھ مین نے اُسپر عمل کیا تو یہ طاقت حاصل ہوگئی یہ قصہ بیان کرنے کے بعد وہ بوڑھا آدمی قسم کھا کر کہنے لگا کہ میرا بیٹا پچاس برس کا ہے اُسنے دو سال تک یہ معجون کھائی تھی اُسکو بھی جوانی کی قوت حاصل ہوگئی ہے اور ڈاڑھی کے بالون مین ایک بال سفید نہین ہے۔ بیٹے کو بلا کر حکیم مذکور سے ملاقات کرائی اُسنے بھی اس واقعہ کی تصدیق کی۔

وید کہتے ہین کہ لال پھول والے ببل کی جڑ کو اونٹا کر پلانے سے طاقت بڑھتی ہے اسکی زیادہ مقدار دینے سے قے ہوتی ہے۔ کیونکہ محرک ہے اسکی چھوٹی جڑ کو سائے مین سکھا کر اُسکا حلوا بنا کر کھانے سے قوت باہ بڑھتی ہے نامردی مٹتی ہے چھوٹے درخت کی جڑ کی انتا کی نوکون کو پیس کر دودھ اور مصری کے ساتھ کھلانے سے سوزاک جاتا رہتا ہے اور اُن کے سفوف کو پھکانے سے آنون کے دست رُک جاتے ہین سفید پھول والے ببل کی جڑ کو کتر کر سائے مین سکھا کر پیسکر اُس مین اس کے پیڑ کی چھال کا رس ملا کے اور کھانڈ ڈال کے پھنکاتے ہین اس کے چھوٹے پیڑ کی جڑ کا جوشاندہ پلانے سے پرانے دست اور آنون بند ہوجاتے ہین۔ **بدل**۔ شقاقل۔

مقدار خوراک۔ ایک تولہ تک۔

سیندور (ھ)

بکسر سین مہملہ و یائے تحتانی مجہول و نون غنہ و ضم دال مہملہ و واو معروف و رائے مہملہ موقوف

سین مہملہ کے بعد یائے مجہول کا تلفظ نہین بھی ہوتا ہے اور اس صورت مین کسی ملک مین نون کو غنہ بولتے ہین کسی ملک مین ساکن مرہٹی مین شیندور شین نقطہ دار سے محاورہ ہے اور یائے مجہول کے بعد نون ملفوظ ہے۔ زنجفر عربی مین اسرنج اور سریخ نام ہے

صفات۔ پسی ہوئی سرخ چیز ہے جو رانگ کے سفیدے یا رانگ اور سیسے سے بناتے ہین کہ انگوٹھی کے توے مین رکھ کر بھٹی کے سامنے رکھ دیتے ہین اور بھٹی مین کوڑا کرکٹ جلاتے ہین اور تھوڑا نمک اُسپر چھڑکتے ہین اور لوہے کی سیخ یا چمچے سے ہلاتے ہین سُرخ ہوجاتا ہے۔ اور جتنی آنچ زیادہ دیتے ہین سُرخی زیادہ ہوتی ہے جب سُرخ ہوجاتا ہے تو ہانڈی مین رکھ کر بھٹی کے سامنے رکھ کر اُس پاس آگ جلاتے ہین سُرخ ہوجاتا ہے پسے ہوئے شنگرف کے مشابہ ہوتا ہے مگر اُس سے کم رنگ اور بدمزہ اور بدبودار ہوتا ہے بہتر قسم وہ ہے کہ بہت سُرخ رنگ بھاری اور ثقیل میدے کے چھلنا ہوا آگ مین نہ جلے۔

طبیعت۔ یونانیون کے نزدیک سرد پہلے یا دوسرے درجے مین اور خشک دوسرے یا تیسرے مین شیخ کہتا ہے کہ شادنج کے قریب قریب اسکی قوت ہے بلکہ اُس سے بھی قوی ہے۔ بعض کہتے ہین کہ اسکی سردی سفیدے سے کم ہے اور خشکی اس سے زیادہ ہے اور وید گرم و خشک بتاتے ہین۔

خواص وفوائد۔ وید کہتے ہین کہ پیرکے اُس ورم کو کہ سوزش ہوکر پیدا ہوجائے اور کوڑھ اور سوکھی کھجلی کو دفع کرتا ہے ٹوٹی ہوئی ہڈی کو جوڑتا ہے زخم کو درست کرتا اور بھرتا ہے پھوڑے پھنسی کو نفع دیتا ہے زخم کو صاف کرتا ہے۔ اور بچھوڑون کا زہر دفع کرتا ہے۔

یونانی اطبا کہتے ہین کہ ورم اور دُنبل کو تحلیل کرتا ہے بثور اور جذام کو نافع ہے زخمون کو جلا دیتا ہے اگر زخم مین زہر لگا ہو تو اُس کے اثر کو دور کرتا ہے زخم کو مواد سے پاک کرکے گوشت بھرلاتا ہے اور زخم کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔ داد اور کھجلی کے لیے مجرب ہے دھوے ہوئے گھی مین ملاکر لگانے سے ٹوٹی ہوئی ہڈی جڑ جاتی ہے پھوڑے کو صاف کرکے بھرلاتا ہے۔ سیلان خون اور سوختگی آتش کے لیے نافع ہے یہ ایک سمی اور قاتل چیز ہے اس کو جو کوئی کھالے تو اس کا علاج اُس طرح کرین جس طرح سفیدہ کھالینے کے وقت کیا جاتا ہے اگر اس کو کھالینے سے آواز بیٹھ جائے تو چراغ کی لو کا گل پان مین رکھ کر کھائین کرنے ہوکر گلا صاف ہوجاتا ہے اور آواز کھل جاتی ہے اسکی دھونی آدھا سیسی کے درد کو مفید ہے اس طرح کہ خشکا کا غذ لیوین پہانتک کہ وہ سُرخ ہوجائے انگلی جتنی بتی بناکر ایک سرا ناک مین رکھین اور دوسرے کو آگ بتائین اور دھوان ناک مین کھینچین جدھر درد ہو اُدھر کے نتھنے مین سرا رکھنا چاہیے۔ اگر سارے سر مین درد ہو تو دونون مین رکھنا چاہیے تھوڑے سیندور کو مدار یعنی آک کے دودھ مین حل کرکے وہان لگائین جہان کے بال اُڑ گئے ہون نئے بال نکل آئینگے۔

سیندور یا (ھ)

بکسر سین یا مجہول نون خفی وضم دال مطلہ وواو معروف وکسر راے مطلہ و یاے تحتانی مفتوح وسکون الف اس کو ماروالا ڑی مین سیندور پیتی کہتے ہین جس مین سین مطلہ مکسور نون ساکن بسکون جلی اور دال مطلہ مضموم واو معروف ورا ے مطلہ موقوف وہاے فارسی اول مضموم ہے گجراتی مین سندری نون ساکن بسکون خفی سے کہتے ہین اور مرہٹی مین شیندری بکسر شین معجمہ و یاے مجہول و نون غنہ وفتح دال مطلہ وکسر راے مطلہ و یاے معروف نام ہے اہل پنجاب کشاکن بفتح لام وفتح کاف دجاف کہتے ہین سنسکرت مین سندوری نون ساکن بسکون جلی سے اور رکت بیجا اور رکت پشپا نام ہین۔

صفات وشناخت۔ سندوریا ہندوستان مین بہت سے مقامون مین بوئی جاتی ہے یہ سفید اور گلابی یا پیازی رنگ کے پھولون کے اعتبار سے دو قسم کی ہوتی ہے اس کا پیڑ چھوٹا ہوتا ہے اس کے شاخین تھوڑی لگتی ہین گرمی کے موسم مین اس کے پھول لگتے ہین جاڑون مین اس کے پھل پکتے ہین اس کے پھل کے گودے مین سے لال یا نارنجی رنگ نکالا جاتا ہے یہ بیان ان بھوت چلتسا ساگر کے مطابق ہے فارسی کی کتابون مین شکن کے نام سے ایک روئیدگی کا حال لکھا ہے جس کو لام کے باب مین ذکر کیا جائے گا۔

خواص وفوائد۔ وید کہتے ہین کہ یہ روئیدگی خشکی پیدا کرنے والی اور کچھ دست آور ہے اور آنون کے دست بند کرتی ہے۔ گردے کے امراض کی بہت اچھی دوا ہے اس کے پھل کا مغز قابض ہے اس کے بیج دل کے واسطے نافع اور قابض اور بخار مٹانے والے ہین۔

سینڈھ (ھ)

بکسر سین مطلہ و یاے تحتانی مجہول ونون غنہ ودال مطلہ مخلوط بہاموقوف مارواڑی مین یاے معروف سے بولتے ہین دیہاتی اور دوسرے آدمی آخر مین الف کے اضافے سے سینڈھا بھی تلفظ کرتے ہین دستبو پراث) وُرد اب (ع)

صفات وشناخت۔ ایک پھل ہے مرغی کے انڈے کی برابر اور اُس سے بڑا بھی ہوتا ہے جن دنون کہ پیدا ہوتا ہے اُس کے ساتھ یہ اور پھوٹ بھی پیدا ہوتے ہین اسکی بیل کھیت اور باغون مین بوئی جاتی ہے اور اپنے آپ بھی اُگتی ہے یہ بھی بڑی قسم کی کچری سمجھنا چاہیئے اور ان پھوٹ چلتسا ساگر مین سوکھے سیندھے کو کچری اور کاچری بتایا ہے اور فارسی کی کتابون والے بڑی قسم کی کچری بتاتے ہین مطلب یہ ہے کہ چھوٹی قسم کے پھل کا نام کچری ہے اور بڑی قسم کے پھل کا نام سیندھ اسی لیے دستنبویہ اور درواب کی ہندی پہچان بتائی ہے یہ دونون نام لکھے ہین یہ خربوزے کے اقسام سے علیحدہ ہے اس لیے کہ سیندھ خربوزہ بھی پھل ہے اور خربوزہ ربیعی بہت تیز خوشبو اس مین آتی ہے رنگ اس کا زرد ہوتا ہے جس پر سبز لکیرین اور دوسرے رنگ یا لکیرین بھی ہوتی ہین گول قدرے طولانی ہوتا ہے خامی مین سبز و تلخ اور پکنے کے بعد شیرین اور زرد ہو جاتا ہے۔ اس کے بیجون کی وضع خربوزے کے بیجون کی سی ہوتی ہے مگر اُنسے چھوٹے ہوتے ہین۔

طبیعت۔ دوسرے درجے مین گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ اسکا سونگھنا دماغ کو قوت دیتا ہے اور اُسکا سدہ کھولتا ہے مدر بول ہے پتھری کو توڑ کر نکالدیتا ہے بشرطیکہ چند روز متواتر کھائین اور کھانے سے یہ مراد ہے کہ سالن وغیرہ نہ پکائین بلکہ بطور پھل کے کھائین۔ گوشت مین اسکو ڈالین تو گل جائے اس امر مین خربوزے کے چھلکے سے زیادہ موثر ہے چونکہ اس کی خوشبو عمدہ اور تیز ہوتی ہے اس لیے لوگ پاس رکھتے ہین صفرا کو دفع کرتا ہے خون کو صاف کرتا ہے دست آور ہے بھوک بڑھاتا ہے۔

وید کہتے ہین کہ کچا سیندھا کڑوا کچھ کھٹا گرم اور پکا کر پھوڑے والا ہے بخار خشک کھجلی اور پیٹ کے کیڑے مٹاتا ہے پکا ہوا میٹھا کھانے کی طرف سے نفرت مٹانے والا بھاری ٹھنڈا بعض حالتون مین وات اور صفرا کو بڑھانے والا ہے۔

سیندھی (ھ)

بکسر سین مہملہ و یائے تحتانی مجہول و نون ساکن و کسر دال مہملہ مخلوط بہا و سکون یائے تحتانی معروف اور ہائے مخفی کے حذف سے **سیندی بھی کہتے ہین**

صفات وشناخت۔ ایک ہندوستانی درخت کا رس ہے جو مثل کھجور کے درخت کے سیدھا ہوتا ہے اور اس کے تنے پر کھجور کی طرح کھپے ہوتے ہین اسکی ڈالیان پتلی اور لمبی اور ٹیڑھی اور زمین کی طرف جھکی ہوئی ہوتی ہین جنکی دونون طرف صفون مین لمبے لمبے پتے لگتے ہین جو سخت ہوتے ہین نوکین تیز ہوتی ہین پھول گچھون مین آتے ہین بعد اس کے پھل لگتے ہین جن کا مزہ اور چھلکا اور رنگ اور وضع اور گٹھلی دیسی کھجور کی طرح ہوتی ہے یہ پھل گرمی مین لگتا ہے اور سیندھ دکھلاتا ہے اسکا رس خاص ترکیب سے نکالتے ہین کہ ڈالیون کے تلے تنے کو تکھونٹا کاٹ کر اُس مین گڑھا کر دیتے ہین اور اُس سے ملا کر مٹی کا نیا برتن باندھ دیتے ہین پس رس رس کر رس اس برتن مین جمع ہو جاتا ہے جس وقت تک یہ رس نشہ پیدا نہین کرتا نیرہ اور نُشبا کہلاتا ہے جب اس مین جوش آجاتا ہے سو وقت استعمال کرتے ہین اور اسی کو سیندھی کہتے ہین اور اب نشہ پیدا کرتی ہے جوش سے قبل مزہ شیرین ہوتا ہے اور جوش کے بعد تلخی و ترشی آجاتی ہے اور پھر بھی کسی قدر شیرینی باقی رہتی ہے اور ذرا سی بکساہٹ بھی ہوتی ہے اور یہ چیز خوشبودار بھی ہوتی ہے۔

طبیعت۔ نیرہ اور سیندھی سرد و تر ہین کچا پھل سرد و خشک ہے اور پکا ہوا پھل گرم و خشک اور لکڑی سرد و خشک ہے

خواص وفوائد۔ نیرہ گرمی اور حدت اور تشنگی کو تسکین دیتی ہے۔ احتراق کو دفع کرتی ہے۔ رطوبت پیدا کرتی ہے

خواص وفوائد۔ وید کہتے ہیں کہ بیر کے اُس ورم کو کہ سوزش ہوکر پیدا ہوجائے اور کوڑھ اور سوکھی کھجلی کو دفع کرتا ہے ٹوٹی ہوئی ہڈی کو جوڑتا ہے زخم کو درست کرتا اور بھرتا ہے پھوڑے پھنسی کو نفع دیتا ہے زخم کو صاف کرتا ہے۔ اور پھوڑوں کا زہر دفع کرتا ہے۔

یونانی اطبا کہتے ہیں کہ ورم اور دُنبل کو تحلیل کرتا ہے بثور اور جذام کو نافع ہے زخموں کو جلا دیتا ہے اگر زخم میں زہر لگا ہو تو اُس کے اثر کو دور کرتا ہے زخم کو مواد سے پاک کرکے گوشت بھرلاتا ہے اور زخم کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔ داد اور تر کھجلی کے لیے مجرب ہے دھوئے ہوئے گھی میں ملاکر لگانے سے ٹوٹی ہوئی ہڈی جڑ جاتی ہے پھوڑے کو صاف کرکے بھرلاتا ہے۔ سیلان خون اور سوختگی آتش کے لیے نافع ہے یہ ایک سمی اور قاتل چیز ہے اس کو جو کوئی کھائے تو اس کا علاج اُس طرح کریں جس طرح سفیدہ کھالینے کے وقت کیا جاتا ہے اگر اس کو کھالینے سے آواز بیٹھ جائے تو جراغ کی لو کا گل پان میں رکھ کر کھائیں کرتے ہوکر گلا صاف ہوجاتا ہے اور آواز کھل جاتی ہے اسکی دھونی آدھا سیسی کے درد کو مفید ہے اس طرح کہ خشک کاغذ پر ملیں یہاں تک کہ وہ سُرخ ہوجائے اُسکی بتی بٹ کر ایک سرا ناک میں رکھیں اور دوسرے کو آگ بتائیں اور دھواں ناک میں کھینچیں جدھر درد ہو اُدھر کے نتھنے میں سرا رکھنا چاہئے۔ اگر سارے سر میں درد ہو تو دونوں میں رکھنا چاہیئے تھوڑے سیندور کو مدار یعنی آک کے دودھ میں حل کرکے وہاں لگائیں جہاں کے بال اُڑ گئے ہوں نئے بال نکل آئیں گے۔

سیندوریا (ھ)

یاسرنج یا مچھوار قین خفی دضم دال مہملہ و واؤ معروف وکسر رائے مہملہ و یائے تحتانی مفتوح وسکون الف اس کو مارواڑی میں سندور ریشی کہتے ہیں جس میں سین مہملہ مکسور نون ساکن بسکون جلی اور دال مہملہ مضموم و واو معروف و رائے مہملہ موقوف و بائے فارسی اول مضموم ہے گجراتی میں سندری نون ساکن بسکون خفی سے کہتے ہیں اور مرہٹی میں شیندری بکسر شین معجمہ و یائے مجہول و نون غنہ و فتح دال مہملہ وکسر رائے مہملہ و یائے معروف نام ہے اہل پنجاب کپشا کن بفتح لام وفتح کاف وجانفر کہتے ہیں سنسکرت میں سندوری نون ساکن بسکون جلی سے اور رکت بیجا اور رکت پُشپا نام ہیں۔

صفات وشناخت۔ سندوریا ہندوستان میں بہت سے مقاموں میں بوئی جاتی ہے یہ سفید اور گلابی یا پیازی رنگ کے پھولوں کے اعتبار سے دو قسم کی ہوتی ہے اس کا پیڑ چھوٹا ہوتا ہے اس کے شاخیں تھوڑی لگتی ہیں گرمی کے موسم میں اس کے پھول لگتے ہیں جاڑوں میں اس کے پھل پکتے ہیں اس کے پھل کے گودے میں سے لال یا نارنجی رنگ نکالا جاتا ہے یہ بیان ان بھوت چلتسا ساگر کے مطابق ہے فارسی کی کتابوں میں شکن کے نام سے ایک روئیدگی کا حال لکھا ہے جس کو لام کے باب میں ذکر کیا جائے گا۔

خواص وفوائد۔ وید کہتے ہیں کہ یہ روئیدگی خشکی پیدا کرنے والی اور کچھ دست آور ہے اور آنوں کے دست بند کرتی ہے۔ گردے کے امراض کی بہت اچھی دوا ہے اس کے پھل کا مغز قابض ہے اس کے بیج دل کے واسطے نافع اور قابض اور بخار مٹانے والے ہیں۔

سیندھ (ھ)

بکسر سین مہملہ و یائے تحتانی مجہول و نون غنہ و دال مہملہ مخلوط بہا موقوف مارواڑی میں یائے معروف سے بولتے ہیں دیہاتی اور دوسرے آدمی آخر میں الف کے اضافے سے **سیندھا** بھی تلفظ کرتے ہیں دستبوپراٹ) وزر دا سباع)



صفات وشناخت - ایک پھل ہے مرغی کے انڈے کی برابر اور اس سے بڑا بھی ہوتا ہے جن دونوں کا پیدا ہوتا ہے اس کے ساتھ یہ اور پھوٹ بھی پیدا ہوتے ہیں اسکی بیل کھیت اور باغوں میں بوئی جاتی ہے اور اپنے آپ بھی اُگتی ہے یہی بڑی قسم کی کچری سمجھنا چاہیے اور ان پھوٹ چکیتا ساگر میں سوکھے سیندھے کو کچری اور کاچری بتایا ہے اور فارسی کی کتابوں والے بڑی قسم کی کچری بتاتے ہیں مطلب یہ ہے کہ چھوٹی قسم کے پھل کا نام کچری ہے اور بڑی قسم کے پھل کا نام سیندھ اسی لیے دستنبویہ اور دوداب کی ہندی جہاں بتائی ہے یہ دونوں نام لکھے ہیں یہ خربوزے کے اقسام سے علیحدہ ہے اس لیے کہ سیندھ خریفی پھل ہے اور خربوزہ ربیعی بہت تیز خوشبو اس میں آتی ہے رنگ اس کا زرد ہوتا ہے جس پر سبز لکیریں اور دوسرے رنگ یا لکیریں بھی ہوتی ہیں گول قدرے طولانی ہوتا ہے خامی میں سبز و تلخ اور پکنے کے بعد شیریں اور زرد ہوجاتا ہے۔ اس کے بیجوں کی وضع خربوزے کے بیجوں کی سی ہوتی ہے مگر اُنسے چھوٹے ہوتے ہیں۔

طبیعت - دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد - اسکا سونگھنا دماغ کو قوت دیتا ہے اور اُسکا سدہ کھولتا ہے مدربول ہے پتھری کو توڑکر نکالدیتا ہے بشرطیکہ چند روز متواتر کھائیں اور کھانے سے یہ مراد ہے کہ سالن وغیرہ نہ پکائیں بلکہ بطور پھل کے کھائیں۔ گوشت میں اسکو ڈالیں تو گل جائے اس امر میں خربوزے کے چھلکے سے زیادہ موثر ہے چونکہ اس کی خوشبو عمدہ اور تیز ہوتی ہے اس لیے لوگ پاس رکھتے ہیں صفرا کو دفع کرتا ہے خون کو صاف کرتا ہے دست آور ہے بھوک بڑھاتا ہے۔

دیکھتے ہیں کہ کچا سیندھا کڑوا کچھ کھٹا گرم اور پکا کر بھوڑے والا ہے بخار خشک کھجلی اور پیٹ کے کیڑے مٹاتا ہے پکا ہوا میٹھا کھانے کی طرف سے نفرت مٹانے والا بھاری ٹھنڈا قابض حالبس اور رات اور صفرا کو بڑھانے والا ہے۔

سیندھی (ھ)

بکسر سین مہملہ ویائے تحتانی مجہول و نون غنہ و کسر دال مہملہ مخلوط بہا و سکون یائے تحتانی معروف اور ہائے خفی کے حذف سے سیندی بھی کہتے ہیں

صفات وشناخت - ایک ہندوستانی درخت کا رس ہے جو مثل کھجور کے درخت کے سیدھا ہوتا ہے اور اسکے تنے پر کھجور کی طرح کھپٹے ہوتے ہیں اسکی ڈالیاں پتلی اور لمبی اور ٹیڑھی اور زمین کی طرف جھکی ہوئی ہوتی ہیں جنکی دونوں طرف صفوں میں لمبے لمبے پتے لگتے ہیں جو سخت ہوتے ہیں نوکیں تیز ہوتی ہیں پھول گچھوں میں آتے ہیں بعد اس کے پھل لگتے ہیں جن کا مزہ اور چھلکا اور رنگ اور وضع اور گٹھلی دیسی کھجور کی طرح ہوتی ہے یہ پھل گرمی میں لگتا ہے اور سیندھ دکہلاتا ہے اسکا رس خاص ترکیب سے نکالتے ہیں کہ ڈالیوں کے تلے تنے کو تھوڑا کاٹ کر اس میں گڑھا کردیتے ہیں اور اس سے ملاکر مٹی کا نیا برتن باندھ دیتے ہیں پس رس رس کر رس اس برتن میں جمع ہوجاتا ہے جس وقت تک یہ رس نشہ پیدا نہیں کرتا نیرہ اور نشا کہلاتا ہے جب اس میں جوش آجاتا ہے سوقت استعمال کرتے ہیں اور اسی کو سیندھی کہتے ہیں اور اب نشہ پیدا کرتی ہے جوش سے قبل نیرہ شیریں ہوتا ہے اور جوش کے بعد تلخی و ترشی آجاتی ہے اور پھر بھی کسی قدر شیرینی باقی رہتی ہے اور ذرا سی بکساہٹ بھی ہوتی ہے اور یہ چیز خوشبودار بھی ہوتی ہے۔

طبیعت - نیرہ اور سیندھی سرد تر ہیں کچا پھل سرد وخشک ہے اور پکا ہوا پھل گرم وخشک اور لکڑی سرد وخشک ہے

خواص وفوائد - نیرہ گرمی اور حدت اور تشنگی کو تسکین دیتی ہے۔ اخراق کو دور کرتا ہے۔ رطوبت پیدا کرتی ہے۔



بدن کو فربہ کرتی ہے مدربول ہے جن کے مزاج گرم وخشک ہین اُن کے یے موافق ہے مرطوبین کو بھی موافق ہے مناسب
یہ ہے کہ ۹ تولہ سے شروع کرائین اور ہر روز ۳ تولہ بڑھایا کرین اور ۲۰ تولہ . ماشہ سے ۵ تولہ ۱ . ماشہ تک نوبت پہونچا دین یہ
پھر بعض مزاجون مین ما الجبن کی قائم مقام ہوتی ہے مگر بھوک گھٹاتی ہے - **سیندھی** گران ہے سردی اور بادی پیدا کرتی ہے
صفرا کے فساد کو دور کرتی ہے - لکھا ہے کہ بلغم کو بھی مفید ہے اگر دھتورے کے بیجون کے ساتھ استعمال کرین تو بادی کو دور کرے
سنگرہنی اور ہاتھ پاؤن کے ورم اور امراض جلدی و بواسیر و کلانی شکم اور خروج مقعد اور خارشت شکم اور کرم شکم کو دور کرتی ہے
اس مین جو چیز ملا مین اس کے سے افعال پیدا کرے سیندھی کو دو تین روز رکھ کر استعمال کرین تو سودا و صفرا و بلغم وغیرہ کو
گر دس کے داغ پیدا کرتی ہے - سیندھی کا سرکہ بھی تیار کرتے ہین جو ہاضم ہوتا ہے اسکی شراب بھی بنائی جاتی ہے بہت ہلکی ہوتی
ہے اس کے فائدے عام شرابون سے ہین - طریقہ بنانے کا یہ ہے کہ سیندھی مٹی کے گھڑون مین بھرلین مگر تہائی حصہ خالی
رکھین اور مٹی کا سرپوش منھ پر ڈھک کر گیہون کے آٹے سے جوڑ کے مقام کو بند کرکے دو ہفتے تک رات دن آسمان کے
تلے رکھین پھر مٹی کے برتن کے ذریعہ سے عرق کھینچ لین بھر الائچی کے بیج پیس کر اور چنبیلی کے پھولون کی پتیان اور لیموے
چھلکے ملا کر دوبارہ کشید کرین جو کچھ جاتا ہے اور تیز ہوتا ہے وہ شراب ہے اور جو کچھ برتن مین تلے باقی رہ جاتا ہے وہ سرکہ ہے
چھان کر کام مین لائین -

سیندھی کے درخت کا کچا پھل دست بند کرتا ہے سیلان رحم کو نافع ہے کسی عضو سے خون جاری ہو تو بند کرتا ہے -
بواسیر کو مفید ہے لیکن سُدہ پیدا کرتا ہے اسکی اصلاح مویز اور ناگر موتھا کرتے ہین تاپ تلی کے یے نافع ہے لغوظ پیدا کرتا ہے
درد کمر ضعف گردہ و مثانہ کو مفید ہے بدن کو موٹا کرتا ہے - مگر بلغم پیدا کرتا ہے اس کے زیادہ کھانے سے پیٹ مین کیڑے
اور برص پیدا ہوتا ہے پکا ہوا پھل شیرین ہوتا ہے بادصفرادی کو نکالتا ہے گرم مزاج والون کو مضر ہے مصلح اس کے انجبار
اور لیمو وغیرہ فواکہات ہین اس کی گٹھلی جلا کر لگانے سے پلکین نکل آتی ہین اسکا گابھا شیرین اور کسی قدر بکسا اور قابض
اور حابس خون ہے - سوزاک کو مفید ہے - زیرہ سیاہ اور چھاچھ کے ساتھ دینا چاہیے -

سینڈ (ھ)

بکسر سین مہملہ و یائے تحتانی مجہول و نون غنہ و دال ثقیل موقوف مارواڑی مین اسکو تھوہر لو او مجہول کہتے ہین اور
پنجابی مین ڈنڈا تھوہر اور گجراتی مین کنٹالو تھور بولتے ہین - (زقوم ع)

صفات و شناخت - ایک خاردار درخت ہے اسکی اونچائی ۲۰ فٹ کی ہوتی ہے اس کے تنے کا قطر ایک
فٹ کا ہوتا ہے بسنت کے موسم مین اس کے پتے گر جاتے ہین پھاگن اور چیت مین نئے نکل آتے ہین اس کے ہر ایک
حصے مین دودھ ہوتا ہے اس کو اونٹانے سے گوند نکلتا ہے ماگھ اور پھاگن مین اس کے پھول لگتے ہین اس کو ڈنڈا تھور
اس یے کہتے ہین کہ اس مین لمبے لمبے ڈنڈے ہوتے ہین مگر شاخ تھور بھی ہی ہے - ویدک کی کتابون مین اسی طرح لکھا ہے
مخزن الادویہ مین آیا ہے کہ ہندوستان مین سینڈ کی چار قسمین ملتی ہین (۱) تدھارا اسمین تین پہلو ہوتے ہین اور گرہین
ہوتی ہین جن کے اوپر چھوٹے چھوٹے پتے لگتے ہین (۲) چودھارا اسمین چار چار پہلو ہوتے ہین اس مین پتے نہین
ہوتے کانٹے ہوتے ہین (۳) ساق پر کانٹے ہوتے ہین شاخون اور تنے کے اوپر کے حصے مین کانٹے نہین ہوتے
پتے اس کے تھوڑے چپٹے اور لمبے آدھے بالشت کے قریب ہوتے ہین اسکو سیح بکسر سین مہملہ و یائے تحتانی ساکن

وجہ تازی کہتے ہیں (۴) ساق اور شاخیں کم خار ہوتی ہیں اور ان میں سے باریک تار ایک ایک بالشت کے لمبے نکل کر لٹکتے ہیں۔ ان چاروں قسموں کا دودھ اکثر سفید ہوتا ہے بہت کم سرخ و زرد بھی نکلتا سفید دوا کے کام آتا ہے اور پچھلی دونوں قسمیں پارے اور گندھک کے قائم کرنے میں کام آتی ہیں۔ ان کے علاوہ دوسری قسمیں بھی انگریزوں نے باغوں میں لگائی چنانچہ ان میں سے ایک تکونیا ہے کہ درختوں پر لپٹتا ہے اور اس کے ریشے جو جڑ کی جگہ سمجھنا چاہیے درختوں کے تنوں پر دور تک لپٹ جاتے ہیں اور درخت کی شاخوں کے اوپر اس کی شاخیں نکل کر پھیلتی ہیں اور اصلی جڑ سے جو زمین کے قریب ہوتی ہے زیادہ موٹی ہوتی ہیں اور ایک قسم سہ پہلو اور چار پہلو ہے کہ اس میں سے موٹی موٹی شاخیں نکل کر کھڑی رہتی ہیں اور ان پر بہت لمبے لمبے کانٹے ہوتے ہیں بخلاف ہندوستانی تدھارا اور پوھارا کے کہ ان کے کانٹے چھوٹے ہوتے ہیں یہ ان قسموں کا بیان تھا جو ہندوستان میں دیکھنے میں آئی ہیں۔ اسکی دو قسمیں حجازی اور شامی ہیں **حجازی** کا قد آدمی کے قامت کی برابر ہوتا ہے اور پتے انار کے پتوں سے ذرا چوڑے اور دندانہ دار کناروں کے ہوتے ہیں پھول شاخوں کے آس پاس سے چنبیلی کے پھول کی طرح اور زرد بسنتی رنگ کے لگے ہیں اور موٹے ہوتے ہیں اور پھل کالا اور ہڑ کی شکل پر اور اندر اس کے دانے ہوتے ہیں جنکی شکل تلوں کی سی ہوتی ہے **شامی** کا درخت قد آدم سے بھی بڑا ہوتا ہے اور کانٹے بھی ہوتے ہیں پھول کا رنگ زرد ہوتا ہے اور پھل ہڑ سے بھی بڑا ہوتا ہے پک کر میٹھا پڑ جاتا ہے لیکن پھوسیکا اور کسیلا ضرور رہتا ہے کھانے سے جی متلاتا ہے۔ بعض نے زقوم کی چار قسمیں بیان کی ہیں (۱) آدمی کے قامت کی برابر اونچا ہوتا ہے اور پھیلاؤ کی سی شکل رکھتا ہے اور اس میں چار کنارے ایسے ہوتے ہیں جیسے گھیکوار کے پتے میں مگر آس پاس کانٹے نہیں ہوتے رنگ سب کا سفید ہوتا ہے اندر پتے ہوتے ہیں بعض بعض کے اوپر تلے لگے ہوئے اسکی ساق سے بہت سی شاخیں نکلتی ہیں شاخوں کے سروں میں چنبیلی کے پھولوں کی طرح پھول آتے ہیں رنگ ان کا سیاہی مائل ہوتا ہے اور پھل میں اس کے چپچپی رطوبت بھری ہوتی ہے (۲) درخت خاردار ہوتا ہے پھل متوسط بادام کی برابر آتے ہیں پک کر زرد ہوجاتے ہیں اندر سخت گٹھلی ہوتی ہے جسکی مینگ سے تیل نکالا جاتا ہے جو بہت تیز ہوتا ہے خدر کو نفع دیتا ہے۔ یہ تیل ملک غور میں تیار کیا جاتا ہے (۳) شاخیں پتلی ہوتی ہیں اور پتے ان پر نہیں ہوتے رنگ سبز ہوتا ہے اور زمین کی طرف جھکی رہتی ہیں (۴) پھل کابلی ہڑ کی طرح ہوتا ہے اور درخت پر پک کر پنڈ کھجور کی طرح ہوجاتا ہے اسمیں شیرینی اور تھوڑی سی تلخی ہوتی ہے اس کے کھانے سے کبھی متلی اور کبھی قے اور دست ہونے لگتے ہیں۔ یہ پھل چلغوزے کی طرح ہوتا ہے اس کے مزے میں کڑواہٹ اور بدمزگی نہیں ہوتی یہ قسم بیت المقدس میں پائی جاتی ہے۔ گیلانی کہتا ہے کہ زقوم شامی کے نام سے جو روغن پکارا جاتا ہے وہ روغن ایک ایسے پھل کا ہے کہ بیت المقدس میں بہت ملتا ہے ہڑ کی طرح ہوتا ہے اس کے بیج کی مینگ سے روغن بادام کی طرح تیل حاصل کرتے ہیں یہ روغن عمدہ اور بہت نافع ہے اس میں کسی طرح کا نقصان نہیں۔ بعض کتابوں میں لکھا ہے کہ تھور سینڈھ کے قریب ہے اس سے مستفاد ہوتا ہے کہ دونوں جدا جدا ہیں حالانکہ جس کو سینڈھ کہتے ہیں اسی کو بعض دیس کے آدمی تھور کہتے ہیں فرق نکالنا غلطی ہے۔ تالیف شریف میں زقوم اور تھور یا سینڈھ میں یہ فرق نکالا ہے کہ زقوم میں ہڑ کی طرح پھل ہوتا ہے اور تھور اور سینڈھ میں پھل نہیں لگتا۔ بہرصورت مشہور عام یہ ہے کہ دونوں ایک ہیں اور اگر ایک نہوں تو قریب قریب ہیں اور ایک چیز کی قسمیں ہیں۔

طبیعت ۔ سب قسمیں زقوم کی جب تک تازہ ہوں گرم و تر ہیں اور سوکھنے کے بعد دوسرے درجے میں خشک ہو جاتی ہیں بعض کہتے ہیں کہ تمام قسمیں دوسرے درجے میں گرم و خشک ہیں اور سمیت سے خالی نہیں روغن اسکا دوسرے درجے کے درمیان میں گرم ہے اور پہلے درجے کے آخر میں خشک ہے تذکرۃ الہند میں لکھا ہے کہ سینڈھ تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے اور دودھ چوتھے درجے تک گرم و خشک ہے۔

خواص و فوائد ۔ دست آور ہے فساد بلغم کو دفع کرتا ہے بھوک بڑھاتا ہے استسقا اور کوڑھ اور بدن کی زردی کو دفع کرتا ہے مثانے کی پتھری کو توڑ کر نکالدیتا ہے ریاح کو تحلیل کرتا ہے داغ دور کرتا ہے اگر سینڈھ کے دودھ میں آٹا سان کر گرم توے پر اتنا رکھیں کہ سرخ ہو جائے اسمیں سے دو رتی کے قریب دو تولہ گلقند میں لپیٹ کر کھلائیں تو سودا اور بلغم کو دستوں کی راہ خوب خارج کرے اور اگر اسکی لکڑی سایے میں خشک کر کے جلا کر ایک ماشہ کے قریب لیکر ہم وزن شکر سفید ملا کر ۴۰ دن تک عورت کو کھلائیں تو بانجھ ہو جائے ڈنڈا تھوہر کا ٹکڑا لے کر گل حکمت کر کے یا ویسے ہی بھوبل میں رکھدیں جب پک جائے تو اسکا پانی نقرس والے کی پاؤں کی انگلیوں پر ملیں تین چار بار ایسا کرنے سے درد جاتا رہتا ہے اسکا دودھ عضو کو خراب کر دیتا ہے اور زخم ڈالدیتا ہے اگر داغوں پر زیادہ لگائیں تو گرجائیں آنکھوں کو لگ جائے تو سوزش پڑ جائے بکری کے دودھ کے پھائے آنکھوں پر رکھیں یا لڑکی کی ماں کا دودھ استعمال کریں ضیق کے مریض کے لیے سینڈھ کا دودھ اس طرح استعمال کرتے ہیں کہ ۱۰ ماشہ دودھ لے کر آٹے میں ملائیں اور ٹکیاں بنا کر آگ پر سینک لیں جب مریض کو کھلانا چاہیں تو تین روز قبل ملائم غذا دیویں چوتھے روز آدھی دوا دیویں بشرطیکہ آدمی طاقتور اور جوان ہو دس جب چھ سات دست آجائیں تو دہی اور چاول کھلائیں اور باقی دوا بھی دیدیں پھر تین دن تک کبوتر کا شوربا خشکے کے ساتھ کھلائیں اور پانچ چھ روز پھر نرم غذا دیں اور غذا کھانے کے دنوں میں اور بعد اس کے چند دن تک بادی چیز سے پرہیز رکھیں اور مریض کو زیادہ پھرنے چلنے نہ دیں اس ترکیب سے کئی آدمی اچھے ہوگئے ہیں سینڈھ کی لکڑی کی راکھ نارو پر باندھنے سے تمام نکل آتا ہے سیج کے پتوں کا رس نکال کر گرم کر کے کان میں ٹپکانے سے درد کو نفع ہوتا ہے اور تھوڑے سے نمک کے ساتھ گرم کر کے بچوں کو کھلانے سے کھانسی جاتی رہتی ہے اور اسکا رس نمک کے ساتھ کھانے سے دمہ استسقا۔ کوڑھ۔ تاپ تلی بمنفعت اعظم۔ یرقان۔ پیٹ کا نفخ۔ آنتوں کی ریاح گردے اور مثانے کی پتھری جاتے رہتے ہیں سیج کے پتے آگ میں بھرتا کر کے رس نچوڑ کر بالک جوہی کی جڑ کی چھال کا سفوف اس میں ملا کر اوپر دو تین بار دن میں لگانے سے چند مرتبہ میں کیسا ہی پرانا ہو جاتا رہتا ہے۔ حکیم شریف خان تالیف شریف میں سینڈھ میں لکھتے ہیں کہ بہتر قسم وہ ہے کہ سرخ ہو اور دودھ بھی اسمیں سے سرخ نکلے اگر اس کو پیلے کپڑے پر لگا کر دھوپ میں تو اجلا کردے یہ کیمیا کے اعمال میں کام آتا ہے۔ اس کے بعد زرد اور تدھارا کا درجہ ہے اور ان دونوں سے ہرتال اور پارا قائم ہو جاتا ہے محیط میں تھوہر میں تو ہرتال کا لفظ لکھا ہے اور زقوم میں کبریت کا جس کے معنی گندھک ہیں ان دونوں کے بعد اس سینڈھ کا درجہ ہے جس میں کانٹے نہوں اس سے سنکھیا قائم ہو جاتا ہے سب سے خراب قسم خاردار ہے محیط میں تالیف شریف سے اسی طرح نقل کیا ہے حالانکہ تالیف شریف میں یوں لکھا ہے کہ سب سے عمدہ سرخ ہے بعد اس کے زرد اور تدھارا اور بعد اس کے بے خار و لے خار دار ست شیرہ او در رسائن بکار آید۔

زقوم کا تیل بدن کے تمام مقامات سے اخلاط غلیظ کو چھانٹتا ہے سردی کے نقرس اور عرق النسا کو دفع کرتا ہے اخلاط غلیظ کے نکالنے کے لیے ۱ تولہ سے ۲ تولہ تک پانچ سات دن تک پینا چاہیے ریاح کو تحلیل کرتا ہے اس کو پیٹ پر ملنے سے

تو نفخ ریحی تحلیل ہوجاتا ہے ادویہ قتالہ کے ضرر کو مٹاتا ہے اگر اسکو خدر اور فالج اور لقوہ کا مبتلا پیا کرین تو بہت اچھی طرح فائدہ ظاہر ہو اس سے بال سیاہ ہوجاتے ہین **مضر**۔ روغن گرم مزاج مین دردِ سر پیدا کرتا ہے **مصلح**۔ تازہ دودھ۔ **بدل** روغن گلانی کا تیل

مقدار خوراک۔ روغن کی ایک ماشہ سوا ماشہ اور ڈیڑھ دو تولہ مقدار کھانے کے لیے اور ایسی حالت مین اجازت ہے کہ جب دستون کے ذریعہ سے مادے کے خارج کرنے کی ضرورت ہو۔

وید کہتے ہین کہ تھوہر چرپرا کڑوا گرم تیز ہاضم اور ملین ہے اسکا دودھیا رس یا اس کے دودھ مین دوسری دواؤن کو بھگو کے کھلانے پلانے سے دست آتے ہین اس کا دودھ چکنا رس مین چرپرا اور ہلکا ہے کوڑھ قولنج اور پیٹ کے امراض والے کے لیے اسکا مسہل بہت اچھا ہے۔ ہڑ پیپل اور نسوت وغیرہ دواؤن کو اس کے دودھ مین بھگو کے کھلانے سے تیز مسہل ہوا استسقاء زقی ورم اور نفخ دفع ہوتا ہے اسکی جڑ کو کالی مرچ کے ساتھ پلانے سے اور کاٹے ہوئے مقام پر لیپ کرنے سے سانپ کا زہر اُترتا ہے۔ اسکا دودھ لگانے سے مسے اور جلد بدن کے پھوڑے پھنسی دفع ہوتے ہین جس آدمی کو دیوانے کتے نے کاٹا ہو اُس کے بھونکنے کے پہلے سینڈ کے ڈنڈے کا گودا اور ادرک کو ملا کر دینے سے اُسکا زہر اترتا ہے۔ اس کے رس کی کچھ بوندین کان مین ڈالنے سے کان کا درد دفع ہوتا ہے اس کے رس مین چراغ کے دھوین کو کھرل کرکے آنکھ مین لگانے سے آنکھ کا دکھنا اور کیچڑ کا آنا بند ہوتا ہے اس کے سرے کے نرم ڈنڈون کو بھوبھل مین دبا دین جب پک جائین تو رس نکال کر اس مین گڑ ملا کر پلانے سے بچے کو قے اور دست ہو کر کھانسی دفع ہوتی ہے اس کو کھمن یلکھی مین ملا کر بگڑے ہوئے پھوڑون پر لگانا چاہیے۔ کھجلی مٹانے کے لیے اس کے رس کو گھی مین ملا کر مالش کرنا چاہیے۔ اعصاب کی سوجن پر اس کا دودھ لگانے سے ورم جاتا رہتا ہے اس کا دودھ ہلتے ہوئے دانت پر لگانے سے وہ دانت آسانی سے گر جاتا ہے مگر یہ دھیان رکھنا چاہیے کہ دوسرے دانت کو نہ لگ جائے۔ سینڈ کا اچار بنا کے کھلانے سے بلغم اور دمہ دفع ہوتا ہے۔ سینڈ کے دودھ اور پیاز کے رس مین باریک کپڑے کو تین بار بھگو بھگو کر اور سکھا سکھا کر اسی کے تیل مین آٹھ پہر تر رکھ کے عضو تناسل کا سر چا کر اُس پر کھمن لگا کے اُس کپڑے کی پٹی عضو تناسل پر چار گھڑی تک باندھی رکھ کر کھول ڈالنے سے عضو تناسل موٹا ہو جاتا ہے اگر ہو سکے تو پھر بھی ایسے ہی اسکی پٹی باندھین اور ہر وقت کپڑے کو اسی کے تیل مین بھگا رکھین اسکی جڑ کو لال سوت سے کمر مین باندھنے سے دست اُترک جاتے ہین۔ ہلدی کو پیس کر اس کے دودھ مین بھگو کر سکھا کر کئی بار بھگوئین اور سکھائین پھر اسکو بھگندر اور بواسیر کے مسون پر باندھنے سے نفع ہوتا ہے۔

سینڈوری (دکھنی)

تنان (ع)

صفات وشناخت۔ ایک روئیدگی ہے اس کی دو قسمین ہین (۱) بڑی۔ اسکی شاخین سخت اور بہت اور دو گز تک لمبی ہوتی ہین اور پتے زیتون کے پتون کی طرح مگر اُنسے نازک ہوتے ہین اور اُن مین رطوبت چکنی ہوتی ہوتی ہے پھول سفید ہوتا ہے جس مین بیج حب الآس کی طرح اور گولائی لیے ہوئے ہوتے ہین ابتدا مین رنگ ان کا سبز ہوتا ہے پک کر سُرخ پڑ جاتے ہین اور پوست سخت و سیاہ اور مغز سفید ہوتا ہے (۲) چھوٹی قسم اس کا درخت دو بالشت سے زیادہ نہین بڑھتا اور اُسپر مچھر ہوتا ہے اور پتے اہل اور فراش یعنی اثل کی طرح ہونے مین دریا کے پاس اور ریا مز کے



کنارے اور ریت کی زمین میں بہت پیدا ہوتی ہے۔ مصر میں اسکی پیدائش زیادہ ہے۔ بیج تخم انجرہ کی طرح ہوتے ہیں اور پھول کا رنگ زرد ہوتا ہے اور چھوٹا ہوتا ہے جز و صنعت ہوتی ہے بعض حذاق کہتے ہیں کہ کرمدانہ پہلی یا دوسری قسم کا پھل ہے بیج اور پتے مستعمل ہیں بیج کی فصل میں اکھیڑ کر خشک کرکے ریشے جدا کرکے رکھ چھوڑنا چاہیے۔

طبیعت ۔ گرم وخشک تیسرے درجے میں۔

خواص وفوائد ۔ پہلی قسم میں سے ۳ ماشہ کھانے سے بلغم بخوبی دستوں کے ذریعہ سے نکلتا ہے اس کے کھانے سے پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہیں اس کے کھانے سے دماغ پر ابخرے نہیں چڑھتے اس کے پتے ۳ ماشہ کی مقدار میں لیکر سرکہ میں بھگو کر شہد اور روغن بادام کے ساتھ کھا دیں تو بہت سقا جاتا ہے اور مائیت دستوں کے ذریعہ سے نکل جائے اس کے پتوں کے بدن پر لیپ پسینہ خوب آتا ہے اور ان کے لگانے سے داد اور برص اور خارشت کو نفع ہوتا ہے اس کو دوسری مناسب دواؤں کے ساتھ رحم میں رکھنے سے رحم میں گرمی اور خوشبو پیدا ہوتی ہے اور حمل رہنے پر اعانت ہوتی ہے جماع سے لذت خوب حاصل ہوتی ہے اس کے بیجوں کے حمول سے بچہ مر کر نکل پڑتا ہے۔

دوسری قسم کے بھی ایسے ہی خواص وفوائد ہیں اس قسم کی بتی بنا کر ایسے زخموں میں رکھیں جو گوشت کھانے ہوں تو چرک صاف ہو کر اصلاح ہو جائے۔ خنازیر کے زخموں میں بھی اسکو رکھتے ہیں اسکا ضماد بھی کرتے ہیں۔

مقدار خوراک ۔ بیجوں کو ۱۰ ماشہ تک جوشاندے میں ملانا چاہیے اور بیج ۳ ماشہ تک استعمال کریں اور بہتر طریق ان کے استعمال کا یہ ہے کہ ایک رات دن سرکے میں بھگو کر پیسے اور ببول کے گوند کے ساتھ کھا دیں۔

۱ ماشہ بیج کھانے سے حلق میں زخم اور بدن میں شدت سے خارشت پیدا ہو جاتی ہے اور گرم ورم حادث ہوجاتا ہے اگر ایسی صورت واقع ہو تو ذرنیوں خوردہ کا سا علاج کریں۔

سینگری (ھ)

بکسر سین مہملہ و یائے مجہول و نون غنہ و کاف فارسی موقوف و کسر رائے مہملہ و یائے معروف

صفات ۔ مولی کے بیجوں کا غلاف یا مولی کی پھلی ہے لمبی بقدر ایک انگلی کے خامی میں سبز و نازک و تیز و تند مولی کے مزے کی مانند اور پک کر سرخ تیرہ سیاہی مائل ہو جاتی ہے اس کو مارواڑی زبان میں **ھوگری** بواؤ مجہول سے کہتے ہیں اور جو پھلی آدھ گز لمبی ہو جاتی ہے اسکو جے پور کے علاقے میں **سونگری** بواؤ مجہول و نون غنہ کہتے ہیں۔

طبیعت ۔ گرم درجے میں خشک درجے ۲ میں۔

خواص وفوائد ۔ بواسیر کو نافع ہے اس کی ترکاری پکا کر کھانے سے پیشاب اور حیض خوب ہوتے ہیں گردہ اور مثانے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے سینگری پرانی کھانسی اور غلیظ کیموس کو دفع کرتی ہے جگر کا سدہ کھولتی ہے یرقان کو نافع ہے ریاح پیدا کرتی ہے معدے کو فاسد کرتی ہے خود دیر میں ہضم ہوتی ہے اس کا اچار بھی تیار کیا جاتا ہے طریق اسکا مولی کے اچار کی طرح ہے۔ **مضر** ۔ نفاخ ہے **مصلح** ۔ نمک وزیرہ۔

سینگھ (ھ)

سین مہملہ و یائے تحتانی معروف و نون غنہ و کاف فارسی مخلوط بہا موقوف۔ سروں وشاخ حیوان (ف) قرن (ع)

صفات ۔ مشہور چیز ہے جو پایوں کے سروں پر ہوتا ہے۔ نر کا سینگ مادہ کی بہ نسبت بڑا اور موٹا ہوتا ہے اس کا

پیدائش اُس مادے سے ہوتی ہے جو زیادہ غلیظ اور بہت سا بہ نسبت بالون کے مادے کے ہوتا ہے۔

طبیعت ۔ دوسرے درجے مین سرد وخشک ہے۔

خواص وفوائد ۔ خشکی پیدا کرتا ہے اور قابض بھی ہے اکثر جلا کر یہانتک کہ سفید ہو جائے استعمال کرتے ہین ایسے جلے ہوئے کو آنکھ مین لگانے سے مواد کا آنا رک جاتا ہے بارہ سنگھے اور بکری کا سینگ جلا کر دانتون پر ملنے سے سفید ہو جاتے ہین اور جڑین مضبوط ہو جاتی ہین اور درد تھم جاتا ہے جلا کر دھو کر کھانے سے تھوک مین خون کا آنا بند ہو جاتا ہے اور دستون مین خون کا آنا موقوف ہوتا ہے اور بواسیر خونی کو بھی مفید ہے اسکی دھونی سے حشرات الارض بھاگتے ہین اکثر دوا مین بارہ سنگھا زیادہ مستعمل ہے۔ ہر جانور کے سینگ کا حال اُس کے ذکر مین بیان ہوگا **مضر** ۔ پھیپھڑہ **مصلح** ۔ کتیرا

بدل ۔ اسارون وکبیکج

سیوتی (ھ)

بکسر سین مہملہ ویائے مجہول وواو موقوف وکسر تائے فوقانی ویائے معروف سنسکرت اور ہرمی مین شے وتن تی اور سنسکرت مین رام ترُنی بفتح تائے فوقانی وضم رائے مہملہ بھی کہتے ہین بعض عرب ورومی بولتے ہین فارسی مین گل مشکین اور گل عنبرین اور نسترن اور نسترن اور نسرین اور شکینچہ نام ہین اور گیلانی نے کہا ہے کہ اسکی ایک قسم کو فارسی مین گل مشکین کہتے ہین اور دوسری کو گل نسرین

صفات وشناخت ۔ مشہور درخت ہے دو قسم کا ہوتا ہے (۱) بستانی اسکا پھول سفید اور بعض زعفرانی اور بعض زرد اور بعض صندلی مائل ہوتا ہے اور ہزارہ اور گلاب کے پھول کی طرح مگر اُس سے چھوٹا اور خوشبودار ہوتا ہے اسکا پیڑ بھی گلاب کے پیڑ کی طرح مگر اُس سے چھوٹا ہوتا ہے۔ اس کے عرق مین خوشبو کم آتی ہے (۲) جنگلی اسکا پیڑ گلاب کے پیڑ کے مشابہ اور خاردار اور بستانی کے پیڑ سے کسی قدر بڑا ہوتا ہے اور پھول بعضے کا سفید اور بعضے کا زرد اور بستانی کے پھول سے بڑا مگر ہزارہ نہین ہوتا اس مین بھی خوشبو ہوتی ہے۔

وید کہتے ہین کہ چھوٹے بڑے یا سفید پیلے اور نارنجی رنگ کے پھولون کے فرق سے یہ کئی قسم کی ہوتی ہے اسکے پتے بھی الگ الگ قسم کے ہوتے ہین۔

طبیعت ۔ گرم دوسرے درجے مین خشک پہلے درجے مین بعض کے نزدیک گرم وخشک دوسرے درجے مین بعض کے نزدیک گرم وخشک تیسرے درجے مین شیخ نے دوسرا قول بیان کیا ہے بعض کہتے ہین کہ پہلے درجے مین گرم وخشک ہے۔ بغدادی نے لکھا ہے کہ سیوتی معتدل الحرارت نہایت لطیف ہے وید سرد جانتے ہین بہرصورت جنگلی مین گرمی زیادہ ہے۔

خواص وفوائد ۔ شیخ کہتا ہے کہ اسکی تمام قسمین بستانی ہو یا جنگلی تنقیہ کرتی اور لطافت بخشتی ہین اور پھول اس کام کے لیے مخصوص ہے پٹھون کی سردی کو نافع ہین۔ گیلانی کہتا ہے کہ سیوتی کی خوشبو نہایت مفرح ہے۔ نفس کو اچھی لگتی ہے نفس کو انبساط اور مزہ حاصل ہوتا ہے اس کے پیڑ کے کل اجزا قابض ہین اسحاق بن عمران نے لکھا ہے کہ بلغمی مزاج کو مفید ہے اور جبکا مزاج سرد ہو اُسکے لیے مناسب ہے غافقی کہتا ہے کہ سیوتی کو پیس کر چہرے کی جھائین پر ملنے سے مٹ جاتی ہے اس کے پھول سکھا کر ۲ ماشہ روزانہ عرصہ دراز تک کھاوین تو بڑھاپا دیر مین آوے۔ بعض نے



یون کہا ہے کہ ۳ ماشہ سے ۴ ماشہ تک روزانہ اول حمل سے کھانا شروع کرین اور سال بھر تک کھا دین تو بال سفید ہوتے اور انطاکی نے اس کام کے لیے اس کا گلقند شکری ۹ ماشہ روزانہ کھانے کے لیے لکھا ہے ۔ جگر و دل کے امراض کو نافع ہے ریاح و ورم کو تحلیل کرتی ہے سینے کا تصفیہ کرتی ہے ۔ سینے کے ورم و حلق کے درد اور ورم کو مفید ہے سر کو گرم کرتی ہے خون حیض جاری کرتی ہے بلغم و سودا کو براہ دست نکالتی ہے ۔ اس کے سونگھنے سے اعضائے رئیسہ مین قوت آتی ہے منجن اس کا دانتون کے درد کو مفید ہے ۔ لیپ اسکا بواسیر کے مسون کو گراتا ہے بالون کو مضبوط کرتا ہے پسینے کو خوشبودار کرتا ہے ۔ تمیمی نے کہا ہے کہ جن کے ابدان مین بلغم کی عفونت سے درد سودا پیدا ہو جائے انھین نافع ہے اس کا ہمیشہ سونگھنے سے سینے اور سر کی ریاح تحلیل ہو جاتی ہین اور چھینکین اگر نکل جاتی ہین بڑھون اور مرطوب مزاجون کو ہمیشہ سونگھنا چاہیے اس کے سونگھنے سے حواس اور دل قوت پاتے ہین زکام اور نزلات اور بچون کی سردی دفع ہوتی ہے دماغ کی رطوبات چھٹ کر ہلکا پڑ جاتا ہے ۔ نتھنون کا سدہ کھل جاتا ہے پیشانی پر اس کے لیپ سے سردی کا درد سر جاتا رہتا ہے اسکو تل کے تیل یا زیتون کے تیل کے ساتھ کان مین ڈالین تو کیڑے مر جائین اور ریاح تحلیل ہو جائین اور دوی کو تسکین عارضہ سٹ جائے اس کے جوشاندے سے کلیان کرنے سے دانتون کا درد حلق اور کودن کا درد جاتا رہتا ہے اس کے پینے سے قے اور ہچکی بند ہو جاتی ہے یرقان کو بھی نفع پہونچتا ہے ۔ سردی کے خفقان کو بہت نافع ہے اس سے قولنج کو بھی نفع ہوتا ہے ۳ ماشہ سے ۴ ماشہ تک اس کے پھولون کے پتے پینے سے خوب دست آجاتے ہین ۔ بعض نے کہا ہے کہ تازہ پھول بلغم و سودا کو دستون کی راہ نکالتے ہین اور سوکھے ہوئے خون حیض جاری کرتے ہین ۔ اور پیٹ سے بچے کو مار کر گرا دیتے ہین ورم کے رحم کو نافع ہین اسکا لیپ مرض فیلپا کو نافع ہے ۔ **مضر** ۔ پیاس لگاتی ہے اور اس کی بو گرم مزاج والے کے دماغ کو مضر ہے **مصلح** ۔ کافور ۔ **بدل** ۔ نرگس کا پھول یا چنبیلی کا پھول ۔

قدر خوراک ۔ ۳ ماشہ سے ۱۰ ماشے تک ۔

سیوتی کا گلقند ۔ اس کو اسی طرح بناتے ہین جس طرح گلاب کے پھولون سے بناتے ہین یہ گلقند گلاب کے پھولون کے گلقند سے زیادہ گرم اور زیادہ قوی ہے ۔ مفرح ہے خفقان سرد کو مٹاتا ہے ۔ ضعف دل کو جو سردی سے ہو نافع ہے ۔ یہ گلقند ملین شکم بھی ہے ۔ پھیپھڑے کو طاقت دیتا ہے ۔ اور یہ اس مین عجیب بات ہے کہ باوجود مفرح اور مقوی دل ہونے کے دست آور بھی ہے ۔

مقدار خوراک ۔ ۲ تولہ تک ۔

سیوتی کا تیل ۔ روغن زیتون یا تل کے تیل مین اس کے پھولون کو ڈال کر ۴۰ دن تک دھوپ دین اور اس اثنا مین چند بار پرانے پھول نکال کر نئے ملا دین پھر صاف کر کے رکھ لین یہ تیل گرمی معتدل پیدا کرتا ہے دماغ کو قوت دیتا ہے ذات الجنب بلغمی و سوداوی کو بالخاصہ نافع ہے ۔ رحم کے دردون کو دفع کرتا ہے ۔

وید کہتے ہین کہ سیوتی سرد کچھ کسیلی میٹھی اور ملین ہے ۔ سیوتی کی جڑ کو چبانے سے منہ مین عاقرقرحے کی طرح چرپراہٹ لگ جاتی ہے اور عاقرقرحے کی جگہ کام مین بھی آسکتی ہے ۔ سیوتی کے پتون کو کالی مرچ کے ساتھ پیس کے پلانے سے سوزاک دفع ہوتا ہے ۔ اس کی جڑ کو کلونجی اور سونٹھ کے ساتھ اوٹا کے پلانے سے پیٹ کی ریاحی مروڑ اور عورتون کا آسیب کا عارضہ اور درد سر اور اونگھ اور پانی جڑاُتنا ہے ۔ اس کی جڑ کو چبانے سے جیب (زبان) کا مزہ جاتا رہتا



ٹتتا ہے مرگی پُرانے آنکھ کے امراض اور منھ کی شرائین کے متعلق کے امراض مین اس کا استعمال بہت مفید ہے اس کی جڑ کو پیس کر لیپ کرنے سے کچی گانٹھ بکھر جاتی ہے اور جس مین پیپ پڑ گئی ہو وہ آسانی سے جلد پک جاتی ہے اس کی جڑ کو گھس کر گرم کر کے پکے ہوئے پھوڑے پر لیپ کرنے سے اُسکا منھ نکل جاتا ہے اسکا پھول باہ زیادہ کرتا ہے اخلاط ثلثہ یعنی صفراو بلغم باد کو دفع کرتا ہے۔ دل کو طاقت دیتا ہے۔ بدن کا رنگ رونق دار کرتا ہے امراض فرج و ذکر و رحم و سوزش بدن اور بھگندر کو نافع ہے بعض کہتے ہین کہ قبض پیدا کرتا ہے اسکا عرق گلاب سے زیادہ مفید ہے۔

سی ون ٹالپس (ش)

(سنئے بالی ٹی کے کیوی نارل)

صفات وشناخت۔ جولی پرس سی بارنا چھوٹا سا درخت ہے اسکی پتلی شاخون کو سی ون ٹالپس کہتے ہین۔ موسم بہار مین توڑ کر خشک کر لیتے ہین پتلی شاخین نہایت چھوٹی چھوٹی پرت دار تہون سے چھپی ہوئی رنگت گہری سبز زردی مائل۔ بو خاص طرح کی تیز و تند و ناگوار ذائقہ خراب و خراشدار تلخ۔

خواص وفوائد۔ مدر حیض ہے رحم کے لیے ایک بڑی قوی الاثر محرک دوا ہے حبس حیض مین رحم کے فعل سست پڑ جانے پر مفید ہے مگر خراشدار زہر ہونے کی وجہ سے اس کو نہایت ہوشیاری سے دیتے ہین اور رحم یا اُسکے حوالی کے اعضا مین علامات سوزش کے ہونے سے کبھی استعمال کرنا مناسب نہین ہے۔ مجرمانہ طور پر اسقاط حمل کے لیے بھی اس دوا کو کام مین لاتے ہین اور استعمال اس کا اس مطلب کے لیے خالی از خطر نہین ہے حیض لانے کے لیے یہ ایک عمدہ نسخہ ہے سیون کا باریک سفوف ۵ گرین سہاگے کا سفوف ۱ گرین سب کو ملا کر رات کو سوتے وقت دین اس کا مرہم بلسٹر کا زخم تازہ رکھنے کے لیے بہت مستعمل ہے اور ایک حصہ سی ون کا باریک سفوف اور دو حصہ پھٹکی ہوئی پھٹکری یا زنگار کا باریک سفوف ملا کر سون پر جو آتشک کی وجہ سے ہوئے ہون چھڑکنا بہت مفید ہے۔

مقدار خوراک۔ ۲ گرین سے ۱۰ گرین تک۔

سیہی (ھ)

بکسر سین مہملہ و یاے مجہول و کسر ہا و یاے تحتانی آخر معروف۔ خار پشت (ف) قنفذ (ع) سارسل و شلیک (ع)

صفات وشناخت۔ ایک وحشی جانور ہے جسکی تین قسمین ہین۔ صحرائی۔ کوہی اور دریائی۔ مطلق سیہی سے صحرائی مراد ہوتی ہے پہاڑی سیہی جنگلی سے بڑی ہوتی ہے۔ یہ جانور اکثر گرم اقلیم مین پایا جاتا ہے فرنگستان کے جنوبی ممالک مثلاً اٹلی اسپین اور سسلی کے جزیرون مین ملتا ہے افریقہ کے اکثر اطراف مین اور ایشیا کے جنوبی اطراف مین تاتار بحر اخضر کے ساحل ایران اور ہندوستان مین بہت پایا جاتا ہے جب بڑا ہوتا ہے تو دو فٹ لمبا ہوتا ہے اس کا سر کوتاہ ہے اسکا تھوتھنا بڑا اور کشادہ اور کان اور آنکھ چھوٹے اس کی جیب خاردار شل بلی کے ہے اس کے دانت ایسے تیز ہین کہ لکڑی کے تختے کو کاٹ سکتے ہین اس کا رنگ بھورا کالا سفیدی افشان۔ جو بال سر اور گردن پر ہوتے ہین چھوٹے اور کالے اور جو گردن اور پیٹ پر وہ لمبے اور بھورے رنگ کا اسکی پیٹھ پر بالون کے عوض کانٹے ہوتے ہین جو فٹ بھر یا اُس سے کچھ زیادہ لمبے ہوتے ہین ایک ایک کانٹے کی نوک ہڈی کی مانند ٹھوس اور بہت تیز ہے یہ کانٹے دو طرح کے ہین ایک طرح کے پتلے اور لمبے اور دوسری طرح کے کوتاہ اور موٹے دُم پر کھوکھلے کانٹے پائے

جاتے ہیں گویا کہ پیچھے کے کانٹے ہیں جو پیچ میں سے کاٹے گئے ہوں سیہی دن کو سوتی اور رات کو جاگتی ہے۔ اسکی غذا پھل اور نرم پتے اور ترکاری ہوتی ہے اکثر اوقات اس کے کانٹے سیدھے رہتے ہیں انکی نوک دم کی طرف پھری ہوئی مگر جس وقت غصے میں آتی ہے اپنے سب کانٹوں کو کھڑا کر لیتی ہے۔ متقدمین نے اس کا اس طرح ذکر کیا ہے کہ یہ جانور اپنے کانٹوں کو تیر کی مانند دور تک مخالف پر چلا سکتا ہے۔ اور بعض نے کہا ہے کہ اسی طرح کی ایک خاص اور بڑی سیہی ہوتی ہے جسے خار پشت تیرانداز کہتے ہیں۔ لیکن تحقیق سے یہ بات بہت بے بنیاد معلوم ہوئی البتہ دم کا کانٹا جو ڈھیلا ہے لڑنے کے وقت ہلا سکتی اور باقی کانٹوں کو کھڑا کرکے مخالف کو اُنسے دھکا دیتا ہے جو زخم اس سے ہوتا ہے مشکل سے اچھا ہوتا ہے ایک انگریز کا ذکر ہے جس کے بوٹ کے وار پار سیہی کا کانٹا گڑ گیا اور اُسکی پنڈلی میں لگا تھا اور بہت درد اور سوجن ہوئی اور بہت دنوں تک اچھا نہ ہوا تھا حقیقت میں ہر ایک کانٹے کے سرے دندانہ دار ہیں۔ لیکن ایسے باریک کہ بہت مشکل سے معلوم ہوتے ہیں مطلق سے مراد جنگلی سیہی ہوتی ہے جتنی پرانی اور بڑی ہو بہتر ہے دریائی سیہی ایک قسم کی مچھلی ہے کہ اوپر کا آدھا حصہ سیہی کا سا ہوتا ہے اور نیچے کا حصہ مچھلی کی طرح پہاڑی کو ہندی میں سینوہ (بتقدیم یائے تحتانی برون) کہتے ہیں اس کے پتے سے کبھی کبھی فادزہر بھی نکلتا ہے یہ سانپ کو پکڑ کے مار ڈالتی ہے کہ اُس کی دُم یا کمر پکڑ کر سر کو اندر سمیٹ کر کانٹے کھڑے کر لیتی ہے سانپ اضطراب میں اُس پر جتنا اپنا بدن مارتا ہے اُتنا ہی مجروح ہو کر مر جاتا ہے۔

طبیعت - گرم وخشک درجہ اول یا دوم میں۔

خواص وفوائد - اس کا گوشت خشکی پیدا کرتا ہے اور بڑا تحلیل کرنے والا ہے مواد کو آنتوں پر گرنے نہیں دیتا اگر مناسب دواؤں کے ساتھ استعمال کیا جائے تو فالج اور رعشہ اور اعصاب کی بیماریوں اور داء الفیل یعنی فیل پا کو نافع ہے سرد و تر مزاج والوں کی باہ کو قوت دیتا ہے اسکا گوشت مرگی اور مالیخولیا کے لیے بہت مفید ہے تریاق المجانین کہلاتا ہے سوتے میں پیشاب نکل جانے کا مرض مٹاتا ہے یہاں تک کہ اُس کو زیادہ کھانے سے پیشاب مشکل سے اترنے لگتا ہے کنٹھ مالا کو بھی نافع ہے۔ جذام کے ابتدا میں اس کا گوشت کھانے سے بڑا فائدہ ہوتا ہے تیر بہدف علاج ہے شیخ کہتا ہے کہ خشک کیا ہوا گوشت کوڑھ کو مفید ہے۔ اس قول پر قرشی کا یہ اعتراض ہے کہ سوکھا ہوا گوشت سودا پیدا کرتا ہے اس لیے مجذوم کے حق میں نہایت مضر ہے پھر اس سے جذام کیسے رفع ہو سکتا ہے۔ گیلانی نے اس مقام پر یوں اعتراض کو اُٹھایا ہے کہ یہ فائدہ اس میں بالخاصیت ہے مگر تھوڑا ہر روز کھایا کریں نہ پیٹ بھر کے مرگی کے لیے بھی اس کا گوشت وغیرہ مفید ہے استسقا میں اگر تپ نہ ہو تو سکنجبین کے ساتھ دینا چاہیے درد گردہ اور دوسرے گردے کے امراض کو دور کرتا ہے۔ پرانے بخاروں اور حشرات الارض کے زہروں کو دفع کرتا ہے اسکی کھال جلا کر شراب کے ساتھ کھانا فالج کے لیے اور سکنجبین کے ساتھ کھانا تپ محی کے لیے نافع ہے اور ۱ ماشہ کھانے سے چوتھے دن آنے والا بخار جاتا رہتا ہے۔ اس جلی ہوئی کھال کو زخموں پر چھڑکنے سے بد گوشت کٹتا ہے اور خشکی آتی ہے۔ اس کی چربی کے لیپ سے چھائیں اور سیاہ داغ مٹتا ہے اسکا پتا ۲ ماشہ اور ۲ ماشہ موم ان دونوں کو عورت کھائے یا حمول کرے تو جنین مردہ کا رحم سے اخراج ہو جائے پہاڑی سیہی کا گوشت بھی اسی کی مثل ہے اور یہ نقرس کے لیے بہت نافع ہے۔ اس کے کانٹوں سے سانپ اور دوسرے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں جس مکان میں یہ کانٹے ہوں اُس میں نہیں رہتے۔ اور دریائی سیہی کا گوشت صحرائی سے لطیف ہے معدے کو قوت دیتا ہے اور ملین اور مدر بھی ہے۔ کنٹھ مالا کو نافع ہے۔ ابن زہر کے عربی رسالے میں لکھا ہوا ہے کہ اگر جنگلی سیہی کا پتا

پی لیا جائے تو جذام اور سل اور حبش کو نفع ہو آدمی اگر بال اکھیڑ کر اُسکا پتا لگائے تو پھر بال نہ نکلیں اسکا گوشت اگر مجذوم کھائے تو نفع ہو اس کی چربی کے لیپ سے بھی مجذوم کو آرام ہو جاتا ہے اس کی چربی زنبق کے تیل میں پگھلا کر اس کو تلوؤں پر ملا جائے اور قبل اس سے کہ زمین پر قدم رکھے جتنا چاہے جماع کر سکتا ہے انتہی کلامہ

وید کہتے ہیں کہ جنگلی سیہی کا گوشت مصالح اور قند اور املی کے ساتھ پکا کر کھانا بادو بلغم وصفرا کو مٹاتا ہے۔ کھانسی اور دمہ کو نافع ہے۔ **مضر** بکثرت سے سیہی کا گوشت کھانا معدے کو خراب کرتا ہے اور مثانے کو بھی مضر ہے۔ **مصلح** معدے کے لیے طریق اصلاح یہ ہے کہ زیادہ گلا کر پکائیں اور روغن بادام یا تل کے تیل میں بھون لیں اور سرکہ اور کاسنی کے ساتھ کھائیں مثانے کے نقصان کو کرفس اور شہد دور کرتے ہیں۔

قدر خوراک۔ ۲۰ ماشہ سے ۳ تولہ تک۔

سیہی کا فادزہر

یہ نئی دواؤں میں سے ہے اس پر اہل یورپ نے قریبی زمانے سے اطلاع پائی ہے کہ جنگلی سیہی کے پتے میں ایک پتھری جم جاتی ہے جو سخت اور گول کسی قدر طولانی جائے فل کی شکل پر اور کوئی اخروٹ کی برابر بھی اور ذرا طولانی ہوتی ہے اور جائے فل سے چھوٹی بھی ہوتی ہے رنگ اس کا جائے فل کے رنگ کی طرح ہوتا ہے جاوے کے جنگلوں کی سیہیوں میں سے ملتی ہے اس کی پیدائش کی علامت یہ ہے کہ جب یہ چیز پیدا ہو جاتی ہے تو وہ جانور روز بروز دُبلا ہونے لگتا ہے اور دوسرے ہمجنسوں سے علیحدہ رہنے لگتا ہے آخر کار صدمے اٹھاتے اٹھاتے مرجاتا ہے۔

طبیعت۔ تیسرے درجے میں گرم وخشک ہے۔

خواص وفوائد۔ سرد وتر امراض کے لیے نافع ہے۔ بعض قسم کے زہروں کو دفع کرتا ہے۔ بدہضمی۔ ہیضہ۔ درد گردہ ومثانہ کو مفید ہے۔ بعض توتوں کو نفع دیتا ہے اس کے استعمال کا طریق یہ ہے کہ کسی برتن میں سات آٹھ تولہ یا ۱۵۔ ۱۶ تولہ صاف اور شیریں پانی بھر کر اس پتھری کو تھوڑی سی دیر اُس میں پڑا رکھیں یہاں تک کہ پانی کڑوا ہو جائے پھر نکال کر اُس پانی کو ایک یا دو بار میں مریض کو پلادیں اور پتھری کو خشک کر کے رکھ لیں اور اس سے جتنی جلدی پانی کڑوا ہو جائے اتنی ہی بہتر اور قوی الاثر ہے۔ بار بار کے بھگونے سے اس کا جرم ذرا ذرا گھٹنے لگتا ہے اور پانی کو دیر میں کڑوا کرتا ہے اثر بھی کم ہو جاتا ہے بعض عورتوں کی حالت وضع حمل کے بعد سردی سے متغیر ہوئی تھی۔ انھیں اس کے استعمال سے نفع ہوا اور ہیضے کے مریضوں کو بھی کئی جگہ فائدہ پہونچایا۔

خاتمۃ الطبع از جانب کارپردازان مطبع

الحمد للہ والمنۃ کہ ذخیرہ نادر یعنے خزائن الادویہ کی جلد دوم جسمیں بترتیب حروف تہجی باے ہندی سے سین مہملہ تک کل ادویات مفردہ و مرکبہ یونانی ونیز ڈاکٹری وویدک مع تشریح صفات وشناخت وافعال وخواص۔ طریق استعمال مقدار خوراک۔ مضر ومصلح وبدل۔ مزاج ودرجات وفوائد و تاثیرات نہایت تشریح وتفصیل کے ساتھ درج ہیں اور جسکو فاضل اجل ماہر اکمل طبیب نامی جناب مولانا حکیم محمد نجم الغنی خانصاحب رامپوری مدظلہ العالی نے تصنیف وتالیف فرمایا۔ بصرف زر کثیر مطبع حسب ایماے آقاے نعمت منشی بشن نرائن صاحب بھارگو مطبع منشی نولکشور واقع لکھنؤ میں چھپکر نذر شائقین کیجاتی ہے۔ جلد سوئم وچہارم بھی عنقریب تیار ہو کر شائع ہونے والی ہے۔